



Bruksanvisning.

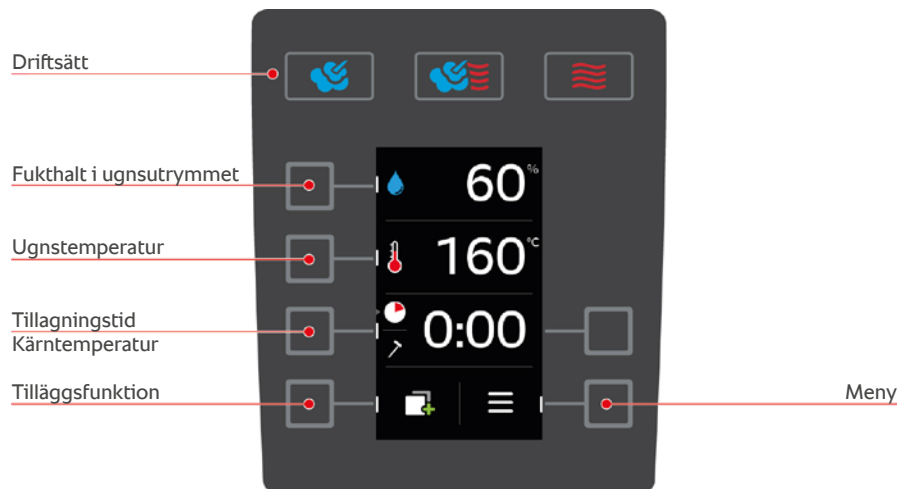
iCombi® Classic.

Innehållsförteckning.

04	Driftlägen
12	Tillagningsparametrar
14	Tilläggsfunktioner
17	Programmeringsläge
18	Rengöring
19	Användnings- och rengöringsanvisning för belagda tillbehör
20	Baka
26	Ägg
28	Fisk
30	Grönsaker och tillbehör
34	Potatis och tillbehör
38	Djupfrysta halvfabrikat
40	Nöt- och kalvkött
42	Fläsk och lammkött
46	Vilt och fågel
50	Korv, terriner och gratänger/pajer

Driftlägen.

Välja driftläge



Du kan välja mellan följande driftlägen:

- › Ånga
- › Kombination av ånga och varmluft
- › Varmluft

Du kan välja mellan följande tillagningsparametrar:

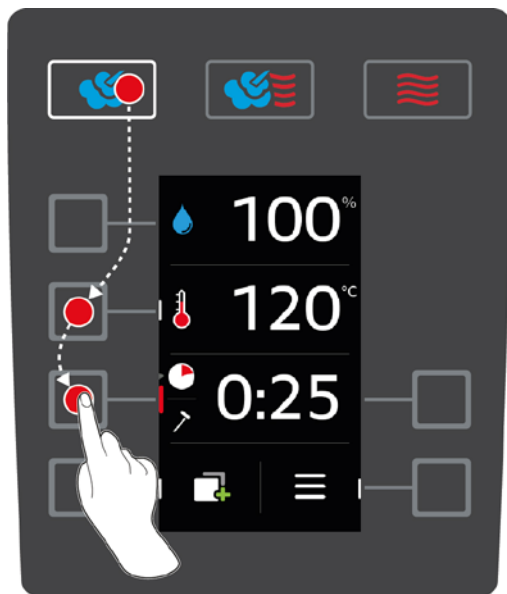
- › Fukthalt i ugnsutrymmet
- › Tillagningstemperatur
- › Tillagningstid
- › Kärntemperatur

Du kan välja mellan följande tilläggsfunktioner:

- › Uppvärmning
- › Nedkylningsfunktion
- › Fläkthastighet
- › Delta-T-tillagning

Driftlägen.

Ångkoka mat

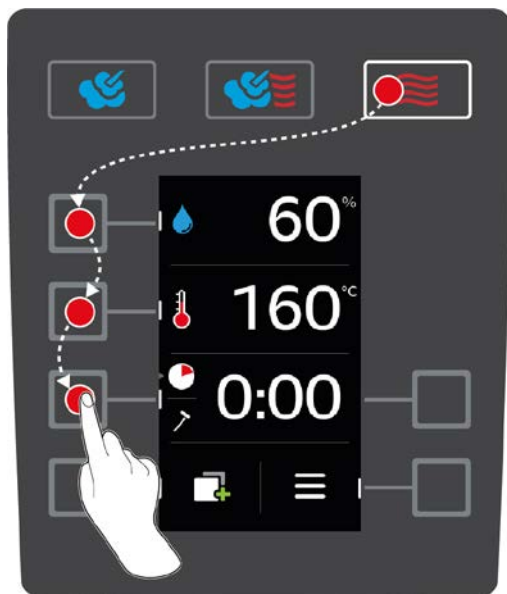


1.  Tryck på knappen.
› Maskinen förvärms.
2.  Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4.  Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till **Tillagningstid**.
5. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.

6. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
7.  Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen.
8. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
9. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› När den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka maskinen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
10. Beskicka maskinen.
› Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

Driftlägen.

Tillaga mat med varmluft



1.  Tryck på knappen.
› Maskinen förvärms.
2.  Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4.  Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till **Ugnstemperatur**.

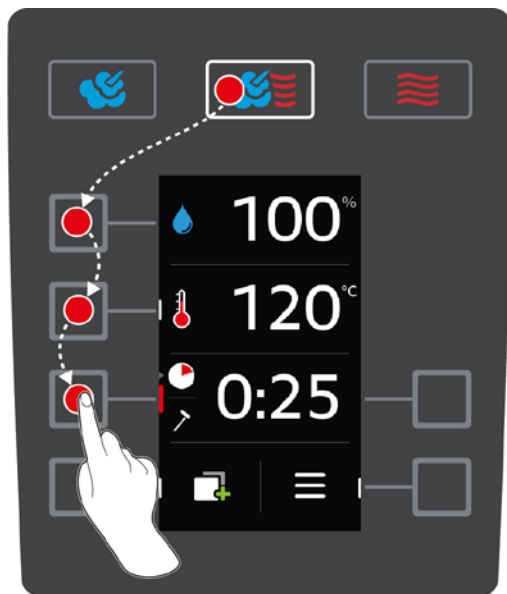
5.  Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till **Tillagningstid**.
6. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
7. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
8.  Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen.
9. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
10. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› När den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka ugnen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
11. Beskicka ugnen.
› Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

Information:

I driftläget varmluft överskrids inte den fukthalt i ugnsutrymmet som du har ställt in. Om fukthalten i ugnsutrymmet är högre än den inställda avfuktas ugnen. Om fukthalten i ugnsutrymmet är lägre än den inställda, anpassas denna inte av ugnen.

Driftlägen.

Tillaga maten i en kombination av ånga och varmluft



1.  Tryck på knappen.
› Ugnen förvärms.
2.  Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4.  Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till **Ugnstemperatur**.
5. Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.

6.  Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till **Tillagningstid**.
7. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
8. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
9.  Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen.
10. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
11. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
› När den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka ugnen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
12. Beskicka ugnen.
› Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

Information:

I driftläget kombination hålls den fukthalt i ugnsutrymmet som du har ställt alltid exakt. Det innebär att ånga tillförs när det finns för lite fukt och att ugnsutrymmet avfuktas aktivt när det finns för mycket fukt.

Tillagningsparametrar.

Fukthalt i ugnsutrymmet

Med den här tillagningsparametern ställer du in fukthalten i ugnsutrymmet. Så här ställer du in fukthalten i ugnsutrymmet:

1.  Tryck på knappen.
2. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - › Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern Ugnstemperatur.

Ugnstemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in temperaturen i ugnsutrymmet. Så här ställer du in temperaturen i ugnsutrymmet:

1.  Tryck på knappen.
2. Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

Så här visar du den aktuella fukthalten och temperaturen i ugnsutrymmet:

1.  Håll knappen intryckt.
 - › Den aktuella ugnstemperaturen visas efter en kort stund.
2. Om du vill återgå till de inställda parametervärdena släpper du bara knappen.

Tillagningstid

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur lång tid det tar innan livsmedlet har tillagats med önskat resultat. Du kan också göra inställningar utan att störa maskinen medan den arbetar. Då väljer du permanent drift.

Så här ställer du in tillagningstiden:

1.  Tryck på knappen.
2.  Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 - › Om du ställer in tillagningstiden på 10:00 visas symbolen.
 - Kontinuerlig drift aktiveras.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

När du har ställt in tillagningstid kan du inte längre välja tillagningsparametern **Kärntemperatur**.

Kärntemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur hög livsmedlets kärntemperatur eller tillagningsgrad ska vara.

Så här ställer du in kärntemperatur:

1.  Tryck två gånger på knappen.
2. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

Tilläggsfunktioner.

Uppvärmning

Med hjälp av den här tilläggsfunktionen förvärmmer du ugnsutrymmet så att en värmebuffert bildas.

Så här ställer du in vilken temperatur ugnen ska förvärmas till.

1.  Tryck på knappen.
2.  Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
5.  Gå tillbaka till tillagningsparametrarna genom att trycka på knappen.

Nedkylningsfunktion

Om du har tillagat ett livsmedel i hög temperatur och därefter behöver en lägre ugnstemperatur kan du kyla ugnsutrymmet med hjälp av nedkylningsfunktionen.

1.  Ventilationsplåten är ordentligt fastlåst.
2.  Tryck på knappen.
3. **WARNING! Risk för brännskador! När du öppnar ugnsdörren tränger heta moln av ånga ut ur ugnsutrymmet. Öppna ugnsluckan.**
 - › WARNING! Risk för personskador! När du öppnar ugnsdörren bromsas inte fläkthjulet. Ta inte tag i det roterande fläkthjulet. Fläkthjulets hastighet ökar. Temperaturen i ugnsutrymmet sjunker.
4.  Gå tillbaka till tillagningsparametrarna genom att trycka på knappen.

Fläkthastighet

Med den här tillvalsfunktionen ställer du in hastigheten på fläkthjulet. Ju högre nivå du väljer, desto högre blir lufthastigheten. Till små, känsliga livsmedel väljer du den lägre nivån.

Så här ställer du in lufthastigheten:

Nivå	Fläkthastighet
	Fläkthjulet varierar med 1/4 av lufthastigheten
	1/4 lufthastighet
	1/2 lufthastighet
	Full lufthastighet
	Turbo

Så här ställer du in lufthastigheten:

1.  Tryck på knappen.
2.  Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad lufthastighet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

Tilläggsfunktioner.



Delta-T-tillagning

Med den här tilläggsfunktionen tillagas livsmedlet med en konstant skillnad mellan ugnstemperatur och kärntemperatur. Genom att långsamt höja ugnstemperaturen och bibehålla en konstant skillnad gentemot kärntemperaturen tillagas livsmedlet långsamt och extra skonsamt. Tillagningsförluster minimeras.

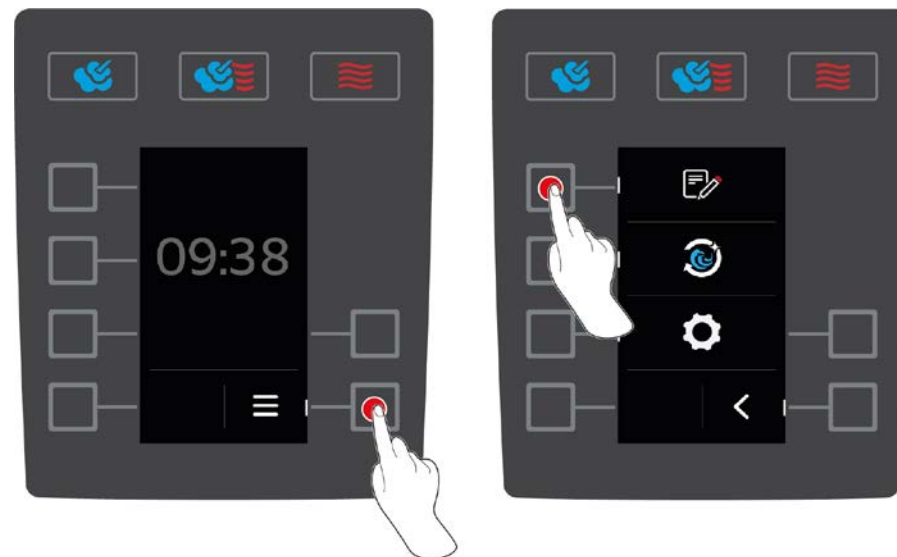
Du kan välja en temperaturskillnad på mellan 20 °C och 60 °C. Därefter måste du ställa in önskad kärntemperatur.

Ju mindre skillnaden är mellan ugnstemperaturen och kärntemperaturen, desto långsammare och skonsammare tillagas maten. Ju större skillnaden är mellan ugnstemperaturen och kärntemperaturen, desto snabbare tillagas maten.

Så här ställer du in Delta-T-tillagning:

1.  Tryck på knappen.
2.  Tryck på knappen.
 - > Du återgår automatiskt till tillagningsparametrarna. Tillagningsparametern Tillagningstid ersätts med funktionen Delta-T-tillagning.
3.  Tryck på knappen.
4. Ställ in önskad temperaturskillnad genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
5. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningsprocessen hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Kärntemperatur**.
6. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
7. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Tillagningsparametrarna visas i enlighet med dina inställningar.

Programmeringsläge.



1.  Tryck på knappen på startskärmen.
2.  Tryck på knappen.
 - > Programlistan i programmeringsläget visas.

Mer information hittar du i bruksanvisningen.

Rengöring.

Din iCombi Classic är utrustad med ett automatiskt rengöringssystem. Välj rengöringsprogram och lägg i angivet antal Active Green-Tabs och Care-Tabs, så rengörs maskinen automatiskt. Samtidigt avkalkas ånggeneratoren av det integrerade Care-systemet. På så sätt har du alltid en ren, välskött och hygienisk ugn.

Starta rengöringen

Inhängningsställen är korrekt placerade i ugnsutrymmet.

1.  Tryck på knappen på startskärmen.
2.  Tryck på knappen.
› Om ugnstemperaturen är över 50 °C visas följande meddelande: **Ugnsutrymmet för varmt**
3. Starta nedkylningsfunktionen för att sänka ugnstemperaturen. Närmare information hittar du bruksanvisningen.
4.  Tryck på knappen.
5. Välj önskat rengöringsprogram genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
6. Öppna ugnsdörren.
7. Ta ut alla blecker och plåtar ur ugnsutrymmet.
8. **WARNING! Risk för frätskador! Använd munskydd och skyddshandskar för kemikalier för att skydda dig när du arbetar med Active Green-rengöringstabs och Care-Tabs.** Ta fram angivet antal Active Green-rengöringstabs och lägg dem i avhållningssilen i ventilationsplåten.
9. Ta fram angivet antal Care-Tabs-förpackningar och lägg dessa i Care-behållaren.
10. Stäng ugnsdörren.
11.  Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen.
› Den automatiska rengöringen startas.
› När den automatiska rengöringen är slutförd hörs en signal.

Mer information hittar du i bruksanvisningen.

Användnings- och rengöringsanvisning för belagda tillbehör.

1. Första användning
 - a. Före den första användningen ska du rengöra tillbehören med en liten mängd diskmedel och en mjuk svamp eller borste.
2. Daglig användning:
 - a. Produkterna får endast lyftas från tillbehören med en lämplig, värmebeständig plast- eller Teflonspatel.
3. Daglig rengöring:
 - a. Tillbehören måste svalna till rumstemperatur innan de får rengöras (kyl inte med vatten!).
 - b. Vid grov smuts ska tillbehören blötläggas i 15 min.
 - c. Rengör i vattenbad med diskmedel och mjuk svamp eller plastborste, torka sedan med en mjuk trasa.

Observera:

- › Använd inte metalltänger, stekspadar av metall eller liknande i kombination med belagda tillbehör!
- › Inga tillbehör får rengöras i ugnsutrymmet med Efficient CareControl.
- › Använd inga hårda föremål för rengöring (stålull, metallskrapa, stålsvamp etc.).
- › Aggressiva rengöringsmedel såsom skurmedel kan skada beläggningen och förstöra tillbehören. Använd därför endast vanligt diskmedel.

Bakning.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Paj							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 eller 40 mm						

Förvärmning Steg 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40 %

Äppelstrudel

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

			
250 °C	170 °C	25 min	20 %

Sockerkaka

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 mm						

Förvärmning Steg 1

				
250 °C	180 °C	12 min	60 %	Nivå 2

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Tårtbotten Rund							
Beskickningsmängd	3× 1 st.	3× 2 st.	3× 4 st.	5× 2 st.	5× 4 st.	10× 2 st.	10× 4 st.
Tillbehör	Galler						

Förvärmning Steg 1

				
250 °C	180 °C	40 min	60 %	Nivå 2

Smördeg, pastejer, piroger

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

								
210 °C	160 °C	12 min	90 %	Nivå 2	200 °C	5 min	60 %	Nivå 2

Branddeg (petits choux)

Beskickningsmängd	4× 10 st.	6× 15 st.	6× 30 st.	10× 15 st.	10× 30 st.	20× 15 st.	20× 30 st.
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

								
240 °C	180 °C	5 min	100 %	Nivå 2	160 °C	8 min	100 %	Nivå 2

Bakning.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompott							
Beskickningsmängd	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 65 mm						

Förvärmning

Steg 1

		
Kokpunkt	90 °C	8 min

Crème caramel (glas)

Beskickningsmängd	6× 8 st.	6× 1 st.	6× 24 st.	10× 12 st.	10× 24 st.	20× 12 st.	20× 24 st.
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 20 mm						

Förvärmning

Steg 1

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min	40 %	Nivå 3

Mjuka kakor i bleck

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 mm						

Förvärmning

Steg 1

					
180 °C	100 %	160 °C	10 min	80 %	Nivå 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Vetelängder							
Beskickningsmängd	3× 1 st.	3× 2 st.	3× 4 st.	5× 2 st.	5× 4 st.	10× 2 st.	10× 4 st.
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 mm						

Förvärmning

Steg 1

					
180 °C	100 %	160 °C	35 min	60 %	Nivå 3

Ostkaka (mördegsbotten)

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40 %	Nivå 3

New York Cheesecake

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

						
152 °C	100 %	150 °C	25 min	70 %	Nivå 3	110 °C

Steg 3

			
105 °C	25 min	60 %	Nivå 2

Bakning.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Mördegsbotten							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60 %	Nivå 3

Tigerkaka

Beskickningsmängd	3× 1 st.	3× 2 st.	3× 4 st.	5× 2 st.	5× 4 st.	10× 2 st.	10× 4 st.
Tillbehör	Galler						

Förvärmning

Steg 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60 %	Nivå 2

Mördeg och spritsade bakverk

Beskickningsmängd	3× 16 st.	6× 24 st.	6× 48 st.	10× 24 st.	10× 48 st.	20× 24 st.	20× 48 st.
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning

Steg 1

			
180 °C	160 °C	12 min	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Smulpaj							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80 %	Nivå 3

Frallor

Beskickningsmängd	6× 8 st.	6× 12 st.	6× 24 st.	10× 12 st.	10× 24 st.	20× 12 st.	20× 24 st.
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

									
180 °C	100 %	170 °C	4 min	80 %	Nivå 4	160 °C	12 min	30 %	Nivå 4

Ägg.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ägg (hårdkokt)							
Beskickningsmängd	6× 30 st.	6× 45 st.	6× 90 st.	10× 45 st.	10× 90 st.	20× 45 st.	20× 90 st.
Tillbehör	Bleck, hålad, 65 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	12 min

Ägg i kokott (pocherat ägg)

Beskickningsmängd	6× 8 st.	3× 12 st.	3× 24 st.	5× 12 st.	5× 24 st.	10× 12 st.	10× 24 st.
Tillbehör	Galler						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	90 °C	10 min

Äggroyal

Beskickningsmängd	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	85 °C	45 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Äggöra							
Beskickningsmängd	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 65 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	90 °C	20 min

Fisk.

Tänk på att kapacitetsuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

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

Lax (hela bitar)

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Galler och bleck, rostfritt stål 20 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	75 °C	60 °C

Laxforellfilé, piggvarsfilé, hälleflundra, sjötungsrullader

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 20 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	75 °C	6 min

Laxkotlett (grillad)

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

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

Steg 2

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

Forelle blau

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	12 min

Musslor

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	78 °C	10 min

Jätteräkor

Beskickningsmängd	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20 %	Nivå 5

Ugnsbakad fisk

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40mm						

Förvärmning Steg 1

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

Steg 2

Grönsaker och tillbehör.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Broccoli, bönor							
Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	8 min

Brysselkål, kålrabbi, morötter

Beskickningsmängd	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	11 min

Spenat, savojkål (blanchering)

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Blomkål							
Beskickningsmängd	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	12 min

Fina ärtor

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	5 min

Sparris

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 40 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	90 °C	15 min

Grönsaker och tillbehör.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Konfiterade tomater							
Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 20 mm						

Förvärmning

Steg 1

				
100 °C	50 %	95 °C	15 min	40 %

Kåldolmar

Beskickningsmängd	6× 10 st.	6× 15 st.	6× 30 st.	10× 15 st.	10× 30 st.	20× 15 st.	20× 30 st.
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

									
160 °C	100 %	140 °C	40 min	80 %	Nivå 3	160 °C	10 min	20 %	Nivå 5

Stekt svamp

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

				
250 °C	200 °C	5 min	20 %	Nivå 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

					Ljudsignal (tillsatt tomater)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min	30 %		120 °C	20 min	90 %

Potatis och tillbehör.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Saltpotatis							
Beskickningsmängd	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 65 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	30 min

Kokt potatis

Beskickningsmängd	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, hålad, 65 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	130 °C	40 min

Stekt potatis, förtillagad

Beskickningsmängd	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

				
270 °C	230 °C	15 min	20 %	Nivå 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Potatis i folie							
Beskickningsmängd	3× 18 st.	3× 28 st.	3× 56 st.	5× 28 st.	5× 56 st.	10× 28 st.	10× 56 st.
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål 20 mm eller galler						

Förvärmning Steg 1

					
240 °C	100 %	200 °C	40 min	80 %	Nivå 3

Pommes Macaire

Beskickningsmängd	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tillbehör	Stek- och bakplåt						

Förvärmning Steg 1

					
270 °C	40 %	230 °C	15 min	20 %	Nivå 5

Ris

Beskickningsmängd	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 65 mm						

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	20 min

Potatis och tillbehör.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Vildris							
Beskickningsmängd	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 65 mm						

Förvärmning

Steg 1

		
Kokpunkt	Kokpunkt	45 min

Risgrynsgröt

Beskickningsmängd	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tillbehör	Bleck, rostfritt stål, 65 mm						

Förvärmning

Steg 1

		
Kokpunkt	90 °C	40 min

Pommes frites, djupfryst

Beskickningsmängd	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tillbehör	CombiFry®						

Förvärmning

Steg 1

				
260 °C	200 °C	15 min	100 %	Nivå 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pasta i sås							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

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

Djupfrysta halvfabrikat.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

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

**Majskycklingbröst Florentin med bladspenatblandning,
majskycklingbröst Marco Polo med broccolifyllning,
kycklingbröst Caprese med tomattopping,
majskycklingbröst med gräddig svampfyllning,
majskycklingbröst Marengo med champinjonfyllning,
fågelrullader**

Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

						
200 °C	60 %	Nivå 3	170 °C	65 °C	60 %	Nivå 3

Pärllhönsbröst (fyllt) med t.ex. spenatfyllning, svampfyllning

Beskickningsmängd	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

						
200 °C	60 %	Nivå 3	160 °C	65 °C	60 %	Nivå 3

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

Fläskfilé

Beskickningsmängd	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

						
180 °C	60 %	Nivå 3	130 °C	65 °C	60 %	Nivå 3

Nöt- och kalvkött.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

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

Filéskivor 200 g, kalvfilé, kalvkotlett, oxfilé 180 g

Beskickningsmängd	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tillbehör	Combi Grill						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

Steg 3

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

Oxstek, köttgryta, oxroulader 180 g

Beskickningsmängd	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

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

Steg 3

		
55 °C	Varmhållning	100 %

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

Panerad kalvschnitzel

Beskickningsmängd	6× 4 st.	6× 6 st.	6× 12 st.	10× 6 st.	10× 12 st.	20× 6 st.	20× 12 st.
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						

Förvärmning

Steg 1

Steg 2

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

Kalvben för sås

Beskickningsmängd	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 mm						

Förvärmning

Steg 1

				
200 °C	20 %	150 °C	90 min	40 %

Fläsk och lammkött.

Tänk på att kapacitetssuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Panerad lammkarré							
Beskickningsmängd	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tillbehör	Galler						
Förvärmning	Steg 1			Steg 2			
							
300 °C	0 %	260 °C	4 min	20 %	Nivå 5	85 °C	
	Steg 3						
							
85 °C	54 °C	20 %	Nivå 2				
Lammkotlett							
Beskickningsmängd	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tillbehör	Galler						
Förvärmning	Steg 1						
							
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Nivå 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Revbensspjäll							
Beskickningsmängd	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Tillbehör	Galler till revbensspjäll						
Information	3 Spjäll per galler 1. Ben– 2. Över natt: marinera i kylskåp – 3. Grillning						
Förvärmning	Steg 1			Förvärmning		Steg 2	
 	  	 	  				
130 °C100 %	130 °C60 min60 %	250 °C60 %	180 °C20 min40 %				
Fläskmedaljonger							
Beskickningsmängd	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tillbehör	Stek						
Förvärmning	Steg 1						
 	  						
300 °C40 %	250 °C58 °C20 %						
Panerad fläskkotlett							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 20 mm						
Förvärmning	Steg 1			Steg 2			
 	  	  					
230 °C70 %	230 °C58 °C50 %	230 °C65 °C0 %					

Fläsk och lammkött.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Köttbullar, köttfärslimpa							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning	Steg 1						
300 °C	70 %	230 °C	8 min	40 %			
Bacon							
Beskickningsmängd	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
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning	Steg 1						
300 °C	250 °C	14 min					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Skinka med svål							
Beskickningsmängd	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning		Sautering		Steg 1			
							
100 °C	100 %	Kokpunkt	10 min	100 %	140 °C	50 °C	70 %
Steg 2		Steg 3					
						Ljudsignal	
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Ta bort överflödigt fett/ vätska	
Steg 4							
							
260 °C	78 °C	50 %					

Vilt och fågel.

Tänk på att kapacitetsuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Vildand 1 300 g							
Beskickningsmängd	1× 6 st.	2× 8 st.	2× 16 st.	5× 8 st.	5× 16 st.	9× 8 st.	9× 16 st.
Tillbehör	Anka-Superspike						
Förvärmning	Steg 1						
							
180 °C	60 %	145 °C	45 min	20 %			
Kalkon							
Beskickningsmängd	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Tillbehör	Stek						
Förvärmning	Steg 1						

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Gås							
Beskickningsmängd	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Tillbehör	Bleck, granitemaljerad 40 mm eller galler						
Förvärmning	Steg 1						
							
	100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60 %	
	Steg 2						
							
	100 °C	45–60 min	80 %	240 °C	15 min	40 %	
Anka 2 200 g							
Beskickningsmängd	2× 1 st.	3× 2 st.	3× 4 st.	5× 2 st.	5× 4 st.	10× 2 st.	10× 4 st.
Tillbehör	Anka-Superspike						
Förvärmning	Steg 1						
							
	180 °C	150 °C	50 min	100 %	Nivå 3	180 °C	20 min
						40 %	
	Steg 2						

Vilt och fågel.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Rådjursstek							
Beskickningsmängd	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning	Steg 1			Steg 2			
							
190 °C	0 %	170 °C	10 min	100 %	100 °C	45 °C	100 %
Steg 3							
							
73 °C	58 °C	100 %					

Rådjurs-/hjortsadel							
Beskickningsmängd	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning	Steg 1			Steg 2			
							
220 °C	0 %	200 °C	5 min	100 %	110 °C	55 °C	100 %

Panerad kyckling							
Beskickningsmängd	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
Förvärmning	Steg 1			Steg 2			
							
245 °C	0 %	225 °C	9 min	50 %	245 °C	4 min	0 %

Korv, terriner och gratänger/pajer.

Tänk på att kapacitetsuppgifterna alltid gäller full beskickning. Livsmedel är naturprodukter. Angivna tillagningstider, inställningar och temperaturer är riktvärden och ska vid behov anpassas till respektive produkt.

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

Koka korv, regenerera korv

Beskickningsmängd	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
-------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Tillbehör	Galler eller bleck, rostfritt stål 20 mm						
-----------	--	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	75 °C	70 °C

Bratwurst

Beskickningsmängd	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
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
-----------	-----------------------	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

			
300 °C	180 °C	5 min	20 %

Lasagne, cannelloni, potatislåda, grönsakslåda, moussaka

Beskickningsmängd	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
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Tillbehör	Granitemaljerat bleck						
-----------	-----------------------	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

				
260 °C	80 %	180 °C	35 min	60 %

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

Terrin

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
-------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Tillbehör	Galler						
-----------	--------	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

		
Kokpunkt	78 °C	72 °C

Paté

Beskickningsmängd	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
-------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Tillbehör	Galler						
-----------	--------	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

				
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Nivå 2

Quiche Lorraine

Beskickningsmängd	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
-------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Tillbehör	Granitemaljerat bleck, 40 mm						
-----------	------------------------------	--	--	--	--	--	--

Förvärmning Steg 1

				
260 °C	80 %	160 °C	25 min	60 %

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

