



Használati útmutató.

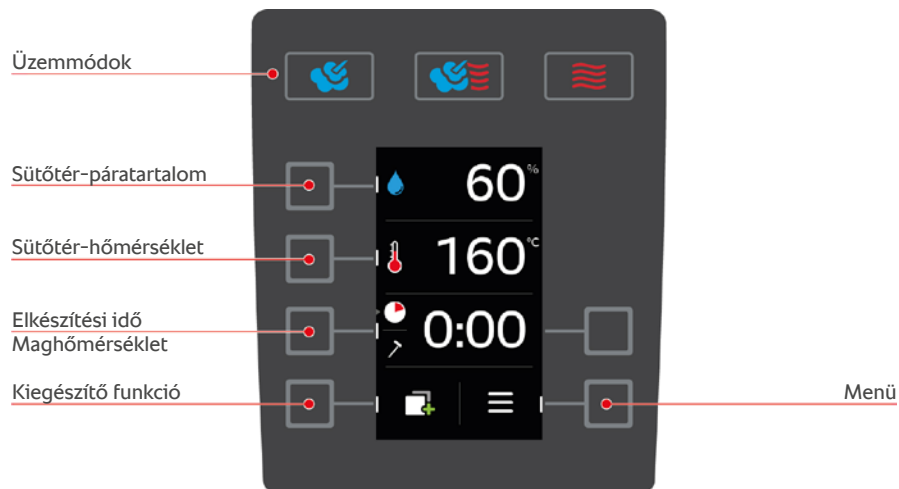
iCombi® Classic.

Tartalomjegyzék.

04	Üzem módok
12	Főzési paraméterek
14	Kiegészítő funkciók
17	Programozási mód
18	Tisztítás
19	Használati és tisztítási útmutató bevonatos tartozékokhoz
20	Sütés
26	Tojás
28	Hal
30	Zöldségek és köret
34	Burgonya és köret
38	Fagyasztott félkész ételek
40	Marha- és borjúhús
42	Sertés- és bárányhús
46	Vad és szárnyas
50	Kolbászok, lönchúsok és felfújtak

Üzemmodok.

Üzemmodok lehívása



A következő üzemmódok állnak rendelkezésre:

- › Gőz
- › Gőz és forró levegő kombinációja
- › Forró levegő

A következő főzési paraméterek állnak rendelkezésre:

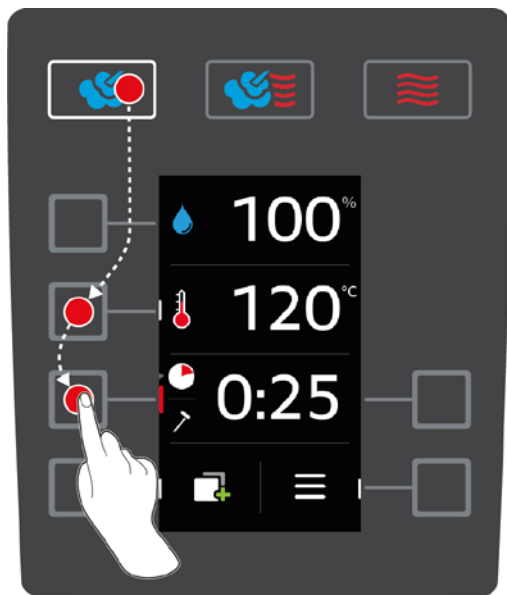
- › Sütőtér-páratartalom
- › Sütőtér-hőmérséklet
- › Elkészítési idő
- › Maghőmérséklet

A következő kiegészítő funkciók állnak rendelkezésre:

- › Felmelegítés
- › Cool-Down funkció
- › Légsebesség
- › Delta-T sütés

Üzem módok.

Ételkészítés gőzzel

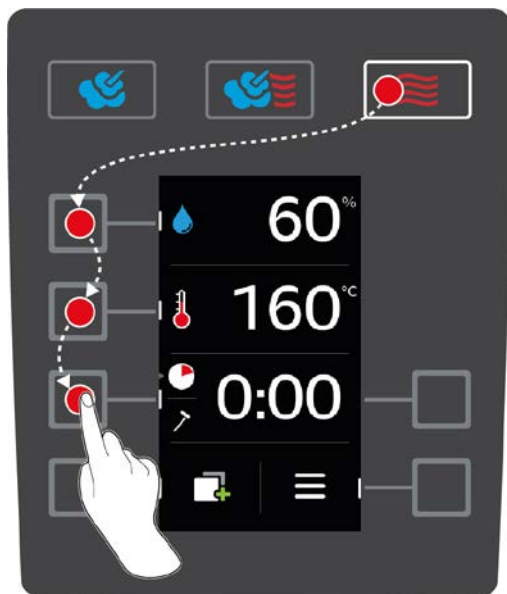


1.  Nyomja meg a gombot.
› A készülék melegszik.
2.  Nyomja meg a gombot.
3. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt sütőtér-hőmérsékletet.
4.  Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméter kiválasztása automatikusan az **Elkészítési időre** ugrik.
5. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt elkészítési időt.

6. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
7.  A maghőmérséklet alapján történő ételkészítéshez nyomja meg egyszer a gombot.
8. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
9. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A beállított sütőtér-hőmérséklet elérésekor Ön felkérést kap a készülék betöltésére. Ha nem tölti be a készüléket, a felmelegítés 10 perc múlva leáll.
10. Töltse be a készüléket.
› A készülék elkészíti az ételt. Amikor az elkészítési idő lejárt vagy az étel elérte a maghőmérsékletet, sípoló hang hallható, amely felkéri Önt, hogy ellenőrizze, hogy az étel elérte-e a kívánt eredményt.

Üzemmodok.

Ételkészítés forró levegővel



-  Nyomja meg a gombot.
› A készülék melegszik.
-  Nyomja meg a gombot.
- Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt páratartalmat.
-  Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméter kiválasztása automatikusan a **Sütőtér-hőmérsékletre** ugrik.

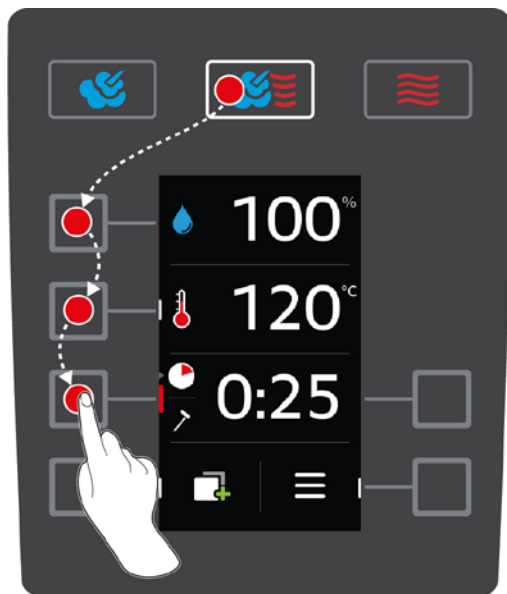
-  Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméter kiválasztása automatikusan az **Elkészítési időre** ugrik.
- Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt elkészítési időt.
- Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
-  A maghőmérséklet alapján történő ételkészítéshez nyomja meg egyszer a gombot.
- Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
- Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A beállított sütőtér-hőmérséklet elérésekor Ön felkérést kap a készülék betöltésére. Ha nem tölti be a készüléket, a felmelegítés 10 perc múlva leáll.
- Töltse be a készüléket.
› A készülék elkészíti az ételt. Amikor az elkészítési idő lejárt vagy az étel elérte a maghőmérsékletet, sípoló hang hallható, amely felkéri Önt, hogy ellenőrizze, hogy az étel elérte-e a kívánt eredményt.

Információk:

A Forró levegő üzemmódban a sütőtérben ne lépje túl az Ön által beállított páratartalmat. Ha a páratartalom a sütőtérben a beállítottnál magasabb, a készülék páramentesítést végez. Ha a páratartalom a sütőtérben a beállítottnál alacsonyabb, a készülék nem végzi el ezt a kiigazítást.

Üzemmodok.

Ételkészítés Gőz és forró levegő kombinációjával



1.  Nyomja meg a gombot.
› A készülék melegszik.
2.  Nyomja meg a gombot.
3. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt páratartalmat.
4.  Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméter kiválasztása automatikusan a **Sütőtér-hőmérsékletre** ugrik.
5. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt sütőtér-hőmérsékletet.

6.  Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméter kiválasztása automatikusan az **Elkészítési időre** ugrik.
7. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt elkészítési időt.
8. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
9.  A maghőmérséklet alapján történő ételkészítéshez nyomja meg egyszer a gombot.
10. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
11. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A beállított sütőtér-hőmérséklet elérésekor Ön felkérést kap a készülék betöltésére. Ha nem tölti be a készüléket, a felmelegítés 10 perc múlva leáll.
12. Töltse be a készüléket.
› A készülék elkészíti az ételt. Amikor az elkészítési idő lejárt vagy az étel elérte a maghőmérsékletet, sípoló hang hallható, amely felkéri Önt, hogy ellenőrizze, hogy az étel elérte-e a kívánt eredményt.

Információk:

A Kombináció üzemmódban a sütőtérben az Ön által beállított páratartalom mindig pontosan be van tartva. Ez azt jelenti, hogy túl alacsony páratartalom esetén gőzhozzáadás történik, túl magas páratartalom esetén pedig a készülék aktív páramentesítés végez.

Főzési paraméter.



Sütőtér-páratartalom

Ezzel a főzési paraméterrel beállíthatja a sütőtér páratartalmát. Így állíthatja be a sütőtér páratartalmát:

1.  Nyomja meg a gombot.
2. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt páratartalmat.
3. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
 - › A kiválasztás automatikusan az Sütőtér-hőmérséklet főzési paraméterre ugrik.

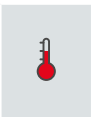


Sütőtér-hőmérséklet

Ezzel a főzési paraméterrel beállíthatja a sütőtér hőmérsékletét. Így állíthatja be a sütőtér hőmérsékletét:

1.  Nyomja meg a gombot.
2. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt sütőtér-hőmérsékletet.
3. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.

Így hívhatja le a sütőtér jelenlegi páratartalmát és hőmérsékletét:

1.  Nyomja le és tartsa lenyomva a gombot.
 - › Rövid idő múlva megjelenik a sütőtér tényleges hőmérséklete.
2. A beállított paraméterértékekhez való visszatéréshez engedje el a gombot.



Sütésidő

Ezzel a főzési paraméterrel beállíthatja azt az időtartamot, amely alatt a elkészítendő ételnek el kell érnie a kívánt főzési eredményt. Alternatív lehetőségként a készülék megszakítás nélkül működhet az Ön által választott beállítások szerint. Ehhez kapcsolja be a folyamatos üzem opciót.

Így állíthatja be az elkészítési időt:

1.  Nyomja meg a gombot.
2.  Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt elkészítési időt.
 - › Ha az elkészítési időt 10:00 órára állítja, megjelenik a szimbólum.
 - › A Folyamatos üzem funkció be van kapcsolva.
3. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.

Ha beállította az elkészítési időt, a **Maghőmérséklet** főzési paraméter nem érhető el.



Maghőmérséklet

Ezzel a főzési paraméterrel beállíthatja, hogy milyen legyen a maghőmérséklet vagy az étel sütési hőfoka.

Így állíthatja be a maghőmérsékletet:

1.  Nyomja meg kétszer a gombot.
2. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
3. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.

Kiegészítő funkciók.

Felmelegítés

Ezzel a kiegészítő funkcióval a sütőtér előmelegszik, és hőtartalék képződik.

Így állíthatja be azt a hőmérsékletet, amelyre a készüléknek fel kell melegednie.

1.  Nyomja meg a gombot.
2.  Nyomja meg a gombot.
3. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
5.  A főzési paraméter mentéséhez nyomja meg a gombot.

Cool-Down funkció

Amikor az ételeket magas hőmérsékleten készíti el, és a végén egy alacsonyabb sütőtér-hőmérsékletre van szüksége, a Cool-Down funkcióval lehűtheti a sütőteret.

1.  A légtérrelő megfelelően van rögzítve.
2.  Nyomja meg a gombot.
3. **FIGYELMEZTETÉS! Forrázásveszély! A sütőajtó kinyitásakor forró gőz csaphat ki a sütőtérből.** Nyissa ki a sütőtér ajtaját.
› **FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!** Amikor kinyitja a sütőajtót, a légkeverő nem lassul le. Ne nyúljon a forgó légkeverőbe. A légkeverők sebessége nő. A sütőtér hőmérséklete esik.
4.  A főzési paraméter mentéséhez nyomja meg a gombot.



Légkeverési sebesség

Ezzel a kiegészítő funkcióval beállíthatja a légkeverők sebességét. Minél magasabb a kiválasztott fokozat, annál nagyobb a légkeverés sebessége. Kis méretű, érzékeny ételekhez válasszon alacsony fokozatot.

Így állíthatja be a légkeverés sebességét:

Fokozat	Légkeverési sebesség
	A ventilátorlapát a légkeverési sebesség 1/4-ével működik
	1/4 légkeverési sebesség
	1/2 légkeverési sebesség
	Teljes légkeverési sebesség
	Turbó

Így állíthatja be a légkeverés sebességét:

1.  Nyomja meg a gombot.
2.  Nyomja meg a gombot.
3. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt légkeverési sebességet.
4. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.

Kiegészítő funkciók.

Delta-T sütés

Ezzel a kiegészítő funkcióval az étel a sütőtér-hőmérséklet és a maghőmérséklet különbsége közötti érték állandó szinten tartása mellett készül el. Mivel a sütőtér hőmérséklete lassan emelkedik és a maghőmérséklet ehhez viszonyított értéke állandó, az étel lassan és kíméletes módon készül el. Ez minimalizálja a főzési veszteséget.

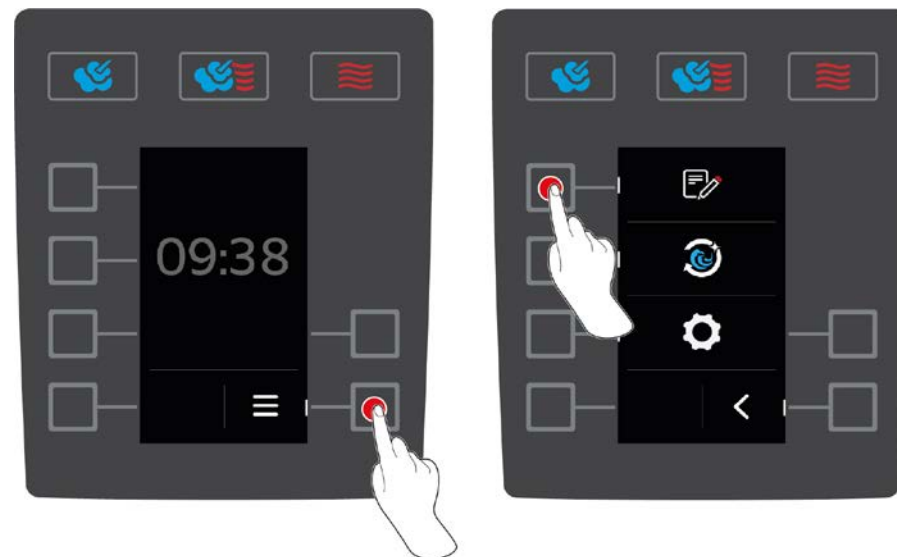
A hőmérséklet-különbséget 20 °C és 60 °C között választhatja ki. Ezután be kell állítania a kívánt maghőmérsékletet.

Minél kisebb a különbség a sütőtér hőmérséklete és a maghőmérséklet között, az étel annál lassabban és kíméletesebben készül el. Minél nagyobb a különbség a sütőtér hőmérséklete és a maghőmérséklet között, az étel annál gyorsabban készül el.

Így állíthatja be a Delta-T sütést:

1.  Nyomja meg a gombot.
2.  Nyomja meg a gombot.
› Ön automatikusan visszatér a főzési paraméterekhez. Az Elkészítési idő főzési paraméter helyébe a Delta-T sütés lép.
3.  Nyomja meg a gombot.
4. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt hőmérséklet-különbséget.
5. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A kiválasztás automatikusan a **Maghőmérséklet** főzési paraméterre ugrik.
6. Fordítsa el a központi beállítógombot, és állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
7. Nyomja meg a központi beállítógombot a beállítás megerősítéséhez.
› A főzési paraméterek az Ön beállításainak megfelelően jelennek meg.

Programozási mód.



1.  Nyomja meg a kezdőképernyőn a gombot.
2.  Nyomja meg a gombot.
› Megjelenik a programozási mód programlistája.

További információk a használati útmutatóban találhatók.

Tisztítás.

Az Ön iCombi Classic készüléke automatikus tisztítórendszerrel rendelkezik. Ön kiválasztja a tisztítóprogramot, behelyezi a készülékbe a képernyőn látható számú Active-Green tablettákat és ápolótablettákat, a készülék pedig megtisztítja önmagát. Az integrált Care-System emellett vízköteleníti a gőzfejlesztőt. Így Ön állandóan egy higiénikusan tiszta és a lehető legjobban ápolt készüléket tud használni.

Tisztítás indítása

A befüggeszthető állvány megfelelően van elhelyezve a sütőtérben.

-  Nyomja meg a kezdőképernyőn a gombot.
-  Nyomja meg a következő gombot:
› Ha a sütő hőmérséklete 50 °C felett van, a következő üzenet jelenik meg: **Túl forró a sütőtér**
- Indítsa el a Cool-Down funkciót a sütőtér hőmérsékletének csökkentéséhez. További információk a használati útmutatóban találhatók.
-  Nyomja meg a gombot.
- Fordítsa el a központi beállítógombot, és válassza ki a kívánt tisztítóprogramot.
- Nyissa ki a sütőtér ajtaját.
- Vegye ki az összes tartályt és lemezt a sütőtérből.
- FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Viseljen szájmaszkot és vegyszerálló védőkesztyűt, hogy megbízható módon megvédje magát az Active Green tisztítótabletták és az ápolótabletták használata során.**
Csomagolja ki a kijelzőn megadott számú Active Green tisztítótablettát, és helyezze őket a sütőtér lefolyósűrőjébe.
- Csomagolja ki a kijelzőn megadott számú ápolótablettát, és helyezze őket a számukra kialakított tartályba.
- Zárja be a sütőtér ajtaját.
-  A művelet megerősítéséhez nyomja meg a gombot.
› Az automatikus tisztítás elindul.
› Ha az automatikus tisztítás befejeződött, sípolás hallható.

További információk a használati útmutatóban találhatók.

Használati és tisztítási útmutató bevonatos tartozékokhoz.

- Első használat:
 - Az első használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat egy kevés mosogatószerrel és egy puha szivaccsal, vagy egy puha kefével.
- Napi használat:
 - A termékeket kizárólag egy arra alkalmas, hőálló műanyag vagy teflon spatulával emelje le a tartozékról.
- Napi tisztítás:
 - Mielőtt meg lehetne tisztítani, a tartozékot szobahőmérsékleten le kell hűteni (tilos vízben lehűteni!).
 - Makacs szennyeződés esetén a tartozékot 15 percre be kell áztatni.
 - Tisztítsa meg vízfürdőben mosogatószerrel és szivaccsal vagy műanyag kefével, azután törölje szárazra egy puha kendővel.

Figyelem:

- › A bevonatos alkatrészekhez nem használhatók fémfogók, fémspatulák stb.!
- › Egyik tartozék sem tisztítható a sütőtérben az Efficient CareControl tisztítórendszerrel.
- › Nem használhatók kemény tisztítóeszközök (edénytisztító szivacs, fémkapará, acélszivacsok stb.).
- › Az agresszív tisztítószerek, például a folyékony súrolószerek károsíthatják a bevonatot, és használhatatlanná tehetik a tartozékot, ezért kizárólag a kereskedelemben kapható mosogatószeret használjon.

Sütés.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Tepsis sütemények							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 vagy 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

			
250 °C	160 °C	45 perc	40%

Almásrétes

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

			
250 °C	170 °C	25 perc	20%

Piskótalap

Töltetmennyiség	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 mm						

Előmelegítés

1. lépés

				
250 °C	180 °C	12 perc	60%	2. fokozat

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Piskótatortalap							
Töltetmennyiség	3× 1 db	3× 2 db	3× 4 db	5× 2 db	5× 4 db	10× 2 db	10× 4 db
Tartozékok	Rács						

Előmelegítés

1. lépés

				
250 °C	180 °C	40 perc	60%	2. fokozat

Levelés tészta, hússal töltött sütemények, fleuronok

Töltetmennyiség	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

								
210 °C	160 °C	12 perc	90%	2. fokozat	200 °C	5 perc	60%	2. fokozat

Égetett tészta (képviselőfánk)

Töltetmennyiség	4× 10 db	6× 15 db	6× 30 db	10× 15 db	10× 30 db	20× 15 db	20× 30 db
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

								
240 °C	180 °C	5 perc	100%	2. fokozat	160 °C	8 perc	100%	2. fokozat

Sütés.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompót							
Töltetmennyiség	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 65 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
Forráshőmérséklet	90 °C	8 perc					

Crème caramel (poharas édesség)

Töltetmennyiség	6× 8 db	6× 1 db	6× 24 db	10× 12 db	10× 24 db	20× 12 db	20× 24 db
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 20 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
100 °C	60%	85 °C	35 perc	40%	3. fokozat		

Kalács

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
180 °C	100%	160 °C	10 perc	80%	3. fokozat		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Fonott kalács							
Töltetmennyiség	3× 1 db	3× 2 db	3× 4 db	5× 2 db	5× 4 db	10× 2 db	10× 4 db
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 mm						
Előmelegítés		1. lépés					
							
180 °C	100%	160 °C	35 perc	60%	3. fokozat		

Sajttorta (omlós vajás tészta lap)

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
160 °C	130 °C	60 perc	40%	3. fokozat			

New York cheesecake

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						
Előmelegítés		1. lépés			2. lépés		
							
152 °C	100%	150 °C	25 perc	70%	3. fokozat	110 °C	
		3. lépés					
							
105 °C	25 perc	60%	2. fokozat				

Sütés.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Omlós vajás tészta lap							
Töltetmennyiség	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

				
200 °C	170 °C	25 perc	60%	3. fokozat

Márványkuglóf

Töltetmennyiség	3× 1 db	3× 2 db	3× 4 db	5× 2 db	5× 4 db	10× 2 db	10× 4 db
Tartozékok	Rács						

Előmelegítés

1. lépés

				
180 °C	160 °C	45 perc	60%	2. fokozat

Linzertészta és omlós teasütemény

Töltetmennyiség	3× 16 db	6× 24 db	6× 48 db	10× 24 db	10× 48 db	20× 24 db	20× 48 db
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

			
180 °C	160 °C	12 perc	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Morzsasütemény							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

				
180 °C	160 °C	30 perc	80%	3. fokozat

Zsemle

Töltetmennyiség	6× 8 db	6× 12 db	6× 24 db	10× 12 db	10× 24 db	20× 12 db	20× 24 db
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

									
180 °C	100%	170 °C	4 perc	80%	4. fokozat	160 °C	12 perc	30%	4. fokozat

Tojás.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Tojás (főtt, kemény)							
Töltetmennyiség	6× 30 db	6× 45 db	6× 90 db	10× 45 db	10× 90 db	20× 45 db	20× 90 db
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 65 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet		12 perc				

Tojás tálkában (buggyantott tojás)

Töltetmennyiség	6× 8 db	3× 12 db	3× 24 db	5× 12 db	5× 24 db	10× 12 db	10× 24 db
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés	1. lépés						
							
Forráshőmérséklet	90 °C	10 perc					

Royal tojás kocsonya (levesbetét)

Töltetmennyiség	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 40 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
Forráshőmérséklet	85 °C	45 perc					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Tojásrántotta							
Töltetmennyiség	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 L	10× 6 L
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 65 mm						
Előmelegítés	1. lépés						
							
Forráshőmérséklet	90 °C	20 perc					

Hal.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Lazac (egész darabok)

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Rács és edény, rozsdamentes acél, 20 mm						

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	75 °C	60 °C

Lazacpisztrángfilé, rombuszhalfilé, óriás lepényhal, nyelvhaltekercs

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 20 mm						

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	75 °C	6 perc

Lazacsteak (grillezett)

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés 1. lépés 2. lépés

						
180 °C	160 °C	50 °C	40%	200 °C	57 °C	40%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Kék pisztráng

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 40 mm						

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	12 perc

Kagyló

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 40 mm						

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	78 °C	10 perc

Óriás garnéla

Töltetmennyiség	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés 1. lépés

				
300 °C	260 °C	3 perc	20%	5. fokozat

Sült hal

Töltetmennyiség	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40mm						

Előmelegítés 1. lépés 2. lépés

							
230 °C	0%	230 °C	4 perc	50%	230 °C	3 perc	0%

Zöldségek és köretek.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Brokkoli, bab							
Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	8 perc

Kelbimbó, karalábé, sárgarépa

Töltetmennyiség	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	11 perc

Spenót, kelkáposzta (blansírozás)

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	4 perc

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Karfiol							
Töltetmennyiség	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	12 perc

Zsenge borsó

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	5 perc

Spárga

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	90 °C	15 perc

Zöldségek és köretek.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Konfitált paradicsom							
Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 20 mm						

Előmelegítés

1. lépés

				
100 °C	50%	95 °C	15 perc	40%

Töltöttkáposzta tekercsek

Töltetmennyiség	6× 10 db	6× 15 db	6× 30 db	10× 15 db	10× 30 db	20× 15 db	20× 30 db
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

									
160 °C	100%	140 °C	40 perc	80%	3. fokozat	160 °C	10 perc	20%	5. fokozat

Pirított gomba

Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

				
250 °C	200 °C	5 perc	20%	5. fokozat

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

					Hangjelzés (paradicsom hozzáadása)			
150 °C	100%	160 °C	10 perc	30%		120 °C	20 perc	90%

Burgonya és köretek.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Főtt krumpli

Töltetmennyiség	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 65 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	30 perc

Héjában sült burgonya

Töltetmennyiség	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tartozékok	Lyukacsos tartály, 65 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	130 °C	40 perc

Sültkrumpli, előfőzött

Töltetmennyiség	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

				
270 °C	230 °C	15 perc	20%	5. fokozat

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Alufóliában sült krumpli

Töltetmennyiség	3× 18 db	3× 28 db	3× 56 db	5× 28 db	5× 56 db	10× 28 db	10× 56 db
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 20 mm, vagy rács						

Előmelegítés

1. lépés

					
240 °C	100%	200 °C	40 perc	80%	3. fokozat

Burgonyatallér (pommes macaire)

Töltetmennyiség	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tartozékok	Sütő- és hússütő tepszi						

Előmelegítés

1. lépés

					
270 °C	40%	230 °C	15 perc	20%	5. fokozat

Rizs

Töltetmennyiség	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 65 mm						

Előmelegítés

1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	20 perc

Burgonya és köretek.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Vadrizs

Töltetmennyiség	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
-----------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Tartozékok Edény, rozsdamentes acél, 65 mm

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	Forráshőmérséklet	45 perc

Tejberizs

Töltetmennyiség	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
-----------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Tartozékok Edény, rozsdamentes acél, 65 mm

Előmelegítés 1. lépés

		
Forráshőmérséklet	90 °C	40 perc

Hasábburgonya, fagyasztott

Töltetmennyiség	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
-----------------	---------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Tartozékok CombiFry®

Előmelegítés 1. lépés

				
260 °C	200 °C	15 perc	100%	5. fokozat

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Tészta szósszal

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
-----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Tartozékok Edény, gránitzománcos

Előmelegítés 1. lépés 2. lépés

							
140 °C	90%	250 °C	8 perc	90%	100 °C	4 perc	100%

Fagyasztott félkész ételek.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Florentin csirkemell levelesspenót-keverékkel,
Marco Polo csirkemell brokkolitöltelékkel,
Caprese csirkemell paradicsom feltéttel,
Kukoricás csirkemell tejszínes gombás töltelékkel,
Marengo csirkemell champignon gombával töltve,
Szárnyasrolád

Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

						
200 °C	60%	3. fokozat	170 °C	65 °C	60%	3. fokozat

Gyöngytyúkmell (töltött) példál spenóttöltelékkel, gombatöltelékkel

Töltetmennyiség	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

						
200 °C	60%	3. fokozat	160 °C	65 °C	60%	3. fokozat

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Sertés-szűzpecsenye

Töltetmennyiség	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

						
180 °C	60%	3. fokozat	130 °C	65 °C	60%	3. fokozat

Marha- és borjúhús.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Bélszínfilé 200 g, borjúfilé, borjúkaraj, marha vesepecsenye 180 g

Töltetmennyiség	4 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Tartozékok	Combi Grill						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

3. lépés

							
300 °C	20%	260 °C	3 perc	20%	85 °C	85 °C	54 °C

Marhasült, párolt hús, marharolád 180 g

Töltetmennyiség	3 × 1 kg	3 × 1,5 kg	3 × 3 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
190 °C	0%	170 °C	20 perc	50%	110 °C	95 °C	100%

3. lépés

		
55 °C	Tartás	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Rántott borjúszelet

Töltetmennyiség	6 × 4 db	6 × 6 db	6 × 12 db	10 × 6 db	10 × 12 db	20 × 6 db	20 × 12 db
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
230 °C	0%	230 °C	5 perc	50%	230 °C	3 perc	0%

Borjúcsont szószhoz

Töltetmennyiség	6 × 1,5 kg	6 × 4 kg	6 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg	20 × 4 kg	20 × 8 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 mm						

Előmelegítés

1. lépés

				
200 °C	20%	150 °C	90 perc	40%

Sertés- és bárányhús.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Rántott bárányborda							
Töltetmennyiség	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés		1. lépés			2. lépés		
							
300 °C	0%	260 °C	4 perc	20%	5. fokozat	85 °C	
		3. lépés					
							
85 °C	54 °C	20%	2. fokozat				
Báránykaraj							
Töltetmennyiség	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés		1. lépés					
							
300 °C	40%	260 °C	54 °C	20%	5. fokozat		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Sertésoldalas							
Töltetmennyiség	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Tartozékok	Rostélyrács sertésoldalashoz						
Info	3 borda rostélyonként 1. Főzés – 2. Éjszaka: pácolás hűtőházban – 3. Grillezés						
Előmelegítés	1. lépés			Előmelegítés		2. lépés	
							
130 °C	100%	130 °C	60 perc	60%	250 °C	60%	180 °C
						20 perc	40%
Sertés szűzermék							
Töltetmennyiség	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés	1. lépés						
							
300 °C	40%	250 °C	58 °C	20%			
Rántott sertéskaraj							
Töltetmennyiség	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 20 mm						
Előmelegítés	1. lépés			2. lépés			
							
230 °C	70%	230 °C	58 °C	50%	230 °C	65 °C	0%

Sertés- és bárányhús.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Húsgombócok, fasírt

Töltetmennyiség	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés 1. lépés

300 °C	70%	230 °C	8 perc	40%

Szalonna

Töltetmennyiség	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés 1. lépés

300 °C	250 °C	14 perc

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Sertéssült

Töltetmennyiség	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés Hirtelen párolás 1. lépés

100 °C	100%	Forráshőmérséklet	10 perc	100%	140 °C	50 °C	70%

2. lépés

3. lépés

						Hangjelzés	
140 °C	65 °C	70%	175 °C	72 °C	70%	A felesleges zsír/folyadék eltávolítása	

4. lépés

260 °C	78 °C	50%

Vad és szárnyas.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Vadkacsa 1300 g							
Töltetmennyiség	1× 6 db	2× 8 db	2× 16 db	5× 8 db	5× 16 db	9× 8 db	9× 16 db
Tartozékok	Kacsa szupernyárs						

Előmelegítés

1. lépés

				
180 °C	60%	145 °C	45 perc	20%

Pulyka

Töltetmennyiség	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Tartozékok	Rács						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
160 °C	60%	130 °C	100 perc	40%	150 °C	10 perc	40%

Csirke 950 g

Töltetmennyiség	1× 4 db	2× 10 db	4× 10 db	3× 10 db	6× 10 db	6× 10 db	12× 10 db
Tartozékok	Csirke szupernyárs						

Előmelegítés

1. lépés

			
180 °C	170 °C	88 °C	40%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Liba							
Töltetmennyiség	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Tartozékok	Edény, rozsdamentes acél, 40 mm, vagy rács						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

					
100 °C	100 °C	20 perc	130 °C	85 °C	60%

3. lépés

4. lépés

					
100 °C	45–100 perc	80%	240 °C	15 perc	40%

Kacsa 2200 g

Töltetmennyiség	2× 1 db	3× 2 db	3× 4 db	5× 2 db	5× 4 db	10× 2 db	10× 4 db
Tartozékok	Kacsa szupernyárs						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
180 °C	150 °C	50 perc	100%	3. fokozat	180 °C	20 perc	40%

Vad és szárnyas

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Őzcomb

Töltetmennyiség	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
190 °C	0%	170 °C	10 perc	100%	100 °C	45 °C	100%

3. lépés

		
73 °C	58 °C	100%

Őz- / szarvasgerinc

Töltetmennyiség	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
220 °C	0%	200 °C	5 perc	100%	110 °C	55 °C	100%

Rántott csirke

Töltetmennyiség	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						

Előmelegítés

1. lépés

2. lépés

							
245 °C	0%	225 °C	9 perc	50%	245 °C	4 perc	0%

Kolbászok, lönchshúsok és felfűjtak.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kolbász forrázása, kolbász regenerálása							
Töltetmennyiség	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Tartozékok	Rács vagy edény, rozsdamentes acél, 20 mm						
Előmelegítés		1. lépés					
							
Forráshőmérséklet	75 °C	70 °C					
Sült kolbász							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						
Előmelegítés		1. lépés					
							
300 °C	180 °C	5 perc	20%				
Lasagne, cannelloni, rakott krumplic, rakott zöldség, moussaka							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos						
Előmelegítés		1. lépés					
							
260 °C	80%	180 °C	35 perc	60%			

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kapacitási adatok mindig a teljes feltöltöttségre vonatkoznak. Az élelmiszerek természetes termékek, a megadott elkészítési idők, beállítások és hőmérsékletek kiindulási pontok, és szükség esetén egyedileg kell beállítani őket a termékhez.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pástétom							
Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés		1. lépés					
							
Forráshőmérséklet	78 °C	72 °C					
Pástétom							
Töltetmennyiség	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tartozékok	Rács						
Előmelegítés		1. lépés					
							
100 °C	80 °C	70 °C	100%	2. fokozat			
Quiche lorraine							
Töltetmennyiség	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Tartozékok	Edény, gránitzománcos, 40 mm						
Előmelegítés		1. lépés					
							
260 °C	80%	160 °C	25 perc	60%			

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com
rational-online.com

