



Kookboek handbediening



Inhoudsopgave

Handmatig koken	3
Gebruiksaanwijzing en reinigingshandleiding voor accessoires met coating	4
Bakken	5
Eieren	10
Vis	11
Groente en bijgerechten	13
Aardappelen en bijgerechten	16
Diepvries-convenience	19
Rund en kalfsvlees	21
Varkens- en lamsvlees	23
Wild en gevogelte	25
Worsten, terrines en soufflés	27



Stoom



Hete lucht



Combinatie van stoom met hete lucht



Instelling van de bereidingstijd



Instelling van de vochtigheid



Luchtsnelheid



Gebruiksaanwijzing en reinigingshandleiding voor accessoires met coating

1. Eerste gebruik:

- Alvorens de accessoires de eerste keer te gebruiken, deze met een beetje afwasmiddel en een zachte spons of een zachte borstel schoonmaken.



2. Dagelijks gebruik:

- De producten met een daarvoor geschikte, hittebestendige plastic of teflon spatel van de accessoires pakken.



3. Dagelijkse reiniging:

- De accessoires moeten zijn afgekoeld tot kamertemperatuur alvorens ze kunnen worden gereinigd (niet laten afkoelen in water!)
- Bij een sterke mate van vervuiling de accessoires 15 min laten weken.
- In water met afwasmiddel en met een zachte spons of plastic borstel schoonmaken, daarna met een zachte doek afdrogen.
















Attentie:






- In combinatie met accessoires met een coating mogen geen metalen tangen, metalen spatels etc. worden gebruikt!
- Deze accessoires mogen nooit in de bereidingsruimte met Efficient CareControl worden gereinigd.
- Er mogen voor het schoonmaken geen harde voorwerpen (pannenspons, metalen schaaf, stalen sponsjes etc.) worden gebruikt.
- Agressieve reinigingsmiddelen, zoals vloeibare schuurmiddelen, kunnen de coating beschadigen en de accessoires onbruikbaar maken, daarom uitsluitend gangbare afwasmiddelen gebruiken.










Bakken










Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Plaatkoek	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen  250 °C	Stap 1    160 °C 45 min. 40 %					
Accessoires: Slede, graniet-geëmailleerd 20 of 40 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Appelgebak	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Voorverwarmen  250 °C	Stap 1    170 °C 25 min. 20 %					
Accessoires: Bak- en braadslede						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Biscuitbodem	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen  250 °C	Stap 1     180 °C 12 min. 60 % Niveau 2					
Accessoires: Slede, graniet-geëmailleerd 20 mm						

Bakken


Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Biscuitbodems ring	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Voorverwarmen						
						
250 °C						
Stap 1						
   						
180 °C 40 min. 60 % Niveau 2						
Accessoires: Rooster						






Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bladerdeeg, pasteitjes, fleurons	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen						
						
210 °C						
Stap 1						
   						
160 °C 12 min. 90 % Niveau 2						
Stap 2						
   						
200 °C 5 min. 60 % Niveau 2						
Accessoires: Bak- en braadslede						


Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Soesjesdeeg (roomsoezen)	6x 15 st.	6x 30 st.	10x 15 st.	10x 30 st.	20x 15 st.	20x 30 st.
Voorverwarmen						
						
240 °C						
Stap 1						
   						
180 °C 5 min. 100 % Niveau 2						
Stap 2						
   						
160 °C 8 min. 100 % Niveau 2						
Accessoires: Bak- en braadslede						






Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Compote	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Voorverwarmen						
						
100 °C						
Stap 1						
 						
90 °C 8 min.						
Accessoires: Sleden rvs 65 mm						

Bakken

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kabinetpudding	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  90 °C 45 min.					
Accessoires: Rooster						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Crème Caramel (glazen)	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	    85 °C 35 min. 40% Niveau 3					
Accessoires: Sleden rvs 20 mm						







Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gistgebak	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen	Stap 1					
 180 °C	    160 °C 10 min. 80% Niveau 3					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden, 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Vlechtbrood	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Voorverwarmen	Stap 1					
 180 °C	    160 °C 35 min. 60% Niveau 3					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden, 20 mm						

Bakken




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kwarktaart (zanddeegbodem)	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen  160 °C	Stap 1     130 °C 60 min. 40% Niveau 3					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden, 40 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zanddeegbodem	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen  200 °C	Stap 1     170 °C 25 min. 60% Niveau 3					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden, 40 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gemarmerde cake	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1     160 °C 45 min. 60% Niveau 2					
Accessoires: Rooster						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zanddeeg en spritsen	6x 24 st.	6x 48 st.	10x 24 st.	10x 48 st.	20x 24 st.	20x 48 st.
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1    160 °C 12 min. 100 %					
Accessoires: Bak- en braadslede						




Bakken




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kruimelcake	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1     160 °C 30 min. 80 % Niveau 3					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden, 40 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Broodjes	6x12 st.	6x24 st.	10x12 st.	10x24 st.	20x12 st.	20x24 st.
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1     170 °C 4 min. 80 % Niveau 4		Stap 2     160 °C 12 min. 30 % Niveau 4			
Accessoires: Bak- en braadslede						




Eieren

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Eieren (hardgekookt)	6x 45 st.	6x 90 st.	10x 45 st.	10x 90 st.	20x 45 st.	20x 90 st.
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   100 °C 12 min.					
Accessoires: Slede, geperforeerd 65 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Eieren in de cocottes (gepocheerd ei)	3x 12 st.	3x 24 st.	5x 12 st.	5x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   90 °C 10 min.					
Accessoires: Rooster						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Royal bouillon met ei	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   85 °C 45 min.					
Accessoires: Sleden rvs 40 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Roerei	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   90 °C 20 min.					
Accessoires: Sleden rvs 65 mm						




Vis

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.








Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zalm (hele moten)	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   75 °C 60 °C					
Accessoires: Rooster en slede rvs 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zalmforelfilet, tarbotfilet, heilbot, zeetongrolletjes	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   75 °C 6 min					
Accessoires: Sleden rvs 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
zalmsteak	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   80 °C 8 min					
Accessoires: Sleden rvs 40 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Forellen blauw	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   100 °C 12 min					
Accessoires: Sleden rvs 40 mm						




Vis




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mosselen	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen						
 100 °C		Stap 1   78 °C 10 min				
Accessoires: Sleden rvs 40 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Reuzengarnalen	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Voorverwarmen						
 300 °C		Stap 1     260 °C 3 min 20 % Niveau 5				
Accessoires: Bak- en braadslede						




Groente en bijgerechten

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Broccoli, bonen	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  100 °C 8 min					
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spruitjes, koolrabi, worteltjes, champignons	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  100 °C 11 min					
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spinazie, savooiekool (blancheren)	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  100 °C 4 min					
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						






Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
bloemkool	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  100 °C 12 min					
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						

Groente en bijgerechten




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jonge erwten	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen						
 100 °C		Stap 1   100 °C 5 min				
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						










Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Asperges	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen						
 100 °C		Stap 1   90 °C 15 min				
Accessoires: Slede, geperforeerd 40 mm						





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tomaten	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen						
 100 °C		Stap 1   100 °C 1 min				
Accessoires: Sleden rvs 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gegratineerde bloemkool	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Voorverwarmen						
 250 °C		Stap 1     220 °C 10 min 20 % Niveau 5				
Accessoires: Rooster of slede rvs 20 mm						

Groente en bijgerechten




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Groenteflan	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	  90 °C 20 min					
Accessoires: Sleden rvs 20 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Koolroulade	6x 15 st.	6x 30 st.	10x 15 st.	10x 30 st.	20x 15 st.	20x 30 st.
Voorverwarmen	Stap 1		Stap 2			
 160 °C	  140 °C 40 min  80 %  Niveau 3		  160 °C 10 min  20 %  Niveau 5			
Accessoires: Graniet-geëmailleerde sleden 40 mm						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Champignons gebakken	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 250 °C	  200 °C 5 min  20 %  Niveau 5					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde bakken/sleden						






Aardappelen en bijgerechten

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.

















Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gekookte aardappelen	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	 					
	100 °C 30 min					
Accessoires: Sleden geperforeerd 65 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
In de schil gekookte aardappelen	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	 					
	130 °C 40 min					
Accessoires: Sleden geperforeerd 65 mm						









Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Knoedels/meelballetjes	3x 28 st.	3x 56 st.	5x 28 st.	5x 56 st.	10x 28 st.	10x 56 st.
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	 					
	100 °C 25 min					
Accessoires: Sleden rvs 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gebakken aardappeltjes voorgebakken	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 270 °C	   					
	230 °C 15 min 20 % Niveau 5					
Accessoires: Bak- en braadslede						

Aardappelen en bijgerechten



Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Aardappelen in folie	3x 28 st.	3x 56 st.	5x 28 st.	5x 56 st.	10x 28 st.	10x 56 st.
Voorverwarmen	Stap 1					
 240 °C	   					
	200 °C 40 min 80 % Niveau 3					
Accessoires: Sleden rvs 20 mm of rooster						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pommes macaire	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 270 °C	   					
	230 °C 15 min 20 % Niveau 5					
Accessoires: Bak- en braadslede						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rijst	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	 					
	100 °C 20 min					
Accessoires: Sleden rvs 65 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Wilde rijst	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C	 					
	100 °C 45 min					
Accessoires: Sleden rvs 65 mm						



Aardappelen en bijgerechten


Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rijstepap	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1   90 °C 40 min					
Accessoires: Sleden rvs 65 mm						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pommes frites diepvries	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Voorverwarmen  260 °C	Stap 1     220 °C 15 min 100 % Niveau 5					
Accessoires: CombiFry						

Diepvries-convenience














Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kipfilet Florentin met bladspinaziemix, kipfilet Marco Polo met broccolivulling, kipfilet Caprese met tomaten, maiskipfilet met morielje-roomfarce, kipfilet Marengo gevuld met champignons, gevogelterollade	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
Voorverwarmen  200 °C 60 % Niveau 3	Stap 1  170 °C 60 % Niveau 3 65 °C					
Accessoires: graniet-geëmailleerde sleden						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Parelhoenfilet gevuld	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen  200 °C 60 % Niveau 3	Stap 1  160 °C 60 % Niveau 3 65 °C					
Accessoires: graniet-geëmailleerde sleden						










Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Varkensfilet	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen  180 °C 60 % Niveau 3	Stap 1  130 °C 60 % Niveau 3 65 °C					
Accessoires: graniet-geëmailleerde sleden						






Diepvries-convenience






Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Diepvries pizza	6x 2 st.	6x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.	20x 2 st.	20x 4 st.
Voorverwarmen   280 °C 100 %	Stap 1    250 °C 5 min 100 %					
Accessoires: Rooster						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Diepvries appelgebak	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Voorverwarmen  260 °C	Stap 1    180 °C 20 min 40 %					
Accessoires: Bak- en braadslede						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hete vruchten diepvries-producten	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Voorverwarmen  100 °C	Stap 1    70 °C 4 min Niveau 3					
Accessoires: Rooster						

Rund en kalfsvlees


Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Filetsteaks 200 g, kalfsfilet, kalfskotelet, runderlende 180 g	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1		Stap 2		Stap 3	
 	  				  	
300 °C 20 %	260 °C 3 min 20 %		85 °C		85 °C 20 % 54 °C	
Accessoires: Combi Grill						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gebraden rundvlees, suddervlees, runderrollade 180 g	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 	  					
180 °C 60 %	135 °C 60 % 95 °C					
Accessoires: Graniet-geëmailleerde slede 40 mm						










Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalfslever	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 	  					
300 °C 20 %	200 °C 5 min 20 %					
Accessoires: Bak- en braadslede						







Rund en kalfsvlees









Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalfsschnitzel gepaneerd	6x 6 st.	6x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.	20x 6 st.	20x 12 st.
<p>Voorverwarmen</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">  <p>270 °C 20 %</p> </div> <div> <p>Stap 1</p>  <p>230 °C 5 min 20 %</p> </div> </div> <p>Accessoires: graniet-geëmailleerde sleden</p>						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalfsbotten voor saus	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
<p>Voorverwarmen</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">  <p>200 °C 20 %</p> </div> <div> <p>Stap 1</p>  <p>150 °C 90 min 40 %</p> </div> </div> <p>Accessoires: Graniet-geëmailleerde slede 20 mm</p>						






Varkens- en lamsvlees

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN		
Lamscarré gepaneerd	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg		
Voorverwarmen	Stap 1		Stap 2		Stap 3			
 300 °C		 4 min	 20 %	 Niveau 5		 20 %	 Niveau 2	 54 °C
Accessoires: Rooster								





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lamskotelet	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 300 °C		 20 %	 Niveau 5		 54 °C	
Accessoires: Rooster						




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
Spareribs	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg	
Voorverwarmen	Stap 1		Voorverwarmen 2		Stap 3		
 100 °C		 60 min		 60 %		 20 min	 40 %
Accessoires: Rooster							
eerst koken, marinieren, grillen, 3 ribben per rooster							

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Varkensmedaillons	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 300 °C		 20 %	 58 °C			
Accessoires: Rooster						

Varkens- en lamsvlees





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Varkenskotelet gepaneerd	6x 6 st.	6x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.	20x 6 st.	20x 12 st.
Voorverwarmen						
 230 °C		Stap 1    200 °C 10 min 20 %				
Accessoires: Graniet-geëmailleerde slede 20 mm						








Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Duitse biefstuk, gebraden gehakt	5x 8 st.	5x 16 st.	8x 8 st.	8x 16 st.	16x 8 st.	16x 16 st.
Voorverwarmen						
 300 °C		Stap 1    180 °C 8 min 40 %				
Accessoires: graniet-geëmailleerde slede						





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spek	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen						
 300 °C		Stap 1   160 °C 14 min				
Accessoires: graniet-geëmailleerde slede						








Wild en gevogelte

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hazenrug	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1    130 °C 40 % 54 °C					
Accessoires: Bak- en braadslede						








Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fazant	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen  200 °C	Stap 1    160 °C 20 min 20 %		Stap 2    220 °C 5 min 20 %			
Accessoires: Bak- en braadslede						





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Wilde eend 1.300 g	2x 8 st.	4x 8 st.	3x 8 st.	6x 8 st.	6x 8 st.	12x 8 st.
Voorverwarmen  180 °C	Stap 1    140 °C 45 min 20 %					
Accessoires: Superspike voor kip						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalkoen	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Voorverwarmen  160 °C	Stap 1    130 °C 100 min 40 %		Stap 2    150 °C 10 min 40 %			
Accessoires: Rooster						

Wild en gevogelte




Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gans	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Voorverwarmen	Stap 1  100 °C		Stap 2    140 °C 60 min 40 %		Stap 3    150 °C 60 min 40 %	
Accessoires: Rooster of graniet-geëmailleerde slede 40 mm						





Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Eend	1x 4 st.	1x 8 st.	2x 4 st.	2x 8 st.	4x 4 st.	4x 8 st.
Voorverwarmen	Stap 1     150 °C 50 min 100 % Niveau 3		Stap 2    180 °C 20 min 40 %			
Accessoires: Superspiké voor eend						



Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Grill-haantjes 950 g	2x 10 st.	4x 10 st.	3x 10 st.	6x 10 st.	6x 10 st.	12x 10 st.
Voorverwarmen	Stap 1     170 °C 88 °C 40 %					
Accessoires: Superspiké voor kip						




Worsten, terrines en soufflés

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig beladen apparaat. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden, instellingen en temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel aan het product worden aangepast.










Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Witte worst blancheren, worsten afmaken	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C			75 °C 70 °C			
Accessoires: Rooster of slede rvs 20 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lasagne Canneloni, aardappelsoufflé, groentesoufflé, moussaka	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 260 °C				160 °C 35 min 60 %		
Accessoires: Graniet-geëmailleerde slede 40 mm						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gegrilde braadworsten	5x 1.5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 300 °C				180 °C 5 min 20 %		
Accessoires: graniet-geëmailleerde sleden						

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Terrine	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen	Stap 1					
 100 °C			78 °C 72 °C			
Accessoires: Rooster						

Worsten, terrines en soufflés

Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pasteitjes	6x 1.5 kg	6x 3 kg	10x 1.5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Voorverwarmen						
						
100 °C						
Stap 1						
   						
80 °C 100 % Niveau 70 °C 2						
Accessoires: Rooster						
Te beladen hoeveelheden	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Quiche Lorraine	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Voorverwarmen						
						
260 °C						
Stap 1						
  						
160 °C 25 min 60 %						
Accessoires: Graniet-geëmailleerde slede 40 mm						



...



...



...

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS

TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burusu

TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 6316-1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited

PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海

电话 : +86 21 64737473
电邮 : office.shanghai@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz



RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com