



Manuelles Kochbuch



Inhaltsverzeichnis

Piktogramm-Erklärung	3
Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör	4
Backen	5
Eier	10
Fisch	11
Gemüse und Beilagen	13
Kartoffeln und Beilagen	16
Tiefkühl-Convenience	19
Rind und Kalbsfleisch	21
Schweine- und Lammfleisch	23
Wild und Geflügel	25
Würste, Terrinen und Aufläufe	27



Dampf



Heißluft



Kombination aus Dampf und
Heißluft



Einstellung der Garzeit



Einstellung der Feuchtigkeit



Luftgeschwindigkeit



Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör

1. Erster Gebrauch:

- Vor der ersten Benutzung das Zubehör mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen.



2. Tägliche Benutzung:

- Die Produkte nur mit einer dafür geeigneten, hitzefesten Plastik- oder Teflonspachtel vom Zubehör heben.



3. Tägliche Reinigung:

- Das Zubehör muss auf Zimmertemperatur abgekühlt sein bevor es gereinigt werden darf (nicht in Wasser abkühlen!)
- Bei starker Verschmutzung das Zubehör 15 Min. einweichen.
- Im Wasserbad mit Spülmittel und mit weichem Schwamm oder Plastikbürste reinigen, danach mit einem weichen Tuch abtrocknen.











Achtung:






- Es dürfen keine Metallzangen, Metallspatel, etc. in Verbindung mit beschichtetem Zubehör verwendet werden!
- Sämtliches Zubehör darf nicht im Garraum mit CareControl gereinigt werden.
- Es dürfen keine harten Reinigungsgegenstände (Topfreinigerschwamm, Metallschaber, Stahlschwämme, etc.) verwendet werden.
- Aggressive Reiniger wie z. B. Scheuermilch können die Beschichtung beschädigen und das Zubehör unbrauchbar machen, daher ausschließlich handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden.

Backen






Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.










Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Blechkuchen	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen  250 °C	Schritt 1    160 °C 45 min. 40 %					
Zubehör: Behälter, granitemailliert 20 oder 40 mm						










Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Apfelstrudel	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Vorheizen  250 °C	Schritt 1    170 °C 25 min. 20 %					
Zubehör: Brat- und Backblech						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Biskuitboden	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen  250 °C	Schritt 1     180 °C 12 min. 60 % Stufe 2					
Zubehör: Behälter, granitemailliert 20 mm						

Backen



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Biskuitböden Ring	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Vorheizen	Schritt 1					
	   					
250 °C	180 °C 40 min. 60 % Stufe 2					
Zubehör: Rost						



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Blätterteig, Pasteten Fleurons	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2		
	   			   		
210 °C	160 °C 12 min. 90 % Stufe 2			200 °C 5 min. 60 % Stufe 2		
Zubehör: Brat- und Backblech						



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brandteig (Windbeutel)	6x 15 St.	6x 30 St.	10x 15 St.	10x 30 St.	20x 15 St.	20x 30 St.
Vorheizen	Schritt 1			Schritt 2		
	   			   		
240 °C	180 °C 5 min. 100 % Stufe 2			160 °C 8 min. 100 % Stufe 2		
Zubehör: Brat- und Backblech						



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kompott	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Vorheizen	Schritt 1					
	 					
100 °C	90 °C 8 min.					
Zubehör: Behälter Edelstahl 65 mm						

Backen






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kabinettpudding	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1					
						
100 °C	90 °C 45 min.					
Zubehör: Rost						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Creme Caramel (Gläser)	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Vorheizen	Schritt 1					
						
100 °C	85 °C 35 min. 40% Stufe 3					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hefekuchen	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1					
						
180 °C	160 °C 10 min. 80% Stufe 3					
Zubehör: Ganitemaillierte Behälter 20 mm						





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hefezöpfe	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Vorheizen	Schritt 1					
						
180 °C	160 °C 35 min. 60% Stufe 3					
Zubehör: Ganitemaillierte Behälter 20 mm						

Backen






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Käsekuchen (Mürbteigboden)	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1					
	   					
160 °C	130 °C 60 min. 40% Stufe 3					
Zubehör: Ganitemaillierte Behälter 40 mm						










Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mürbteigboden	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1					
	   					
200 °C	170 °C 25 min. 60% Stufe 3					
Zubehör: Ganitemaillierte Behälter 40 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Marmorkuchen	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Vorheizen	Schritt 1					
	   					
180 °C	160 °C 45 min. 60% Stufe 2					
Zubehör: Rost						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Mürbteig und Spritzgebäck	6x 24 St.	6x 48 St.	10x 24 St.	10x 48 St.	20x 24 St.	20x 48 St.
Vorheizen	Schritt 1					
	  					
180 °C	160 °C 12 min. 100%					
Zubehör: Brat- und Backblech						




Backen




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Steuselkuchen	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen	Schritt 1					
	   					
180 °C	160 °C 30 min. 80 % Stufe 3					
Zubehör: Ganitemaillierte Behälter 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brötchen, Semmeln	6x12 St.	6x24 St.	10x12 St.	10x24 St.	20x12 St.	20x24 St.
Vorheizen	Schritt 1		Schritt 2			
	   		   			
180 °C	170 °C 4 min. 80 % Stufe 4		160 °C 12 min. 30 % Stufe 4			
Zubehör: Brat- und Backblech						




Eier

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Eier (hart gekocht)	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 12 min.					
Zubehör: Behälter gelocht 65 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Eier in der Kokotte (pochiertes Ei)	3x 12 St.	3x 24 St.	5x 12 St.	5x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   90 °C 10 min.					
Zubehör: Rost						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Royal Eierstich	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   85 °C 45 min.					
Zubehör: Behälter Edelstahl 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rührei	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   90 °C 20 min.					
Zubehör: Behälter Edelstahl 65 mm						




Fisch

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lachs (ganze Stücke)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   75 °C 60 °C					
Zubehör: Rost und Behälter Edelstahl 20 mm						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lachsforellenfilet, Steinbuttfilet, Heilbutt, Seezungenröllchen	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   75 °C 6 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lachssteak	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   80 °C 8 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 40 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Forellen blau	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 12 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 40 mm						




Fisch




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Muscheln	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   78 °C 10 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rießengarnelen	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Vorheizen  300 °C	Schritt 1     260 °C 3 min 20 % Stufe 5					
Zubehör: Brat- und Backblech						




Gemüse und Beilagen

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brokkoli, Bohnen	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 8 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten, Pilze	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 11 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spinat, Wirsing (blanchieren)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 4 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Blumenkohl	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 12 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						

Gemüse und Beilagen




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
junge Erbsen	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 5 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spargel	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   90 °C 15 min					
Zubehör: Behälter gelocht 40 mm						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Tomaten	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 1 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
überbackener Blumenkohl	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Vorheizen  250 °C	Schritt 1     220 °C 10 min 20 % Stufe 5					
Zubehör: Rost oder Behälter Edelstahl 20 mm						

Gemüse und Beilagen




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gemüseflan	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   90 °C 20 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kohlrouladen	6x 15 St.	6x 30 St.	10x 15 St.	10x 30 St.	20x 15 St.	20x 30 St.
Vorheizen  160 °C	Schritt 1     140 °C 40 min 80 % Stufe 3		Schritt 2     160 °C 10 min 20 % Stufe 5			
Zubehör: granitemaillierte Behälter 40 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pilze gebraten	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  250 °C	Schritt 1     200 °C 5 min 20 % Stufe 5					
Zubehör: granitemaillierte Behälter						






Kartoffeln und Beilagen

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Salzkartoffeln	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 30 min					
Zubehör: Behälter perforiert 65 mm						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pellkartoffeln	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   130 °C 40 min					
Zubehör: Behälter perforiert 65 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Knödel/Klöße	3x 28 St.	3x 56 St.	5x 28 St.	5x 56 St.	10x 28 St.	10x 56 St.
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 25 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bratkartoffeln vorgegart	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  270 °C	Schritt 1     230 °C 15 min 20 % Stufe 5					
Zubehör: Brat- und Backblech						

Kartoffeln und Beilagen




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kartoffeln in Folie	3x 28 St.	3x 56 St.	5x 28 St.	5x 56 St.	10x 28 St.	10x 56 St.
Vorheizen  240 °C	Schritt 1     200 °C 40 min 80 % Stufe 3					
Zubehör: Behälter Edelstahl 20 mm oder Rost						






Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pommes Macaire	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Vorheizen  270 °C	Schritt 1     230 °C 15 min 20 % Stufe 5					
Zubehör: Brat- und Backblech						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Reis	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 20 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 65 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Wildreis	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 45 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 65 mm						







Kartoffeln und Beilagen

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Milchreis	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   90 °C 40 min					
Zubehör: Behälter Edelstahl 65 mm						







Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pommes TK	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Vorheizen  260 °C	Schritt 1     220 °C 15 min 100 % Stufe 5					
Zubehör: CombiFry						

Tiefkühl-Convenience

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Poulardenbrust Florentin mit Blattspinatmischung, Poulardenbrust Marco Polo mit Broccolifüllung, Hähnchenbrust Caprese mit Auflagen von Tomaten, Maispoulardenbrust mit Morchel-Sahne-Farce, Poulardenbrust Marengo gefüllt mit Champignons, Geflügelroulade	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
Vorheizen  200 °C 60 % Stufe 3	Schritt 1  170 °C 60 % Stufe 3 65 °C					
Zubehör: granitemaillierter Behälter						
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Perlhuhnbrust gefüllt	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  200 °C 60 % Stufe 3	Schritt 1  160 °C 60 % Stufe 3 65 °C					
Zubehör: granitemaillierter Behälter						
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Schweinefilet	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  180 °C 60 % Stufe 3	Schritt 1  130 °C 60 % Stufe 3 65 °C					
Zubehör: granitemaillierter Behälter						



Tiefkühl-Convenience



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
TK-Pizza	6x 2 St.	6x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.	20x 2 St.	20x 4 St.
Vorheizen  280 °C 100 %	Schritt 1  250 °C 5 min 100 %					
Zubehör: Rost						
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
TK-Apfelstrudel	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Vorheizen  260 °C	Schritt 1  180 °C 20 min 40 %					
Zubehör: Brat- und Backblech						
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Heiße Früchte TK-Ware	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1  70 °C 4 min Stufe 3					
Zubehör: Rost						

Rind und Kalbsfleisch





Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Filetsteaks 200g, Kalbsfilet, Kalbskotelett, Rinderlende 180g	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C 20 %	Schritt 1  260 °C 3 min 20 %		Schritt 2  85 °C		Schritt 3  85 °C 20 % 54 °C	
Zubehör: Combi Grill						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rinderbraten, Schmorbraten, Rinderrouladen 180g	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Vorheizen  180 °C 60 %	Schritt 1  135 °C 60 % 95 °C					
Zubehör: granitemaillierter Behälter 40 mm						











Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalbsleber	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C 20 %	Schritt 1  200 °C 5 min 20 %					
Zubehör: Brat- und Backblech						






Rind und Kalbsfleisch









Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalbsschnitzel paniert	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
<p>Vorheizen</p>  <p>270 °C 20 %</p> <p>Schritt 1</p>  <p>230 °C 5 min 20 %</p> <p>Zubehör: granitemaillierter Behälter</p>						
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalbssknochen für Sauce	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
<p>Vorheizen</p>  <p>200 °C 20 %</p> <p>Schritt 1</p>  <p>150 °C 90 min 40 %</p> <p>Zubehör: granitemaillierter Behälter 20 mm</p>						





Schweine- und Lammfleisch

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lammkarée paniert	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C	Schritt 1     260 °C 4 min 20 % Stufe 5		Schritt 2  85 °C		Schritt 3     85 °C 20 % Stufe 2 54 °C	
Zubehör: Rost						





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lammkotelett	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C	Schritt 1     260 °C 20 % Stufe 5 54 °C					
Zubehör: Rost						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spareribs	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   100 °C 60 min		Vorheizen 2   250 °C 60 %		Schritt 3    180 °C 20 min 40 %	
Zubehör: Rost erst kochen, marinieren, grillen, 3 Rippen pro Rost						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Schweinemedallions	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C	Schritt 1    250 °C 20 % 58 °C					
Zubehör: Rost						

Schweine- und Lammfleisch





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Schweinekotelett paniert	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Vorheizen  230 °C	Schritt 1    200 °C 10 min 20 %					
Zubehör: granietemaillierter Behälter 20 mm						








Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Frikadellen, Hackbraten	5x 8 St.	5x 16 St.	8x 8 St.	8x 16 St.	16x 8 St.	16x 16 St.
Vorheizen  300 °C	Schritt 1    180 °C 8 min 40 %					
Zubehör: granietemaillierter Behälter						





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Speck	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen  300 °C	Schritt 1   160 °C 14 min					
Zubehör: granietemaillierter Behälter						








Wild und Geflügel

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Hasenrücken	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  180 °C	Schritt 1    130 °C 40 % 54 °C					
Zubehör: Brat- und Backblech						




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Fasan	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  200 °C	Schritt 1    160 °C 20 min 20 %		Schritt 2    220 °C 5 min 20 %			
Zubehör: Brat- und Backblech						



Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Wildente 1.300 g	2x 8 St.	4x 8 St.	3x 8 St.	6x 8 St.	6x 8 St.	8x 8 St.
Vorheizen  180 °C	Schritt 1    140 °C 45 min 20 %					
Zubehör: Hähnchen-Superspike						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Truthahn	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Vorheizen  160 °C	Schritt 1    130 °C 100 min 40 %		Schritt 2    150 °C 10 min 40 %			
Zubehör: Rost						

Wild und Geflügel




Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gans	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1  100 °C 20 min		Schritt 2  40 °C 60 min 40 %		Schritt 3  150 °C 60 min 40 %	
Zubehör: Rost oder granitemaillierter Behälter 40 mm						





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ente 2.200 g	1x 8 St.	2x 8 St.	2x 8 St.	4x 8 St.	4x 8 St.	8x 8 St.
Vorheizen  180 °C	Schritt 1  150 °C 50 min 100 % Stufe 3		Schritt 2  180 °C 20 min 40 %			
Zubehör: Enten-Superspikie						





Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	10x2/1 GN	20x2/1 GN
Hähnchen 950 g	2x 10 St.	4x 10 St.	3x 10 St.	6x 10 St.	6x 10 St.	12x 10 St.
Vorheizen  180 °C	Schritt 1  170 °C 88 °C 40 %					
Zubehör: Hähnchen-Superspikie						




Würste, Terrinen und Aufläufe

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.










Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Weißwurst brühen, Würste regenerieren	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   75 °C 70 °C					
Zubehör: Rost oder Behälter Edelstahl 20 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lasagne Canneloni, Kartoffelauflauf, Gemüseauflauf, Moussaka	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Vorheizen  260 °C	Schritt 1    160 °C 35 min 60 %					
Zubehör: granitemaillierter Behälter 40 mm						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Rostbratwürste	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Vorheizen  300 °C	Schritt 1    180 °C 5 min 20 %					
Zubehör: granitemaillierter Behälter						

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Terrine	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C	Schritt 1   78 °C 72 °C					
Zubehör: Rost						

Würste, Terrinen und Aufläufe

Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pastete	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Vorheizen  100 °C Zubehör: Rost	Schritt 1     80 °C 100 % Stufe 2 70 °C					
Beschickungsmengen	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Quiche Lorraine	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Vorheizen  260 °C Zubehör: granitemaillierter Behälter 40 mm	Schritt 1    160 °C 25 min 60 %					



...



...



...

Europe

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

RATIONAL France S.A.S.
TEL. +33 (0)3 89 570 555
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

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

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

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

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

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

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

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

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

**RATIONAL Slovenija
SLORATIONAL d.o.o.**
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

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

**RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat burosu**
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

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

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

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

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

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

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
TEL. (03) 3812 -6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

**RATIONAL International India
Private Limited**
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

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

RATIONAL International Middle East
PHONE +971 4 431 8835
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

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

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



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

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