



Brugerhåndbog.

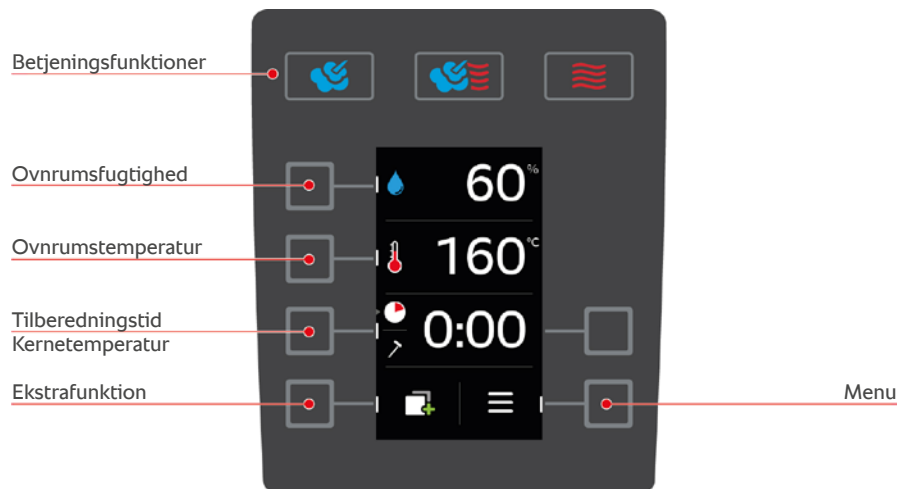
iCombi® Classic.

Indholdsfortegnelse.

04	Driftsarter
12	Tilberedningsparametre
14	Tillægsfunktioner
17	Programmeringstilstand
18	Rengøring
19	Brugs- og rengøringsvejledning til overfladebehandlet tilbehør
20	Bagning
26	Æg
28	Fisk
30	Grøntsager og tilbehør
34	Kartofler og tilbehør
38	Dybfrosne færdigretter
40	Okse- og kalvekød
42	Svine- og lammekød
46	Vildt og fjerkræ
50	Pølser, terriner og gratin

Driftsarter.

Indlæsning af driftsarter



Vælg mellem følgende driftsarter:

- › Damp
- › Kombination af damp og varmluft
- › Varmluft

Vælg mellem følgende tilberedningsparametre:

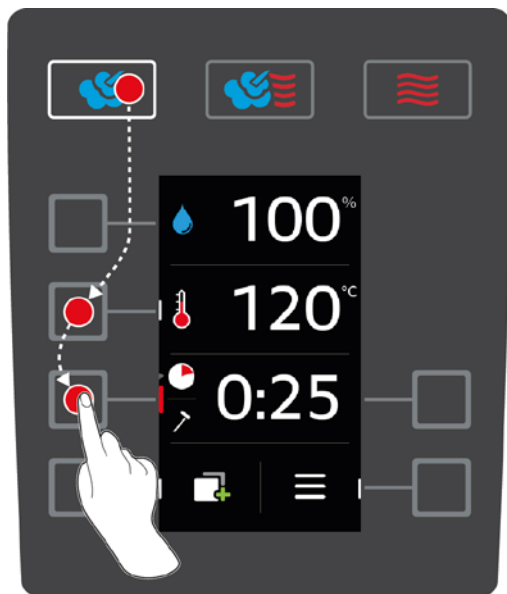
- › Ovnrumsfugtighed
- › Ovnrumstemperatur
- › Tilberedningstid
- › Kernetemperatur

Vælg mellem følgende tillægsfunktioner:

- › Opvarmning
- › Cool down-funktion
- › Lufthastighed
- › Delta-T-tilberedning

Driftsarter.

Damptilberedning

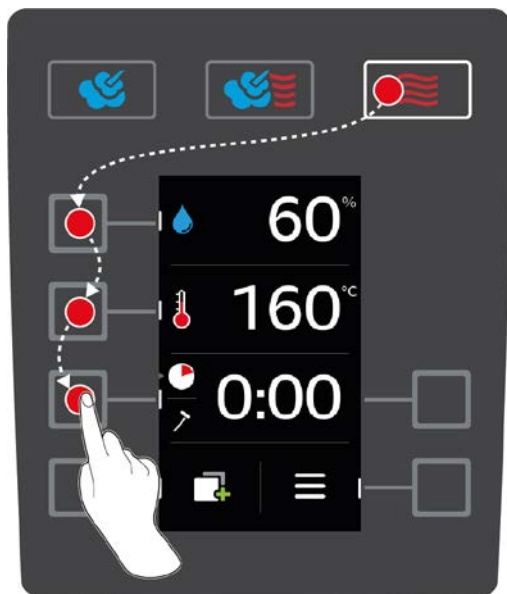


1.  Tryk på tasten.
› Enheden forvarmes.
2.  Tryk på tasten.
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
4.  Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til **Tilberedningstid**.
5. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.

6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
7.  For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du en enkelt gang på knappen.
8. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
9. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte råvarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
10. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
› Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

Driftsarter.

Tilberedning med varmluft



1.  Tryk på tasten.
› Enheden forvarmes.
2.  Tryk på tasten.
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.
4.  Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til **Ovnrumstemperatur**.

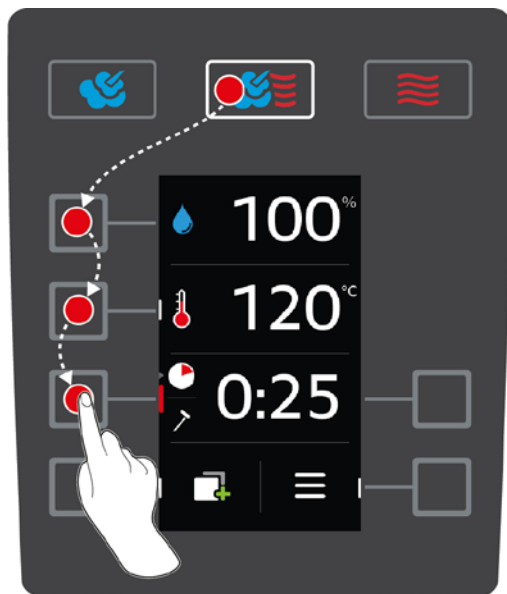
5.  Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til **Tilberedningstid**.
6. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
7. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
8.  For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du en enkelt gang på knappen.
9. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
10. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
11. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
› Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

Informationer:

I driftsarten varmluft overskrides din indstillede fugtighed i ovnrummet ikke. Er fugtigheden i ovnrummet højere end indstillet, affugtes enheden. Er fugtigheden i ovnrummet lavere end indstillet, tilpasses fugtighedsniveauet ikke af enheden.

Driftsarter.

Tilberedning med en kombination damp og varmluft



1.  Tryk på tasten.
› Enheden forvarmes.
2.  Tryk på tasten.
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.
4.  Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til **Ovnrumstemperatur**.
5. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.

6.  Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til **Tilberedningstid**.
7. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
8. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
9.  For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du en enkelt gang på knappen.
10. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
11. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
› Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte råvarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
12. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
› Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

Informationer:

I driftsarten kombination overholdes din indstillede fugtighed i ovnrummet altid præcist. Ved for lav fugtighed tilføjes automatisk damp, mens affugtningsfunktionen aktiveres ved for høj fugtighed.

Tilberedningsparametre.

Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden. Sådan indstiller du ovnrumsfugtigheden:

1.  Tryk på tasten.
2. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - › Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret ovnrumstemperatur.

Ovnrumstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumstemperaturen. Sådan indstiller du ovnrumstemperaturen:

1.  Tryk på tasten.
2. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Du kan indlæse den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumstemperatur:

1.  Tryk og hold denne knap inde.
 - › Efter kort tid vises den aktuelle ovnrumstemperatur.
2. Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterværdier.

Tilberedningstid

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Alternativt kan du lade enheden køre uafbrudt med dine valgte indstillinger. I så fald skal du slå kontinuerlig drift til.

Sådan indstiller du tilberedningstiden:

1.  Tryk på tasten.
2.  Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
 - › Hvis du sætter tilberedningstiden på 10:00, vises symbolet. Enheden er nu indstillet på kontinuerlig drift.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.

Kernetemperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor høj kerntemperaturen eller stegeemnets mørstegningsgrad skal være.

Sådan indstiller du kernetemperaturen:

1.  Tryk på tasten to gange.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Tillægsfunktioner.

Opvarmning

Denne tillægsfunktion bruges til at forvarme ovnrummet, hvorved der dannes en varmebuffer.

Sådan indstiller du den temperatur, ovnrummet skal opvarmes til.

1.  Tryk på tasten.
2.  Tryk på tasten.
3. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperatur.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
5.  For at gå tilbage til tilberedningsparametrene trykker du knappen.

Cool down-funktion

Hvis du har arbejdet med høje temperaturer og afslutningsvist har brug for en lavere ovnrumstemperatur, kan du nedkøle ovnrummet ved hjælp af cool down-funktionen.

1.  Luftledepladen er låst korrekt.
2.  Tryk på tasten.
3. **ADVARSEL! Risiko for skoldning! Når du åbner ovnrumsdøren trænger der bølger af varm damp ud af ovnrummet. Åbn ovnrumsdøren.**
 - › ADVARSEL! Risiko for tilskadekomst! Når du åbner ovnrumsdøren bremses ventilatorhjulet ikke. Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet. Ventilatorhjulets hastighed øges. Ovnrumstemperaturen falder.
4.  For at gå tilbage til tilberedningsparametrene trykker du knappen.

Lufthastighed

Denne ekstrafunktion bruges til at indstille ventilatorhjulets hastighed. Jo højere det valgte niveau, jo hurtigere kører ventilatorhjulet. Vælg et lavt niveau til små og sarte tilberedningsemner.

Sådan indstiller du lufthastigheden:

Niveau	Lufthastighed
	Ventilatorhjulet kører med 1/4 af lufthastigheden
	1/4 lufthastighed
	1/2 lufthastighed
	Fuld lufthastighed
	Turbo

Sådan indstiller du lufthastigheden:

1.  Tryk på tasten.
2.  Tryk på tasten.
3. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede lufthastighed.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Tillægsfunktioner.



Delta-T-tilberedning

Med denne tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem ovnrums temperaturen og kernetemperaturen. Ovnrums temperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet.

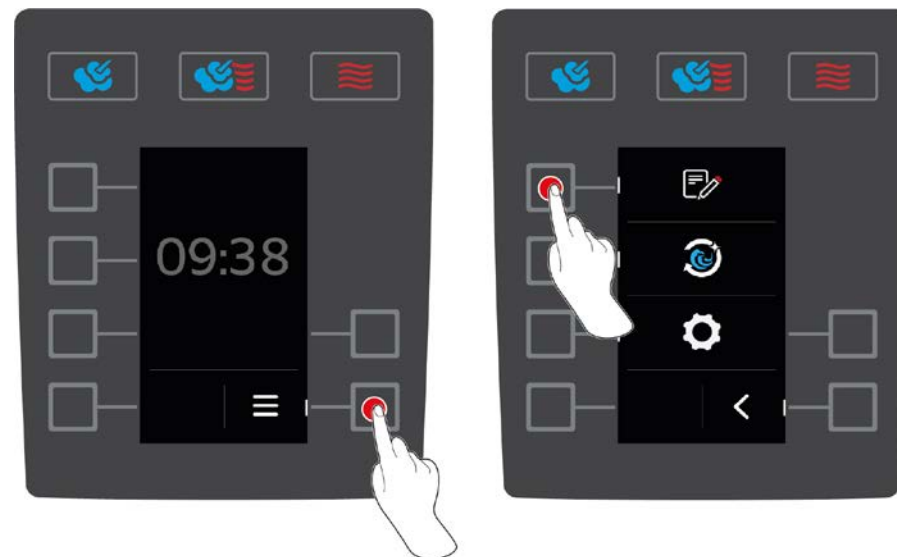
Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

Jo mindre forskellen mellem ovnrums temperaturen og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges tilberedningsemnerne. Jo højere forskellen mellem ovnrums temperaturen og kernetemperaturen er, jo hurtigere mørsteges tilberedningsemnerne.

Sådan indstiller du Delta-T-tilberedning:

1.  Tryk på tasten.
2.  Tryk på tasten.
 - › Du springer automatisk tilbage til tilberedningsparametrene. Tilberedningsparameteren tilberedningstid erstattes af funktionen Delta-T-tilberedning.
3.  Tryk på tasten.
4. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperaturforskel.
5. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - › Udvalget springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **kernetemperatur**.
6. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
7. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - › Tilberedningsparametrene vises i dine indstillinger.

Programmeringstilstand.



1.  På startskærmen trykker du på knappen.
2.  Tryk på tasten.
 - › Programlistens programmeringstilstand vises.

Du finder yderligere informationer i brugsanvisningen.

Rengøring.

Din iCombi Classic er udstyret med et automatisk rengøringsystem. Du vælger det ønskede rengøringsprogram og anbringer det viste antal Active Green-tabs og Care-tabs, herefter klarer enheden resten selv. Samtidig holder det integrerede Care-system dampgeneratoren fri for kalk. På den måde har du altid en hygiejnisk rent og meget velplejet enhed.

Start rengøring

Ophængningsstativet er anbragt korrekt i ovnrummet.

1.  På startskærmen trykker du på knappen.
2.  Tryk på tasten:
› Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 50 °C, vises følgende besked: **Ovnrum for varmt**
3. Start Cool Down-funktionen for at sænke ovnrumstemperaturen. Du finder yderligere oplysninger i brugsanvisningen.
4.  Tryk på tasten.
5. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede rengøringsprogram.
6. Åbn ovnrumsdøren.
7. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet.
8. **ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug mundbeskyttelse og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs og Care-tabs.** Pak det viste antal Active Green-rengøringstabs ud, og læg dem i ovnrummets afløbssi.
9. Pak det viste antal Care-tabs ud, og læg dem i Care-skuffen.
10. Luk ovnrumsdøren.
11.  For at bekræfte handlingen trykker du på knappen.
› Den automatiske rengøring starter.
› Når den automatiske rengøring er færdig, lyder en signaltone.

Du finder yderligere informationer i brugsanvisningen.

Brugs- og rengøringsvejledning til overfladebehandlet tilbehør.

1. Første anvendelse:
 - a. Inden første anvendelse skal tilbehøret rengøres med lidt opvaskemiddel og en blød svamp eller blød børste.
2. Den daglige anvendelse:
 - a. Stegeemnerne må kun løftes fra tilbehøret med en plastik- eller teflonspatel.
3. Daglig rengøring:
 - a. Tilbehøret skal være afkølet til stuetemperatur inden det rengøres (må ikke afkøles i vand!).
 - b. Ved kraftig tilsmudsning skal tilbehøret lægges i blød i 15 minutter.
 - c. Rengør tilbehøret med opvaskemiddel og en blød svamp eller plastikbørste. Tør herefter med en blød klud.

Bemærk:

- › Tænger, spatler osv. af metal må ikke bruges på tilbehør med overfladebelægning!
- › Intet af tilbehøret må rengøres i ovnrummet med Efficient CareControl.
- › Der må aldrig anvendes aggressive rengøringsgenstande (grydesvamp, metalskraber, stålsvamp osv.).
- › Aggressive rengøringsmidler som f.eks. skuremiddel kan beskadige belægningen og gøre tilbehøret ubrugeligt. Derfor må der udelukkende anvendes almindeligt opvaskemiddel.

Bagning.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

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

Tærter

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 eller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40 %

Æblestrudel

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

			
250 °C	170 °C	25 min	20 %

Lagkagebund

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

				
250 °C	180 °C	12 min	60 %	Niveau 2

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

Lagkagebund ring

Påfyldningsmængde	3× 1 Stk.	3× 2 Stk.	3× 4 Stk.	5× 2 Stk.	5× 4 Stk.	10× 2 stk.	10× 4 Stk.
Tilbehør	Rist						

Forvarmning

Trin 1

				
250 °C	180 °C	40 min	60 %	Niveau 2

Butterdej, tarteletter, fleurons

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Vandbakkelser

Påfyldningsmængde	4× 10 Stk.	6× 15 Stk.	6× 30 Stk.	10× 15 Stk.	10× 30 Stk.	20× 15 Stk.	20× 30 Stk.
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Bagning.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompot							
Påfyldningsmængde	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	90 °C	8 min

Creme caramel (i glas)

Påfyldningsmængde	6× 8 Stk.	6× 1 Stk.	6× 24 Stk.	10× 12 Stk.	10× 24 Stk.	20× 12 Stk.	20× 24 Stk.
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

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

Gærkage

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

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

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Fletbrød							
Påfyldningsmængde	3× 1 Stk.	3× 2 Stk.	3× 4 Stk.	5× 2 Stk.	5× 4 Stk.	10× 2 Stk.	10× 4 Stk.
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

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

Ostekage (med mørdejsbund)

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40 %	Niveau 3

NY-cheesecake

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Trin 3

			
105 °C	25 min	60 %	Niveau 2

Bagning.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Mørdejsbund							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60 %	Niveau 3

Marmorkage

Påfyldningsmængde	3× 1 Stk.	3× 2 Stk.	3× 4 Stk.	5× 2 Stk.	5× 4 Stk.	10× 2 Stk.	10× 4 Stk.
Tilbehør	Rist						

Forvarmning

Trin 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60 %	Niveau 2

Mørdej og småkager

Påfyldningsmængde	3× 16 Stk.	6× 24 Stk.	6× 48 Stk.	10× 24 Stk.	10× 48 Stk.	20× 24 Stk.	20× 48 Stk.
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 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
Sandkage							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80 %	Niveau 3

Boller

Påfyldningsmængde	6× 8 Stk.	6× 12 Stk.	6× 24 Stk.	10× 12 Stk.	10× 24 Stk.	20× 12 Stk.	20× 24 Stk.
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Æg.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Æg (hårdkogte)							
Påfyldningsmængde	6× 30 Stk.	6× 45 Stk.	6× 90 Stk.	10× 45 Stk.	10× 90 Stk.	20× 45 Stk.	20× 90 Stk.
Tilbehør	Beholder, med huller 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	12 min

Æg i kokotte (pocheret æg)

Påfyldningsmængde	6× 8 Stk.	3× 12 Stk.	3× 24 Stk.	5× 12 Stk.	5× 24 Stk.	10× 12 Stk.	10× 24 Stk.
Tilbehør	Rist						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	90 °C	10 min

Æg royal

Påfyldningsmængde	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	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
Røræg							
Påfyldningsmængde	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	90 °C	20 min

Fisk.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

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

Laks (hele stykker)

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Rist og beholder, rustfrit stål 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	75 °C	60 °C

Havørredfilet, pigvarfilet, helleflynder, søtungeruller

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 20 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	75 °C	6 min

Lakssteak (grillet)

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

						
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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Blå forel

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	12 min

Muslinger

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	78 °C	10 min

Kæmperejer

Påfyldningsmængde	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20 %	Niveau
Paneret fisk				
5				

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40mm						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Grøntsager og tilbehør.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Broccoli, bønner							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	8 min

Rosenkål, kålrabi, gulerødder

Påfyldningsmængde	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	11 min

Spinat, savojkål (blancheret)

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Blomkål							
Påfyldningsmængde	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	12 min

Nye ærter

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	5 min

Asparges

Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 40 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	90 °C	15 min

Grøntsager og tilbehør.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Confiterede tomater							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder rustfrit stål 20 mm						

Forvarmning		Trin 1		
				
100 °C	50 %	95 °C	15 min	40 %

Kålroulade							
Påfyldningsmængde	6× 10 Stk.	6× 15 Stk.	6× 30 Stk.	10× 15 Stk.	10× 30 Stk.	20× 15 Stk.	20× 30 Stk.
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						

Forvarmning		Trin 1			Trin 2				
									
160 °C	100 %	140 °C	40 min	80 %	Niveau 3	160 °C	10 min	20 %	Niveau 5

Stegte svampe							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning		Trin 1		
				
250 °C	200 °C	5 min	20 %	Niveau 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning		Trin 1				Trin 2		
					Signaltone (tilføj tomater)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min	30 %		120 °C	20 min	90 %

Kartofler og tilbehør.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

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

Saltkartofler

Påfyldningsmængde	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	30 min

Pillekartofler

Påfyldningsmængde	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, med huller 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	130 °C	40 min

Brasede kartofler, forkogte

Påfyldningsmængde	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

				
270 °C	230 °C	15 min	20 %	Niveau 5

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

Kartofler i folie

Påfyldningsmængde	3× 18 Stk.	3× 28 Stk.	3× 56 Stk.	5× 28 Stk.	5× 56 Stk.	10× 28 Stk.	10× 56 Stk.
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 20 mm eller rist						

Forvarmning

Trin 1

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

Pommes macaire

Påfyldningsmængde	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tilbehør	Stege- og bageplade						

Forvarmning

Trin 1

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

Ris

Påfyldningsmængde	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 65 mm						

Forvarmning

Trin 1

		
Kogetemperatur	Kogetemperatur	20 min

Kartofler og tilbehør.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Vilde ris							
Påfyldningsmængde	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 65 mm						

Forvarmning	Trin 1
	 
Kogetemperatur	Kogetemperatur 45 min

Risengrød							
Påfyldningsmængde	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Tilbehør	Beholder, rustfrit stål 65 mm						

Forvarmning	Trin 1
	 
Kogetemperatur	90 °C 40 min

Pommes frites, dybfrost							
Påfyldningsmængde	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Tilbehør	CombiFry®						

Forvarmning	Trin 1
	   
260 °C	200 °C 15 min 100 % Niveau 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pasta i sauce							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning	Trin 1	Trin 2
 	 	  
140 °C 90 %	250 °C 8 min 90 %	100 °C 4 min 100 %

Dybfrosne færdigretter.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

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

**Poulardbryst florentin med bladspinatblanding,
poulardbryst Marco Polo med broccolifyld,
kyllingebryst caprese med tomaten,
majspoulardbryst med svampe-fløde-fars,
poulardbryst marengo med fyld af champignons,
fjerkræsroulade**

Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

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

Perlehønebryst (fyldt) med f.eks. spinat eller svampe

Påfyldningsmængde	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

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

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

Svinefilet

Påfyldningsmængde	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

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

Okse- og kalvekød.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Filetsteaks 200g, kalvefilet, kalvekotelet, oksemørbrad 180g							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tilbehør	Combi Grill						
Forvarmning	Trin 1		Trin 2		Trin 3		
							
300 °C	20 %	260 °C	3 min	20 %	85 °C	85 °C	54 °C
Oksesteg, grydesteg, okseroulade 180g							
Påfyldningsmængde	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						
Forvarmning	Trin 1			Trin 2			
							
190 °C	0 %	170 °C	20 min	50 %	110 °C	95 °C	100 %
Trin 3							
							
55 °C	Varmholdning	100 %					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kalveschnitzel paneret							
Påfyldningsmængde	6× 4 Stk.	6× 6 Stk.	6× 12 Stk.	10× 6 Stk.	10× 12 Stk.	20× 6 Stk.	20× 12 Stk.
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Trin 1			Trin 2			
							
230 °C	0 %	230 °C	5 min	50 %	230 °C	3 min	0 %
Kalveben til sovs							
Påfyldningsmængde	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 mm						
Forvarmning	Trin 1						
							
200 °C	20 %	150 °C	90 min	40 %			

Svine- og lammekød.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Lammekrone paneret							
Påfyldningsmængde	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tilbehør	Rist						
Forvarmning	Trin 1			Trin 2			
							
300 °C	0 %	260 °C	4 min	20 %	Niveau 5	85 °C	
	Trin 3						
							
	85 °C	54 °C	20 %	Niveau 2			
Lammekotelet							
Påfyldningsmængde	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tilbehør	Rist						
Forvarmning	Trin 1						
							
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Niveau 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Spareribs							
Påfyldningsmængde	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Tilbehør	Sparerib-rist						
Info	3 ribben per rist 1. Tilberedning – 2. Natten over: marineret på køl – 3. Grille						
Forvarmning	Trin 1			Forvarmning		Trin 2	
							
130 °C	100 %	130 °C	60 min	60 %	250 °C	60 %	180 °C
							20 min
							40 %
Svinemedailloner							
Påfyldningsmængde	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Tilbehør	Rist						
Forvarmning	Trin 1						
							
300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %			
Svinekotelet paneret							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 20 mm						
Forvarmning	Trin 1			Trin 2			
							
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50 %	230 °C	65 °C	0 %

Svine- og lammekød.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Frikadeller, farsbrød							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Trin 1						
							
300 °C	70 %	230 °C	8 min	40 %			
Bacon							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Trin 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
Flæskesteg							
Påfyldningsmængde	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Svits		Trin 1				
							
100 °C	100 %	Kogetemperatur	10 min	100 %	140 °C	50 °C	70 %
Trin 2	Trin 3						
						Signaltone	
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Fjern overskydende fedt/ væske	
Trin 4							
							
260 °C	78 °C	50 %					

Vildt og fjerkræ.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	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

Påfyldningsmængde	1× 6 Stk.	2× 8 Stk.	2× 16 Stk.	5× 8 Stk.	5× 16 Stk.	9× 8 Stk.	9× 16 Stk.
-------------------	-----------	-----------	------------	-----------	------------	-----------	------------

Tilbehør	Ande-superspike						
----------	-----------------	--	--	--	--	--	--

Forvarmning

Trin 1

				
180 °C	60 %	145 °C	45 min	20 %

Kalkun

Påfyldningsmængde	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
-------------------	-----------	---------	----------	---------	----------	----------	-----------

Tilbehør	Rist						
----------	------	--	--	--	--	--	--

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Kylling 950 g

Påfyldningsmængde	1× 4 Stk.	2× 10 Stk.	4× 10 Stk.	3× 10 Stk.	6× 10 Stk.	6× 10 Stk.	12× 10 Stk.
-------------------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------

Tilbehør	Kyllinge-superspike						
----------	---------------------	--	--	--	--	--	--

Forvarmning

Trin 1

			
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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Gås

Påfyldningsmængde	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
-------------------	-----------	---------	----------	---------	----------	----------	-----------

Tilbehør	Beholder, granitemaljeret 40 mm eller rist						
----------	--	--	--	--	--	--	--

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Trin 3

Trin 4

					
100 °C	45 – 60 min	80 %	240 °C	15 min	40 %

And 2.200 g

Påfyldningsmængde	2× 1 Stk.	3× 2 Stk.	3× 4 Stk.	5× 2 Stk.	5× 4 Stk.	10× 2 Stk.	10× 4 Stk.
-------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------

Tilbehør	Ande-superspike						
----------	-----------------	--	--	--	--	--	--

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

							
180 °C	150 °C	50 min	100 %	Niveau 3	180 °C	20 min	40 %

Vildt og fjerkræ.

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

Dyrekølle

Påfyldningsmængde	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Trin 3

		
73 °C	58 °C	100 %

Dyresteg

Påfyldningsmængde	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Stegt kylling - paneret

Påfyldningsmængde	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						

Forvarmning

Trin 1

Trin 2

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

Pølser, terriner og gratin.

Vær opmærksom på, at kapacitetsangivelserne altid er baseret på den maksimale påfyldningsmængde. Levnedsmidler er naturprodukter, og de angivne tilberedningstider, indstillinger og temperaturer er derfor kun vejledende og skal tilpasses det konkrete levnedsmiddel individuelt.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kogning af pølser, genopvarmning af pølser							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Rist eller beholder, rustfrit stål 20 mm						
Forvarmning	Trin 1						
							
Kogetemperatur	75 °C	70 °C					
Grillpølser							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Trin 1						
							
300 °C	180 °C	5 min	20 %				
Lasagne, cannelloni, kartoffelgratin, grøntsagsgratin, musaka							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret						
Forvarmning	Trin 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
Terriner							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Rist						
Forvarmning	Trin 1						
							
Kogetemperatur	78 °C	72 °C					
Tarteletter							
Påfyldningsmængde	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Tilbehør	Rist						
Forvarmning	Trin 1						
							
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Niveau 2			
Quiche lorraine							
Påfyldningsmængde	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
Tilbehør	Beholder, granitemaljeret, 40 mm						
Forvarmning	Trin 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

