

# Handboek CombiMaster



**Aarzel niet en word  
nu gratis lid van CLUB  
RATIONAL**

Details hieromtrent vindt  
u op bladzijde 66 van de  
gebruiksaanwijzing.



# Verklaring der pictogrammen

---



## ***Gevaar!***

Een acuut gevaarlijke situatie, die zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.



## ***Waarschuwing!***

Mogelijke gevaarlijke situatie, die mogelijk zware verwondingen of de dood kan veroorzaken.



## ***Voorzichtig!***

Mogelijke gevaarlijke situatie, die lichte verwondingen kan veroorzaken.



Bijtende stoffen



Brandgevaar!



Verbrandingsgevaar!



Attentie: Bij niet naleven hiervan kan schade aan het materiaal worden veroorzaakt.



Tips en aanwijzingen voor het dagelijkse gebruik.

# Geachte klant

---

Van harte gelukgewenst met de aankoop van uw nieuwe CombiMaster.

Met de aankoop van uw nieuwe CombiMaster hebt u een Combisteamer van absolute topklasse gekozen.

Dankzij de uitstekende verwerkingskwaliteit en de bijna onbegrensde bereidingsmogelijkheden zal de CombiMaster vele jaren een betrouwbare partner in uw keuken vormen.

Wij leveren 12 maanden garantie vanaf de datum van eerste installatie.

Uitgesloten van de garantie zijn glasschade, gloeilampjes en dichtingmateriaal, evenals schade door ondeskundig(e) installatie, gebruik, onderhoud, reparatie en ontkalking.

En nu veel plezier met uw nieuwe CombiMaster.

**Uw**

**RATIONAL AG**

Onze technische servicedienst is zeven dagen in de week bereikbaar onder telefoonnr.: +49 8191 327333.

Voor alle vragen op kooktechnisch gebied belt u met de RATIONAL Chef@Line: +49 8191 327300.

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| <b>Händler:</b> | <b>Installateur:</b>  |
|                 |                       |
|                 | Installiert am: _____ |

Technische wijzigingen die dienen voor de verdere ontwikkeling worden voorbehouden!

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Veiligheidsinstructies</b>                          | <b>5</b>  |
| <b>Functionele onderdelen</b>                          | <b>9</b>  |
| <b>Algemene Bedieningsrichtlijnen</b>                  | <b>10</b> |
| <b>Bedieningselementen</b>                             | <b>14</b> |
| <b>Bereidingstechnieken</b>                            | <b>15</b> |
| <b>Werkwijze stomen</b>                                | <b>16</b> |
| <b>Werkwijze hete lucht</b>                            | <b>18</b> |
| <b>Werkwijze combi-stomen</b>                          | <b>21</b> |
| <b>Werkwijze vario-stomen</b>                          | <b>23</b> |
| <b>Werkwijze Finishing®</b>                            | <b>25</b> |
| <b>Werken met de kernthermometer</b>                   | <b>27</b> |
| <b>Functie Cool Down</b>                               | <b>30</b> |
| <b>Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit</b> | <b>30</b> |
| <b>Reiniging</b>                                       | <b>31</b> |
| <b>Onderhoud - Ontkalken steamer</b>                   | <b>33</b> |
| <b>Technische voorzieningen - Aftappen steamer</b>     | <b>36</b> |
| <b>Bereidingsvoorbeelden</b>                           | <b>37</b> |
| <b>Technische voorzieningen</b>                        | <b>38</b> |
| <b>Storingsmeldingen</b>                               | <b>40</b> |
| <b>Trefwoordenlijst</b>                                | <b>42</b> |
| <b>Alvorens u de klantendienst belt</b>                | <b>60</b> |
| <b>CE-overeenstemming / VDE-goedgekeurd</b>            | <b>62</b> |
| <b>CLUB RATIONAL</b>                                   | <b>66</b> |

---



## **Waarschuwing!**

*De incorrecte installatie, service, onderhoud of reiniging, alsook wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot beschadigingen, verwondingen of de dood. Lees de installatiehandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert.*

*U mag dit apparaat alleen gebruiken voor het bereiden van gerechten in de bedrijfskeuken. Ieder ander gebruik komt niet met het gebruiksdoel overeen en is gevaarlijk.*

*Levensmiddelen, die licht ontvlambare of brandbare stoffen bevatten (bijv. levensmiddelen met alcohol) mogen niet worden bereid. Licht ontvlambare stoffen kunnen uit zichzelf gaan branden - brandgevaar!*

*Reinigings- en ontkalkingsmiddelen evenals de daartoe behorende accessoires mag u alleen gebruiken indien deze overeenkomen met het in dit handboek omschreven doel. Ieder ander gebruik komt niet met het gebruiksdoel overeen en is gevaarlijk.*



## **Waarschuwing!**

### **Alleen gasapparatuur**

- *Indien uw apparaat onder een afzuigkap is geïnstalleerd, moet deze tijdens het gebruik van het apparaat worden aangezet - verbrandingsgassen!*
- *Indien uw apparaat op een schoorsteen wordt aangesloten, moet het afvoerkanaal volgens de nationale voorschriften regelmatig worden gereinigd - brandgevaar! (Neem hiertoe contact op met uw installateur).*
- *Leg geen voorwerpen op de gasafvoerbuï van uw apparaat - brandgevaar!*
- *De ruimte onder de bodem van het apparaat mag niet door voorwerpen worden geblokkeerd en versperd - brandgevaar!*
- *Het apparaat mag alleen in een windstille omgeving worden gebruikt - brandgevaar!*



### **Hoe te handelen bij het ruiken van gas:**

- *Onmiddellijk de gasafvoer afsluiten*
- *Geen elektrische schakelelementen aanraken!*
- *Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte!*
- *Vermijd open vuur en vonken!*
- *Gebruik een externe telefoon en informeer onmiddellijk de verantwoordelijke gasleverancier (indien deze niet kan worden bereikt, belt u onmiddellijk de verantwoordelijke brandweerdienst)!*



## **Veiligheidsinstructies**

---

Bewaar dit handboek zodanig, dat het voor alle gebruikers van het apparaat op elk moment toegankelijk is! Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen, door personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of verstandelijke capaciteiten en eveneens niet indien een gebrek aanwezig is op het terrein van ervaring en/of kennis, tenzij een verantwoordelijke persoon toezicht houdt op de betreffende personen.

Het apparaat mag enkel met de hand worden bediend. Beschadigingen door het gebruik van puntige, scherpe en andere voorwerpen leiden tot verlies van de aanspraak op garantie.

Om ongevalrisico's respectievelijk beschadigingen van het apparaat te vermijden, is regelmatige scholing van de operators absoluut noodzakelijk.



### **Waarschuwing!**

#### **Dagelijkse controle vóór het inschakelen en gebruik**

- *Vergrendel de luchtgeleidingsplaat boven en onder volgens voorschrift - gevaar voor letsel door een draaiende ventilator!*
- *Zorg ervoor dat de inhangrekken en het verrijdbare ovenrek volgens voorschrift in de ovenruimte zijn vastgezet- de bakken met hete vloeistoffen kunnen overstromen of uit de ovenruimte glijden - verbrandingsgevaar!*
- *Zorg ervoor dat er in het apparaat geen resten reinigingsmiddelen aanwezig zijn als u het apparaat gebruikt om gerechten te bereiden. Eventuele resten van de reinigingsvloeistof grondig wegspoelen met de handdouche - bijtende stoffen!*



## Waarschuwing!

### Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Als er bakken met vloeistof of etenswaren, die tijdens het koken vloeibaar worden, worden ingeschoven, mag dat niet hoger gebeuren dan het niveau waarop degene die met het apparaat werkt in de ingeschoven bak kan kijken - verbrandingsgevaar!  
De sticker is meegeleverd met het apparaat.
- Open de ovendeur altijd heel langzaam (hete wasem) - verbrandingsgevaar!
- Pak accessoires en andere voorwerpen in de hete ovenruimte alleen met thermische veiligheidskleding - verbrandingsgevaar!
- De temperatuur aan de buitenzijde van het apparaat kan meer dan 60 °C zijn. Raak het apparaat uitsluitend bij de bedieningselementen aan - verbrandingsgevaar!
- De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn - verbrandingsgevaar!
- Cool down-functie - Schakel de functie "Cool Down" alleen in als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld.- gevaar voor letsel!
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Reiniging - Agressieve chemische middelen - Bijtende stoffen!  
Voor de reiniging moet u passende veiligheidskleding, veiligheidsbril, -handschoenen, veiligheidsmasker dragen. Volg de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk „Handmatige reiniging“.
- Sla geen licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat op - brandgevaar!
- Indien verrijdbare apparaten en ovenrekken niet worden verplaatst, dan moeten de wielen met de wielremmen worden vergrendeld. De karren zouden op een oneffen oppervlak kunnen weggrollen - gevaar voor letsel!
- Bij een mobiel gebruik van verrijdbare ovenrekken moet u altijd de bakvergrendeling sluiten. Bakken met vloeistoffen moeten worden afgedekt en vastgezet doordat er vloeistof over de rand klotst.- verbrandingsgevaar!
- De transportwagen moet bij het beladen en uitladen van het bordenrek en het verrijdbare ovenrek volgens voorschrift zijn vastgemaakt aan het apparaat - gevaar voor letsel.
- Bij verrijdbare ovenrekken, verrijdbare bordenrekken, transportkarren en apparaten op wieljes bestaat er bij het transport over een schuin oppervlak resp. een drempel gevaar voor kantelen - gevaar voor letsel.



## **Veiligheidsinstructies**

---

Om de hoge kwaliteit van het roestvrij staal te waarborgen, moet uw apparaat, ook uit hygiënische redenen en ter voorkoming van apparaatstoringen, dagelijks worden gereinigd. Volg de instructies in het hoofdstuk „Handmatige reiniging“.



### **Waarschuwing!**

*Indien het apparaat niet of onvoldoende wordt gereinigd, kunnen achterblijvende de resten vet of levensmiddelen in de ovenruimte ontbranden - brandgevaar!*

- Om roestvorming in de ovenruimte te voorkomen, moet het apparaat ook bij uitsluitend gebruik als hete luchtoven (stomen) dagelijks worden schoongemaakt.
- Om roestvorming in de ovenruimte te voorkomen, moet de ovenruimte met regelmatig intervallen (ca. om de 2 weken) met plantaardige olie of vet worden ingevet.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Het apparaat niet behandelen met zuren of blootstellen aan zuurdampen, omdat anders de passieve laag van het chroomnikkelstaal wordt beschadigd en het oppervlak eventueel kan verkleuren.
- Gebruik uitsluitend de reinigingsmiddelen van de fabrikant. Reinigingsmiddelen van andere fabrikanten kunnen leiden tot beschadiging en daarmee tot verlies op de aanspraak van garantie.
- Geen schuurmiddelen of krassende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Een dagelijkse reiniging van de sluitranden van de ovenruimte met een niet-schurend reinigingsmiddel verlengt de levensduur.
- Verwijder en reinig het luchtfilter 1 x per maand (zie hoofdstuk "Technische voorzieningen").

## **Inspectie, Onderhoud en Reparatie**

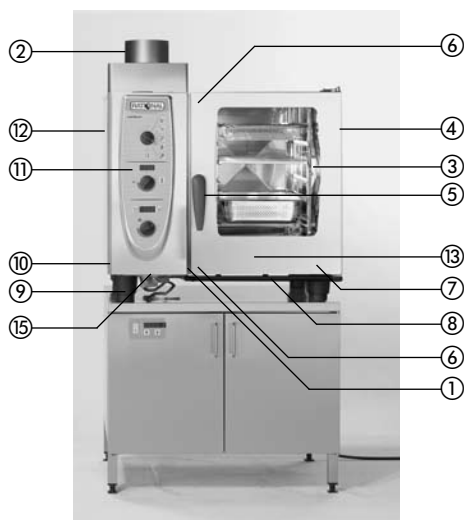


### **Gevaar - Hoogspanning!**

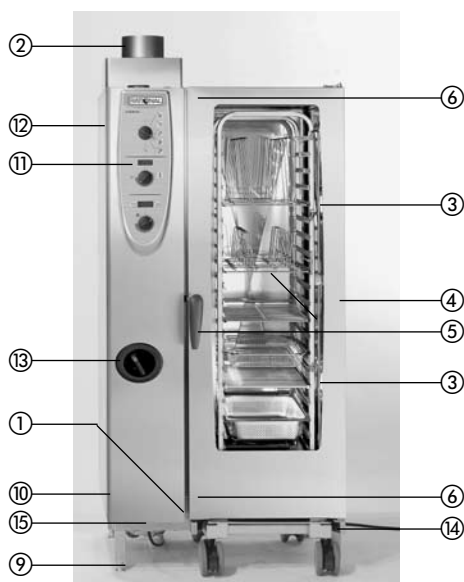
- *Inspectiewerkzaamheden, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geschoolde technici worden uitgevoerd*
- *Bij de reiniging, inspectie en/of reparatie moeten de stekkers uit de wandcontactdozen worden gehaald (dit geldt niet voor handmatige reiniging).*
- *Bij de installatie van het apparaat op wieltjes moet de bewegingsvrijheid van het apparaat zo ver worden beperkt dat er bij bewegingen van het apparaat geen stroom-, water- en afvoerleidingen kunnen worden beschadigd. Als het apparaat wordt verplaatst, moet gewaarborgd zijn dat de stroom-, water- en afvoerleiding correct zijn afgesloten. Als het apparaat terug wordt gezet op de oorspronkelijke plaats, moet gewaarborgd zijn dat de beveiliging tegen bewegingen, de stroom-, water- en afvoerleiding volgens voorschrift worden aangebracht.*
- *Om te garanderen dat uw apparaat zich in technisch perfecte toestand bevindt, dient er minimaal een keer per jaar een onderhoudsbeurt door een geautoriseerde servicepartner te worden uitgevoerd.*

## Functionele onderdelen

- ① **Toestelnummer**  
(alleen zichtbaar bij geopend deurtje)
- ② **Stromingsbeveiliging** (optioneel)  
(alleen gastoestellen)
- ③ **Ovenruimteverlichting**
- ④ **Deurtje met ruitje van dubbelglas**
- ⑤ **Handgreep deurtje**  
Tafeltoestellen: eenhandsbediening met zelfsluit-functie  
Staande apparatuur: eenhandsbediening
- ⑥ **Ontgrendeling voor het openen van het dubbelglas-ruitje** (binnen)
- ⑦ **Geïntegreerde en zelfledigende deurdruiptak** (binnen)
- ⑧ **Druiptak met directe aansluiting op de afvoer**
- ⑨ **Pootjes** (in hoogte verstelbaar)
- ⑩ **Typeplaatje**  
(met alle belangrijke gegevens, zoals opgenomen vermogen, soort gas, spanning, aantal fases en frequentie alsmede type apparatuur en toestelnummer, zie ook Functies/instellingen/type, Optienummer)
- ⑪ **Bedieningspaneel**
- ⑫ **Deksel van de schakelkast**
- ⑬ **Handdouche** (optioneel)  
(met oprolautomaat)
- ⑭ **Inrijhulp** (staande apparatuur)
- ⑮ **Luchtfilter** (luchttoevoer vertrek van opstelling)



CM 10 x 1/1 GN, bij 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 en 10x2/1 GN identiek.



CM 20 x 1/1 GN, bij 20 x 2/1 GN identiek.

## Tips omtrent het gebruik van uw apparaat

- Vermijd warmtebronnen, (bijv. grillplaten, friteuses etc.) in de buurt van het SelfCooking Center®.
- U kunt het apparaat uitsluitend in ruimten met een temperatuur van meer > 5 °C gebruiken. Bij omgevingstemperaturen onder +5 °C moet erop worden gelet dat de ovenruimte vóór de in gebruikneming wordt verwarmd tot kamertemperatuur (> + 5 °C).
- Bij het openen van de ovendeur schakelen de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uit. De geïntegreerde ventilatorrem wordt geactiveerd. De ventilator loopt even na.
- Bij grillen en braden, bijv. kip, moet altijd een opvangbak voor vet in de ovenruimte worden geplaatst.
- Gebruik alleen hittebestendige originele toebehoren en accessoires van de fabrikant.
- laat de deur van het apparaat bij langere perioden van stilstand (b.v. 's nachts) iets geopend.
- De ovendeur beschikt over een zelfsluit-functie. De deur van tafelmodellen is uitsluitend goed dicht als de deurgreep in verticale positie staat.
- Sluit bij langere onderbrekingen van het gebruik de kraan van de waterleiding en de gas- en stroomtoevoerleiding naar het apparaat af.
- Na afloop van de levensduur mag u het apparaat niet bij het afval en ook niet in de vuilcontainer voor oude apparaten bij de gemeentelijke verzamelplaatsen voor grof afval afgeven.. Wij zijn u graag bij de afvalwerking van uw apparaat behulpzaam

## Max. in te pakken hoeveelheden, afhankelijk van apparaatomvang

|             |        |                         |
|-------------|--------|-------------------------|
| 6 x 1/1 GN  | 30 kg  | (per charge max. 15 kg) |
| 10 x 1/1 GN | 45 kg  | (per charge max. 15 kg) |
| 20 x 1/1 GN | 90 kg  | (per charge max. 15 kg) |
| 6 x 2/1 GN  | 60 kg  | (per charge max. 30 kg) |
| 10 x 2/1 GN | 90 kg  | (per charge max. 30 kg) |
| 20 x 2/1 GN | 180 kg | (per charge max. 30 kg) |



Als de maximale vulcapaciteit wordt overschreden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat. Houd hierbij rekening met de maximale vulcapaciteit voor levensmiddelen in de gebruikershandleiding.

## Tips omtrent het gebruik van uw apparaat

### Tafelapparatuur met inhangrekken

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Til het inhangrek iets op in het midden en licht het uit de voorste vergrendeling.
- Draai het inhangrek naar het midden van de ovenruimte.
- Draai het inhangrek naar boven, licht het uit de vergrendelingen. Het inhangen geschiedt in omgekeerde volgorde.



### Werken met verrijdbare ovenrekken, verrijdbare bordenrekken en transportkarren bij tafeltoestellen (optie)

- Til het inhangrek iets op, zoals beschreven.
- Leg de inrijrail op de bodem en klik hem vast in de aanwezige klem. Let erop dat deze precies in de klemmen past en vastklikt (4 klemmen).
- Zorg ervoor dat het apparaat zich op exact dezelfde hoogte bevindt als de transportkar en waterpas moet staan.
- Rijd de transportkar er tot de aanslag in zet dez met de vergrendeling vas; zorg ervoor dat de transportkar goed in de klemmen op het apparaat vastzit.
- Schuif het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek er tot de aanslag in en zet deze met de vergrendeling vast; controleer of de klemmen in het apparaat correct functioneren.
- Haal het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek uit de ovenruimte door de klemmen te ontgrendelen en trek de kar uit de ovenruimte. Alvorens het verrijdbare ovenrek te verwijderen, moet de kernthermometer in de houder bij de inrijrail worden geplaatst.
- Let bij het transport van het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek op de transportkar op dat de kar goed in de transportbeveiliging vastzit.



## Werken met de handdouche

---

- Als u handdouche gebruikt, moet u de slang minstens 20 cm uittrekken.
- Door op de bedieningsknoppen van de handdouche te drukken, kan er worden gekozen tussen twee doseerniveaus.
- Laat de handdouche altijd heel langzaam terug terugrollen tot deze volledig is opgerold.



*Voorzichtig!*

*De handdouche en het water uit de handdouche kan heet zijn - verbrandingsgevaar!*



De handdouche beschikt niet over een rustpositie. Trek de handdouche met beleid naar buiten en nooit verder dan de eindmarkering om beschadiging te voorkomen.

Overtuig u ervan dat na gebruik van de handdouche de slang volledig is opgerold.

De ovenruimte mag niet met de handdouche worden afgekoeld.

# Algemene Bedieningsrichtlijnen

## H2O

Bij het inschakelen kan de melding: H2O op de display verschijnen. Dit betekent dat de steamer nog niet is gevuld. Na het vullen verdwijnt de melding automatisch.



Als de ovenruimte heter is dan de door u ingestelde temperatuur, knippert de toets van de gekozen bedrijfsmodus (bijv. stomen).

(Afkoeling ovenruimte, zie hoofdstuk „Cool Down“)



0:35



### Tijdsinstelling

De bereidingstijd kan op maximaal 30 minuten met een interval van één minuut en vanaf 30 minuten met een interval van 5 minuten worden ingesteld.

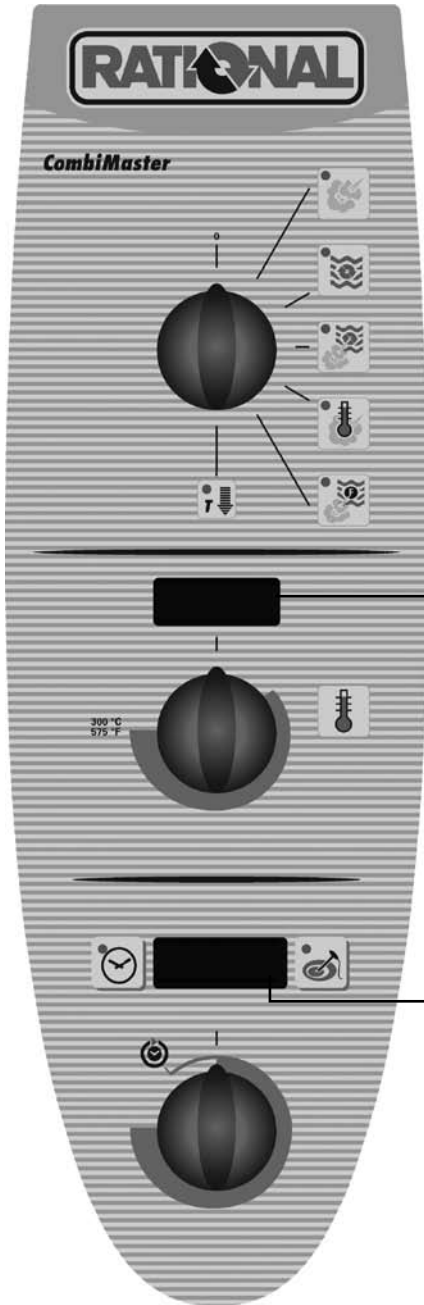


rES

### “RESET” (alleen bij gasapparatuur)

Bij een storing van de brander licht op de display de melding „RES” op. Na 15 seconden klinkt een akoestisch signaal. Door op de toets „Uur” te drukken, wordt er opnieuw begonnen met het ontsteken van de brander. Wanneer de melding „RES” na plm. 15 seconden niet opnieuw oplicht, brandt de vlam en is het apparaat gebruiksklaar. Licht de melding ondanks herhaald drukken steeds opnieuw op, waarschuw dan de servicedienst!

# Bedieningselementen



Stomen (100 °C)



Hete lucht (30 °C tot 300 °C)



Combi-stomen (30 °C tot 300 °C)



Keuzeschakelaar werkwijzen



Vario-stomen (30 °C tot 99 °C)



Finishing® (30 °C tot 300 °C)



Extra functie „Cool Down“

Weergave ovenruimtetemperatuur



Instelwieletje ovenruimtetemperatuur



Verwarming aan/uit



Instelling klok (0 tot 120 min.)



Knop voor kerntemperatuur  
(0 °C tot 99 °C)

Weergave tijd/kerntemperatuur



Instelwieletje voor tijd/kerntemperatuur

# De bereidingstechniek

---



## Werkwijze „stomen“

De hoogwaardige steamer produceert hygiënische verse stoom. Deze wordt drukloos aan de ovenruimte toegevoerd en met hoge snelheid door de ventilator gecirculeerd. Het gepatenteerde regel-systeem zorgt ervoor dat altijd die hoeveelheid stoom wordt toegevoerd waarvan de energie door de etenswaren ook inderdaad kan worden opgenomen. De ovenruimtetemperatuur in deze bereidingstechniek is ingesteld op constant 100 °C.



## Werkwijze „hete lucht“

Krachtige verwarmingselementen verhitten de droge lucht. De ventilator verdeelt de hete lucht gelijkmatig over de hele ovenruimte. De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen 30 °C en 300 °C.



## Werkwijze „combi-stomen“

De twee werkwijzen stomen en hete lucht worden door middel van een regelsysteem met elkaar gecombineerd. Deze combinatie zorgt voor een vochtig-warm klimaat in de oven voor een bijzonder intensieve bereiding. De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen 30 °C en 300 °C.

Daarbij heerst in de ovenruimte altijd de optimaal geregelde vochtigheid die het uitdrogen van de etenswaren voorkomt.



## Werkwijze „vario-stomen“

Een elektronisch regelsysteem met op de graad nauwkeurig werkende thermometers houdt de voorgeselecteerde bereidingstemperatuur in de hele ovenruimte constant. De uiterst nauwkeurige besturing en de regeltechniek waarborgen een perfect ovenruimteklimaat. De temperatuur in de oven kan variabel worden ingesteld tussen 30 °C en 99 °C.



## Werkwijze „Finishing®“

De twee werkwijzen stomen en hete lucht zijn met elkaar gecombineerd. Daarbij ontwikkelen ze een optimaal ovenruimteklimaat dat zowel het uitdrogen van de etenswaren alsook ongewenste plasjes en waterrandjes voorkomt. De temperatuur in de oven kan individueel worden ingesteld tussen 30 °C en 300 °C.



## Werkwijze – Stomen

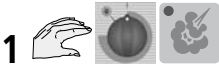


### „Stomen“

De steamer produceert hygiënische verse stoom. De ovenruimtetemperatuur is bij deze bereidings-techniek ingesteld op constant **100 °C**.

#### Soorten bereiding:

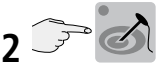
Stomen, stoven, blancheren, trekken, wellen, koken onder hoge druk, ontdooien, conserveren.



**1 Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



### Of u werkt met de kernthermometer



### Voorbeelden van gerechten

#### • Mise en place

Tomates concassées, garneringen (groente, vruchten), champignons, blancheren van julienne en brunoise, blancheren van groente voor vullingen, rollades enz., uien schillen, kastanjes pellen, peulvruchten wellen.

#### • Voorgerechten

Roerei, gepocheerd ei in vormpjes, hardgekookte eieren, asperges, groenteflan, gevulde groente (ui, koolrabi, prei, selderij enz.).

#### • Vulling in de soep

Leverballetjes, spinazieballetjes, rissoles, ravioli, groenteroyale.

#### • Hoofdgerechten

Gekookt rundvlees, Casseler, varkenspoot, tong, soepkip, kalkoenpoten, hoofdkaas, vis.

#### • Bijgerechten

Risotto/rijst, knoedels (van brooddeeg, Böhmische), vleesballetjes, deegwaren (pasta), groente vers en diepvries, groenteflan, aardappelrollade, aardappel geschild, ongeschild, getourneerd.

#### • Desserts

Vruchten vers of diepvries (bijv. warme frambozen), compote, rijstepap.



## Werkwijze – Stomen

---



### Tips

- Controleer en bedenk dagelijks welke componenten u met de bereidingstechniek „stomen“ **tegelijk kunt bereiden**, om zo een hoge bezettingsgraad van de CombiMaster te bereiken. Bedenk dat vis, vlees, groente, bijgerechten en fruit (voorzover ze op dezelfde manier worden bereid) ook tegelijkertijd kunnen worden klaargemaakt.
- **Kook** aardappelen in geperforeerde GN-bakken, de doordringing van de stoom en het gaarproces gaan dankzij de perforatie sneller en zijn intensiever.
- **Groentenat** kan in een bak die op het onderste niveau wordt ingeschoven, worden opgevangen.
- Gebruik liever twee plattere GN-bakken dan één hoge => het **uitschudden** gaat gemakkelijker en de etenswaren liggen niet zo zwaar op elkaar.
- Leg vleesballetjes of **knoedels** niet te dicht op elkaar in een platte gesloten GN-bak.
- **Rijst en graan** als enige opzetten met water: 1 deel korrels, 1,5 tot 2 delen water.
- **Tomaten** kunnen heel eenvoudig worden ontveld: ca. 1 minuut „stomen“ en vervolgens in koud water afschrikken.



## Werkwijze - Hete lucht

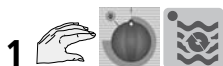


### „Hete lucht“

Krachtige verwarmingselementen verhitten de droge lucht. De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen **30 °C bis 300 °C**.

#### Soorten bereiding:

Bakken, braden, grillen, frituren, gratineren, glaceren.



**Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



### Of u werkt met kernthermometer



**Gewenst    Werkelijk**

### Voorbeelden van gerechten

- **Mise en place**  
Spek aanbakken, botten roosteren, deeg (gist) laten rijzen.
- **Voorgerechten**  
Gehaktballen, soufflés, gratineerde groente, groentepasteitje, pasteitjes, roastbeef, kippenvleugeltjes, snacks, eendenborst, quiches, zanddeeggebak, tartelettes.
- **Vulling in de soep**  
Croutons, ham-croutons, kaas-croutons.
- **Hoofdgerechten**  
Steak, rumpsteak, T-bone, lever, Duitse biefstuk, kipfilet, kippenpootjes, halve / hele haantjes, kalkoen, fazant, kwartels, gepaneerde gerechten, convenience, groenteballetjes, eendenborst, karbonade, pizza.
- **Bijgerechten**  
Aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappeltjes, aardappel-gratin, rösti, gepofte aardappelen, Idaho-potatoes, aardappelsoufflé, macaire-aardappel, duchesse-aardappel.
- **Desserts**  
Biscuit, roerdeeg, zanddeeg, fijn gebak, bladerdeeg, croissants, brood, broodjes, baguettes, zanddeeg, appelgebak, bakproducten (voorgebakken), diepvries.



# Betriebsart – Heißluft



## Tips

- **Bereidingstijden**

**De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit, het gewicht en de dikte van het gerecht. Roosters of bakken moeten niet te vol worden gepakt zodat een gelijkmatige luchtcirculatie is gewaarborgd.**

- **Algemene richtlijnen voor kort gebraden vlees**

- **Voorverwarmen** op een zo hoog mogelijke temperatuur (300 °C) om een toereikende warmtebuffer op te bouwen.
- Zo **snel mogelijk** inpakken om de daling van de temperatuur in de ovenruimte zo gering mogelijk te houden.
- **Tijdens het bereidingsproces** (bij volle oven) het deurtje even openen om overtollig vocht uit de oven te laten ontsnappen.
- Bij kort gebraden stukken vlees en bakproducten die zeer veel vocht afgeven (bijvoorbeeld kippenpootjes) de **inpakhoeveelheden** eventueel verminderen tot 75 % resp. tot maximaal 50 % van de theoretische maximale **hoeveelheid**.

- **Gepaneerd vlees**

mogelijk met elke soort panade. Gebruik voor intensief bruineren braadproducten of een mengsel van paprika en olie. Klop de panade goed aan, behandel met vloeibaar vet en doe de oven niet te vol.

Vuistregel: voor vlees met een dikte van 1 cm is ca. 8 tot 10 minuten bereidingstijd nodig.

**Voorverwarmen:** tot 300 °C (ten minste tot controlelampje voorverwarmen dooft).

**Optimale dikten:** 1,5 tot 2 cm.

**Accessoires:** roosters voor gelijkmatig bruineren aan boven- en onderkant, let op een gelijkmatige dikte en leg even grote stukken bij elkaar.

- **Gratineren**

van lichte en donkere vleesgerechten, vissen en schelpdieren, asperges, witlof, broccoli, venkel, tomaten, toasts.

**Voorverwarmen:** tot 300 °C (ten minste tot controlelampje voorverwarmen dooft). Na het inpakken de gewenste temperatuur instellen.

Bijv.: roosters of bakken (20 mm) voor het gratineren van toast, steaks en soepen.

- **Bereiding van vis**

Paneren en vet bijvoegen.



## Werkwijze - Hete lucht

---

- **Bakken**

**Voorverwarmen:** op baktemperatuur. Als de oven helemaal vol is, eventueel een hogere voorverwarmingstemperatuur kiezen.

**Baktemperatuur:** ca. 20 tot 25 °C lager dan in traditionele ovens.

Bij broodjes alleen om het andere niveau gebruiken.

**Bij diepvries convenience-producten voorverwarmen tot 300 °C.**

**Voorgebakken broodjes laten ontdooien en even laten rijzen.**

**Accessoires:**

Bakplaat geperforeerd met teflon-coating, bak- en braadschaal of graniet-geëmailleerde GN-bakken gebruiken.



## Werkwijze - Combi-stomen

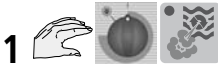


### „Combi-stomen“

De twee werkwijzen stomen en hete lucht worden door middel van een regelsysteem met elkaar gecombineerd. Deze combinatie zorgt door een vochtig-warm klimaat in de oven voor een bijzonder intensieve bereiding. De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen 30 °C en

**30 °C bis 300 °C.**

**Soorten bereiding: braden, bakken.**



1

**Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2

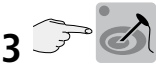


3



4

**Of u werkt met kernthermometer**



3



4

**Gewenst    Werkelijk**

### Voorbeelden van gerechten

- **Mise en place**  
Botten roosteren.
- **Voorgerechten**  
Quiche Lorraine, groentesoufflé, flan, moussaka, lasagne, cannelloni, paella, pastasoufflé.
- **Hoofdgerechten**  
Braadvlees (rund, kalf, varken, lam, gevogelte, wild), rollades, gevulde groente (paprika, aubergine, kool, ui, koolrabi), gegratineerde groente (bloemkool), kalkoenpoten, gevulde kalfsborst, pasta gevuld met ham, graanflan, varkenspootjes, varkensbuik, omelet in verschillende variaties.
- **Bijgerechten**  
Aardappelgratin, diepvriesproducten (aardappelflensjes gevuld, ...), aardappelsoufflé.
- **Desserts**  
Gistdeeg.
- **Diversen**  
Brood, broodjes, krakelingen (diepvries-voorgebakken, ongebakken).



## Werkwijze - Combi-stomen

---



### Tips

- De te braden stukken niet te dicht op elkaar leggen zodat ze gelijkmatig gaar worden.
- Braadvlees met zwoerd of grotere stukken circa 1/3 van de bereidingstijd voorstomen.
- Vang de condens op in een bak (hulpbak) en blus daarmee de aangeroosterde botten voor de saus af.

- **Bereiding van sausen**

- Plaats een gesloten bak bij in de oven.
- Botten, mire poix en kruiden in de bak bijvoegen en onder het vlees mee roosteren.
- Afblussen.
- Tijdens de hele bereidingstijd laten sudderen.
- Zeer geconcentreerde basisfond voor sausen.

- **Rollades**

in gesloten GN-bakken leggen, opvullen met hete saus en met een bak bedekken.

- **Bakken**

Gistdeeg, bladerdeeg, soesjesdeeg bereiden op bakplaten, ook te gebruiken zijn teflon platen.



## Werkwijze - Vario-stomen



### „Vario-stomen“

De steamer produceert hygiënische verse stoom. De temperatuur in de oven kan variabel worden ingesteld tussen **30 °C bis 99 °C**.



1

**Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2



3



4

### Of u werkt met kernthermometer



3



4

**Gewenst    Werkelijk**

### Voorbeelden van gerechten

- **Mise en place**

Spek en ham blancheren, stukjes vis pocheren, soepen, sausen, fonds, fumets etc., (semiconserven) pasteuriseren

- **Voorgerechten**

Galantines, visballetjes, terrines, vacuümverse gerechten.

- **Vulling in de soep**

Vullingen, knoedels, visballetjes, bouillon met ei/royale.

- **Hoofdgerechten**

Vis (zalm, zeetong etc.), Casseler, gevogelte, vacuümverse gerechten (kipfilet, gekookt rundvlees, kalfstong), kalkoenfilet, kipfiletjes, runderfilet, worstjes à la Vitello.

- **Bijgerechten**

Flan, groenteflan, polenta.

- **Desserts**

Vruchten, crème caramel, kabinetpudding.



## Werkwijze - Combi-stomen

---



### Tips

#### •Bereidingstijden „Vario-stomen“

Als ca. richtwaarden dienen de bereidingstijden van de werkwijze „Stomen“. Algemeen geldt: hoe lager de bereidingstemperatuur wordt gekozen, des te langer de bereidingstijd.

#### •Richtwaarden ovenruimtetemperatuur

##### „Vario-stomen“:

|   |              |
|---|--------------|
| Vulling in de soep:                     | 75 tot 90 °C |
| Vis, schaaldieren en<br>kreeftachtigen: | 65 tot 90 °C |
| Vleeswaren:                             | 72 tot 75 °C |
| Licht vlees:                            | 75 tot 85 °C |
| Donker vlees:                           | 80 tot 90 °C |
| Gevogelte:                              | 80 °C        |
| Desserts:                               | 65 tot 90 °C |

#### •Kruiden

Wees voorzichtig met kruiden. Door de lage bereidingstemperaturen wordt de typische eigen smaak versterkt.

Let bij de vacuümbereiding op een exacte dosering van fumets, essences en reducties!

#### •Wecken van vruchten/groente

Afhankelijk van de stevigheid van het uitgangsmateriaal en het gewenste conserveringsresultaat de etenswaren met hete of koude vlo-eistof bedekken. De diameter van de gebruikte weckflessen (glas) mag niet groter zijn dan 100 mm. De bereidingstemperatuur is afhankelijk van de soort product (rijpeidsgraad, doorsnede).  
Temperatuur-richtwaarden: 74 tot 99 °C.

#### • Voordelen:

- Vaste structuur van de vullingen.
- Intensiever aroma en intensievere smaak van de producten.
- Het kookverlies is bij vet materiaal heel gering.  
Temperatuur-richtwaarden: 72 tot 80 °C.

#### • Bereiden direct in het serveerservies, bijv. vis.

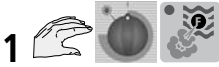


## Werkwijze – Finishing®



### „Finishing®“

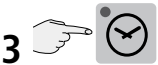
De twee werkwijzen stomen en hete lucht zijn met elkaar gecombineerd. Daarbij ontwikkelen ze een optimaal ovenruimteklimaat dat zowel het uitdrogen van de etenswaren alsook ongewenste plasjes en waterrandjes voorkomt. Ovenruimtemperatuur instelbaar van **30 °C bis 300 °C**.



**1 Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



Wij adviseren een ovenruimtemperatuur van 120 °C en 140 °C. De ovenruimtemperatuur kan echter afhankelijk van de conditie van het product variabel worden gewijzigd.



In de regel bedraagt de Finishing®-tijd voor op borden opgemaakte gerechten circa vijf tot acht minuten – de Finishing®-duur is afhankelijk van het product, de producttemperatuur, het aantal borden/plates, de totale hoogte en de gewenste gebruikstemperatuur, verschillend.

## Of u werkt met kernthermometer



**Gewenst    Werkelijk**

## Voorbeelden van gerechten

### • Voorgerechten

Alle soorten spaghetti, canneloni, lasagne, groentegerechten, kaas- en gekruide macaroni, Quiche Lorraine, loempia's, groenteballetjes, uienbrood.

### • Hoofdgerechten

Alle soorten braadvlees, hoofdkaas, soufflés, kant en klare menu's, rollades, gevulde groente.

### • Bijgerechten

Rijst, aardappelen, pasta, deegwaren, groenten, soufflé, gratin.

### • Desserts

Appelflap, warme vruchten.



## Werkwijze – Finishing®

---



### Tips

- **Finishing®-servies**  
Porseleinen borden, aardewerk, glas, zilveren plates, koperen pannen, chroomnikkelstaal, aluminium schalen (servies voor buitenshuis).
- **Banket-service/reisgezelschappen**  
Finishing® op borden in het verrijdbare bordenrek.
  - Grote hoeveelheden in zeer korte tijd.
  - Snel wisselen van charges.
  - Minimale serveertijden maken een hoge doorzet per uur mogelijk, snel wisselen van tafels, meer omzet.
  - Voor borden met een diameter tot 31 cm.
- Het serveerservies wordt meeverwarmd: om de warmte vast te houden als er verder weg moet worden uitgeserveerd.
- **Thermische kap:** voor het overbruggen van korte wachttijden of het vervoeren over afstand.
- De componenten van de gerechten zo mogelijk gelijkmatig en niet te dicht op elkaar op resp. de borden of plates opmaken/dresseren.
- Bereide groente en bijgerechten vóór het opmaken ten behoeve van de Finishing® vermengen met een beetje boter of vet.
- Sausen  
Altijd pas na de Finishing® toevoegen.
- Componenten met een groot volume hebben meer tijd nodig om warm te worden.



# Werken met de kernthermometer



*Voorzichtig!*

*De kernthermometer kan heet zijn-  
verbrandingsgevaar!*










*Gebruik keukenhandschoenen.*



Plaats de naald van de kernthermometer in de dikste plek, onder een hoek van 30-45 graden. De naald moet in het midden van de het bakproduct worden geplaatst.

Bij alle bereidingstechnieken selecteerbaar



- 1   
- 2   **160°C**
- 3  
- 4   **76°C 19°C**

**Gewent Werkelijk**

Tijdschakelklok is buiten werking.

Bij het bereiken van de voorgeselecteerde kern-temperatuur klinkt er een zoemtoon.



- Plaats de kernthermometer altijd volgens voorschrift in de daarvoor bestemde positioneerstand - gevaar voor beschadiging!
- Laat de kernthermometer niet buiten de ovenruimte hangen - gevaar voor beschadiging!
- Haal vóór het verwijderen van de charge de kernthermometer uit de etenswaren - gevaar voor beschadiging!



Koel de kernthermometer vóór gebruik met de handdouche af.



## Werken met de kernthermometer



### Tips

- Bij braadvlees als beleg de kerntemperatuur ca. 5 °C lager kiezen, het braadvlees gaat tijdens de afkoelfase nog na.  
Voorbeeld: „ braadvlees“, verhouding kerntemperatuur–bereidingstijd.
- Om gaten in het product te vermijden (stollen eiwit), koelt u de kernthermometer vóór gebruik af.
- De ingestelde temperatuurwaarden en bereidingstechnieken kunt u te allen tijde wijzigen.
- Kerntemperatuurmeting: bepalen van de optimale uitserveertemperatuur bij de Finishing®.

### Richtwaarden kerntemperatuur

| Rundvlees          | Gaarheid   | Kern-temperatuur |
|--------------------|------------|------------------|
| Runderfilet/lende  | medium     | 55 - 58 °C       |
| Roastbeef          | medium     | 55 -60 °C        |
| Kogelbiefstuk      | doorbakken | 85 -90 °C        |
| Gebraden rundvlees | doorbakken | 80 -85 °C        |
| Gekookt rundvlees  | doorbakken | 90 °C            |

### Varkensvlees

|                            |            |           |
|----------------------------|------------|-----------|
| Poot/bout                  | doorbakken | 75 °C     |
| Poot/bout                  | licht rosé | 65 -68 °C |
| Varkensrug                 | licht rosé | 65 -70 °C |
| Varkensschouder            | doorbakken | 75 °C     |
| Varkensbui/gevuld          | doorbakken | 75 -80 °C |
| Varkensbui/buikvlees       | doorbakken | 80 -85 °C |
| Varkensachterpoot gebakken | doorbakken | 80 -85 °C |
| Varkenspoot                | doorbakken | 80 -85 °C |
| Gekookte ham               | zeer mals  | 64 -68 °C |
| Casseler                   |            | 65 -70 °C |
| (beleg-buffet)             |            | 55 -60 °C |
| Achterpoot gezouten        | doorbakken | 75 -80 °C |
| Casseler ribbetjes         | doorbakken | 65 °C     |
| Ham in brooddeeg           |            | 65 -68 °C |



# Werken met de kernthermometer

## Richtwaarden kerntemperatuur

| Kalfsvlees  | Gaarheid   | Kern-temperatuur |
|---|------------|------------------|
| Kalfsrug  | licht rosé | 58 -65 °C        |
| Kalfspoot,<br>Kalfsbout<br>en kalfsbil,<br>Noot, fricandeau | doorbakken | 78 °C            |
| Gebakken nieren   | doorbakken | 75 -80 °C        |
| Gebraden kalfsvlees/<br>Schouder                            | doorbakken | 75 -80 °C        |
| Kalfsborst  | doorbakken | 75 -78 °C        |
| Schapenrug rosé   |            | 65 -70 °C        |
| Schapenrug  | doorbakken | 80 °C            |
| Schapenpoot rosé  |            | 70 -75 °C        |
| Schapenbout   |            | 82 -85 °C        |

## Lamsvlees

Doorbakken bedraagt de kerntemperatuur tussen 79 °C en 85 °C. De kleur in de kern van het vlees is grijs, iets licht bleekrood. De jus is helder.

|              |            |            |
|--------------|------------|------------|
| Lamsbout     | rosé       | 60 -62 °C  |
| Lamsbout     | doorbakken | 68 -75 °C  |
| Lamsrug      | rosé       | 54 - 58 °C |
| Lamsrug      | doorbakken | 68 -75 °C  |
| Lamsschouder | doorbakken | 78 -85 °C  |

## Richtwaarden kerntemperatuur

| Gevogelte       | Gaarheid   | Kern-temperatuur |
|-----------------|------------|------------------|
| Pasteitjes e.d. |            |                  |
| Haantjes        | doorbakken | 85 °C            |
| Ganzen/eenden   | doorbakken | 90 -92 °C        |
| Kalkoen         | doorbakken | 80 -85 °C        |
| Pasteitjes      |            | 72 -74 °C        |
| Hoofdkaas       |            | 72 -78 °C        |
| Terrines        |            | 60 -70 °C        |
| Galantines      |            | 65 °C            |
| Ballotines      |            | 65 °C            |
| Foie gras       |            | 45 °C            |
| Vis, bijv. zalm | zacht      | 60 °C            |



## Functie Cool Down Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit

U hebt uw CombiMaster bij een hoge bereidings-temperatuur gebruikt en u wilt nu bij een lagere bereidings-temperatuur verder gaan. Met de „Cool Down” functie kan de ovenruimte snel en verantwoord worden afgekoeld.



### Waarschuwing!

- Activeer de functie „Cool Down” alleen als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld - gevaar voor letsel!
- Tijdens de „Cool Down” schakelt de ventilator bij het openen van de deur niet uit.
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Tijdens de „Cool Down” ontsnapt er hete wasem uit de ovenruimte - verbrandingsgevaar!

## Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit

De temperaturen kunnen in °C of in °F worden weergegeven.

### Wisselen van de display Celsius / Fahrenheit



Houd de „tijd-toets” en de „kerntemperatuur-toets” tegelijkertijd langer dan 10 seconden ingedrukt.



of



**1** Sluit het deurtje.



**3** Open het deurtje.



Sluit vóór het selecteren van „Cool Down” het deurtje van de ovenruimte.



# Reiniging

Uit hygiënische redenen en ter voorkoming van apparaatstoringen is een dagelijkse reiniging van uw apparaat absoluut noodzakelijk.

- **Neem de veiligheidsinstructies op de spuitbus en de jerrycan met reinigingsvloeistof in acht.**
- **Gebruik uitsluitend de originele speciaalreiniger en de originele handsproeier van de fabrikant (Artikelnr.: 6004.0100)**
- **Laat de handsproeier nooit ongebruikt onder druk staan.**
- **Sproei niet op personen, dieren en andere objecten.**

## Zo werkt u



Ovenruimte beneden 60 °C laten afkoelen (zie hoofdstuk „Cool Down“)



Apparaat uitschakelen.



Inhangrek en luchtgeleidingsplaat naar het midden toe draaien



**Waarschuwing!**

*Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!  
Gebruik altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen, een gezichtsbeschermingsmasker en de handsproeier van de fabrikant.*



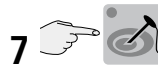
Besproei de ruimte achter de luchtgeleidingsplaat, de ovenruimte, de binnenzijde van de deur en het deurrubber met speciaalreiniger.

- 5** Plaats de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek terug en vergrendel deze, sluit het deurtje van de ovenruimte.



**Waarschuwing!**

*Open de ovenruimdeur niet tijdens het reinigingsproces: er kan reinigingsmiddel en hete wasem ontsnappen - Bijtende stoffen en verbrandingsgevaar!*



Houd de kerntemperatuurtoets 10 seconden ingedrukt.



Het reinigingsprogramma wordt gestart.





## Reiniging



### Waarschuwing!

*Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!*

*Gebruik altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen en een gezichtsbeschermingsmasker.*

Na afloop van de reinigingstijd wordt u verzocht om de deuren te openen.



door



9



Na afloop van het reinigingsprogramma moet het apparaat ook achter de luchtgeleidingsplaat worden schoongespoeld.

10

De ovenruimte en de deurafdichting met een vochtige doek schoonwrijven en, indien nodig, de binnenruit opklappen en eveneens schoonwrijven.

11

Sluit de ovenruimtedeuren.



0:10



Voor het droogmaken van de ovenruimte wordt na het sluiten van de ovenruimtedeuren automatisch de bedrijfsmodus "Hete Lucht" gedurende 10 minuten ingeschakeld.



End



12



Door het selecteren van een bedrijfsmodus verlaat u het reinigingsprogramma.

U heeft nodig:

Handsproeier-

Artikelnr.: 6004.0100



### Waarschuwing!

*Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!*

*Gebruik altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen en een gezichtsbeschermingsmasker.*

*De handdouche en het verlengstuk van de sproeier na elk gebruik met schoon water uitspoelen.*

*De reinigingsfles na elk gebruik met met warm water schoonspoelen.*



De dagelijkse reiniging van het rubber van de overruimte verlengt de levensduur. Gebruik voor de reiniging van het rubber van de ovenruimte een zachte doek en afwasmiddel - geen vloeibaar schuurmiddel!

Het glas in de deur binnen en buiten reinigt u net zoals de buitenkant van het apparaat het best met een vochtige, zachte doek. Gebruik hiervoor een niet-schurend afwasmiddel.

Indien er sprake is van een sterke verontreiniging, laat u vóór het schoonmaken de resten met de bedrijfsmodus „Vochtige Warmte“ gedurende 10 minuten inweken.

Als de pompstang van de handdouche eventueel moeilijk gaat, kan dit met een paar druppels slaolie worden verholpen.



## Onderhoud - Ontkalken steamer

Uw CombiMaster is uitgerust met de gepatenteerde SelfClean Automatic. Dankzij de SelfClean Automatic wordt de periode tussen de verschillende ontkalkingsintervallen aanmerkelijk verlengd. Desondanks moet de steamer van uw CombiMaster afhankelijk van de hardheid van het water en het gebruik regelmatig worden ontkalkt.

Wij adviseren de volgende ontkalkingsintervallen, gebaseerd op acht uur stomen per dag:

|                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| tot 18 °dH (tot 3,2 mmol/liter)   | minimaal één keer per jaar  |
| tot 24 °dH (tot 4,3 mmol/liter)   | minimaal twee keer per jaar |
| boven 24 °dH (tot 4,3 mmol/liter) | minimaal drie keer per jaar |

Deze aanbevolen ontkalkingsintervallen kunnen afhankelijk van de samenstelling van het water (bijv. mineralen) afwijken van de bovengenoemde richtwaarden.

### Ontkalken steamer



1

2 Sluit het deurtje van de ovenruimte.



3

Houd de kerntemperatuurtoets 10 seconden ingedrukt tot er op de temperatuurdisplay van de ovenruimte „CLEn” verschijnt.



4

Draai de knop van de ovenruimtetemperatuur naar rechts tot er op de display „CALC” verschijnt.



5

Het ontkalken wordt gestart.



Als de ovenruimtetemperatuur bij het starten van het ontkalken boven de 40 °C ligt, wordt automatisch „Cool Down” gestart – display-melding zie „Cool Down”.

Afpompen steamer



Na beëindiging van het afpompen verschijnt:



U wordt gevraagd het ontkalkingsmiddel bij te vullen.



6 Open het deurtje van de ovenruimte.



## Onderhoud - Ontkalken steamer



Verwijder het linker inhangrek en de luchtgeleidingsplaat



Schuif de slang in de stoominlaatopening tot de aanwezige markering.

### Opmerking:

De indeling van de markering t.o.v. de apparaatgrootte staat in de instructies van de ontkalkingspomp beschreven.



### Waarschuwing!

*Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!*

*Gebruik altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen, een gezichtsbeschermingsmasker en de ontkalkingspomp van de fabrikant van het apparaat.*



Plaats het inhangrek. Fixeer de slang met de draadhaak.



Plaats de jerrycan met de ontkalkingsvloeistof in de ovenruimte en schuif de slang in de jerrycan.



De ontkalkingsvloeistof reageert met kalk en kan gaan overschuimen.

**11** Zorg ervoor dat de aangegeven hoeveelheid ontkalker heel langzaam wordt bijgevoeld.



### Waarschuwing!

*Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!*

*Er kunnen resten ontkalker in de slangen aanwezig zijn. Ontkalkingstoebehoren grondig met water schoonspoelen.*

*Draag altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen en een gezichtsbeschermingsmasker.*

### Elektrische toestellen

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>6 x 1/1 GN</b>  | <b>10 x 1/1 GN</b> | <b>6 x 2/1 GN</b>  |
| 3,5 liter          | 6 liter            | 6 liter            |
| <b>10 x 2/1 GN</b> | <b>20 x 1/1 GN</b> | <b>20 x 2/1 GN</b> |
| 8,5 liter          | 9 liter            | 11,5 liter         |

### Gastostellen

|                    |                    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>6 x 1/1 GN</b>  | <b>10 x 1/1 GN</b> | <b>6 x 2/1 GN</b>  |
| 4 liter            | 7 liter            | 6,5 liter          |
| <b>10 x 2/1 GN</b> | <b>20 x 1/1 GN</b> | <b>20 x 2/1 GN</b> |
| 9 liter            | 8 liter            | 11 liter           |

## Onderhoud - Ontkalken steamer

**12** Neem de ontkalkingstoebehoren uit de ovenruimte (handpomp en jerrycan).

**13** De ontkalkingsvloeistof in de ovenruimte en de ontkalkingstoebehoren grondig met water schoonspoelen.



Verwijder de ontkalkingstoebehoren. Plaats en vergrendel de luchtgeleidingsplaat en het linker inhangrek.



Nadat 30 seconden op de display zijn verschenen, verschijnt vervolgens de display "door"



**16** Sluit de ovenruimtedeuren.



De duur van de ontkalkingsfase wordt weergegeven



De steamer wordt automatisch meerdere keren gespoeld, aansluitend gaat het apparaat automatisch over op stomen.



Na afloop van de ontkalkingsfase verschijnt op de display "End".



Door het selecteren van een bedrijfsmodus verlaat u het ontkalkingsprogramma. Uw apparaat is weer gebruiksklaar voor de bereiding.

### Opmerking:

U heeft nodig:

Elektrische ontkalkingspomp –

Artikelnr.: 60.70.409

Ontkalkingsvloeistof, 10 liter jerrycan –

Artikelnr.: 6006.0110



## Onderhoud - Ontkalken steamer Onderbreken ontkalken

U kunt desgewenst het ontkalken onderbreken.

### Vóór het vullen van het ontkalkingsmiddel



Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt.



Uw CombiMaster is weer gereed voor gebruik.

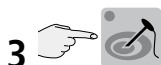
### Na het vullen van het ontkalkingsmiddel



Schakel het apparaat uit en wacht 4 seconden



Schakel de CombiMaster in



Het ontkalken wordt onderbroken als de kerntemperatuur-toets binnen 30 seconden wordt ingedrukt.

Als de kerntemperatuur-toets niet binnen 30 seconden wordt ingedrukt, gaat het ontkalken gewoon verder.



De steamer wordt automatisch geleegd en grondig gespoeld.

Uw CombiMaster is weer gereed voor gebruik.

### Aftappen steamer

De steamer kan vóór een transport of ter beveiliging tegen vorst worden afgetapt.



2 Open het deurtje van de ovenruimte.



Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt tot er op de temperatuursdisplay van de ovenruimte „CLEn” verschijnt.



Draai de knop van de ovenruimtetemperatuur naar rechts tot er op de display „SC” verschijnt.



De steamer wordt afgetapt.



# Tijdsinstellingen

Mochten er bij uw CombiMaster storingen optreden, dan worden deze op de display weergegeven.



Storingen van de CombiMaster waarbij deze gewoon kan blijven worden gebruikt, kunnen door het indrukken van de tijd-toets worden onderdrukt.

| Storingsmel. | Oorzaak   | Maatregelen   |
|--------------|---|---|
| E1           | CombiMaster defect  |   |
| E2           | Door een externe energiebesparingsinstallatie is de verwarming langer dan twee minuten uitgeschakeld. | Controleer de energiebesparingsinstallatie!   |
| E3           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E4           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E5           | Kernthermometer defect  | De CombiMaster kan zonder kernthermometer worden gebruikt.<br>Waarschuw de servicedienst! |
| E6           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E7           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E8           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E9           | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E10          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E11          | Na het inschakelen wordt er geen bereidingstechniek weergegeven                                       | Waarschuw de servicedienst!   |
| E13          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E14          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E15          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E16          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E17          | Omgevingstemperatuur te laag  | Kamertemperatuur moet hoger zijn dan 5 °C!  |
| E18          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E19          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E20          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E21          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |
| E22          | CombiMaster defect  | Waarschuw de servicedienst!   |



## Technische voorzieningen

---

Inspectiewerkzaamheden die door technisch geschoolde medewerkers kunnen worden uitgevoerd. Gebruik alleen originele onderdelen van origineel fabrikaat.

### Reinigen van luchtfilters



Hendel voor het losmaken van de klink naar links drukken. Schuif het filter naar links en neem het er naar beneden toe uit.

- Reinig het luchtfilter ten minste één keer per maand in de vaatwasmachine en plaats het na het drogen weer terug.
- Het luchtfilter dient ten minste 2 keer per jaar te worden vervangen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder luchtfilter.

### Halogeenlamp vervangen



Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact!

- Dek de afvoer in de ovenruimte af
- Verwijder het houdertje met glas en afdichting
- Vervang het halogeenlampje (Artikelnr.: 3024.0201), raak het lampje niet met vingers aan)
- Vervang eveneens de afdichtinghouders (artikelnr.: 40.00.094)
- Schroef houdertje met glas en afdichtingen weer vast.



## Technische voorzieningen

### Vervangen van deurrubber

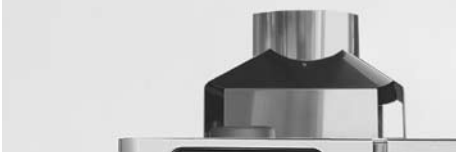


Het deurrubber bevindt zich in de uitsparing op bij de ovenruimte.

- Trek het oude rubber uit de uitsparing.
- Verwijder het vuil uit de uitsparing.
- Monteer het nieuwe rubber in de uitsparing (bevestigingslippen vooraf insmeren met zeepsop)
- Let erop dat het rechthoekige stuk van het rubber volledig in de uitsparing valt.

#### Deurrubbers:

|             | Artikelnr.: |
|-------------|-------------|
| 6 x 1/1 GN  | 20.00.394   |
| 6 x 2/1 GN  | 20.00.395   |
| 10 x 1/1 GN | 20.00.396   |
| 10 x 2/1 GN | 20.00.397   |
| 20 x 1/1 GN | 20.00.398   |
| 20 x 2/1 GN | 20.00.399   |

**Stromingsbeveiliging** (alleen gastoestellen)

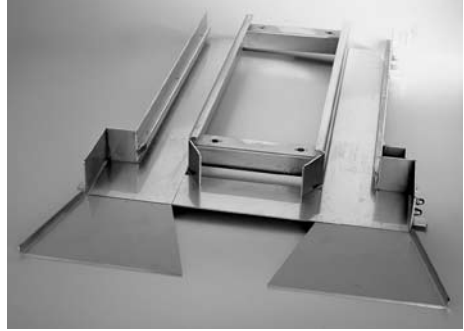
Durchmesser Abgasrohr: 180 mm

**UltraVent® condensatiekap**

Ruimten volledig en voert ze door het geïntegreerde afvoersysteem af. Wasem wordt automatisch ook bij het openen van het deurtje van de ovenruimte met behulp van de ventilator afgezogen. Vervelende kookluchtjes worden aanzienlijk verminderd. Luchtafvoertechnische installaties vervallen. Eenvoudige montage - ook achteraf. Alleen voor apparatuur met deuraanslag rechts.

**Afzuigkap voor tafeloestellen**

Wasem wordt automatisch bij het openen van het deurtje van de ovenruimte met behulp van de ventilator afgezogen (zonder condensatietechniek). Eenvoudige montage - ook achteraf mogelijk. Alleen voor apparatuur met deuraanslag rechts.

**Opritje voor 20 x 1/1 en 20 x 2/1 GN**

Aflopende keukenvloeren in invoerrijs kunnen tot maximaal 20 mm worden gecompenseerd. Aflopende keukenvloeren dwars op de inrijrichting kunnen tot 12 millimeter worden gecompenseerd.

**Hitteschild voor de linker zijwand**

Door de installatie achteraf van het hitteschild kunt u hitte afstralende warmtebronnen (bijv. een grill) dicht bij de linker zijwand plaatsen.

# Opties

## Combi-Duo



**Type 6x1/1 op 6x1/1 of 10x1/1 GN** (elektrisch)

**Type 6x2/1 op 6x2/1 of 10x2/1 GN** (elektrisch)

**Type 6x1/1 op 6x1/1 GN** (gas)

**Type 6x2/1 op 6x2/1 GN** (gas)

### Standaard

Bovenste niveau 1,60 m

### Verrijdbaar

Bovenste niveau 1,72 m

### Met 150 mm in hoogte verstelbare pootjes

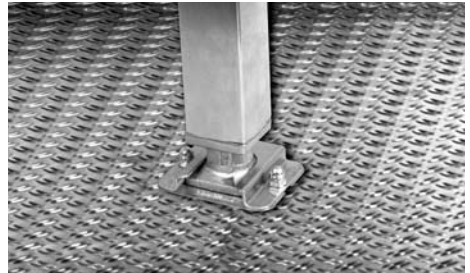
Bovenste niveau 1,68 m

Art. nr. op aanvraag.





## Voetbevestigingen tafelapparatuur



## Vloerbevestiging voor standalone apparatuur en onderkastjes



# Bereidingsvoorbeelden rund- en kalfsvlees





| Gerecht                                       | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster     | Capaciteit per GN |                     | Voorver-<br>warmen   |
|---|---|-----------------------------------|-------------------|---------------------|--|
|   |   |                                   | 1/1               | 2/1                 |  |
| <b>Filetsteak</b>                             | kruiden, licht oliën  | CombiGrill®                       | 12 Stück          | 24 Stück            |  300 ° |
| <b>Rumpsteak</b>                              | kruiden, licht oliën<br>niet paneren  | CombiGrill®                       | 10 Stück          | 20 Stück            |  300 ° |
| <b>Roastbeef</b>                              | kruiden, licht inoliën  | Rooster                           | 6 kg              | 12 kg               |  |
| <b>Gebraden rundvlees</b><br>(Gesmoord vlees) | mirepoix toevoegen<br>Ø 80–100 mm, CNS afdekken                             | 90 - 150 mm<br>ongeperforeerd CNS | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| <b>Runderrollade</b>                          | kruiden, met hete saus overgieten,<br>met 20 mm GN afdekken                 | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS       | 20-25<br>Stück    | 40-50<br>Stück      |  |
| <b>Runderlever</b>                            | in gelijkmatig dikke plakken snijden  | CombiGrill® of<br>20 mm graniet.  | 10 Stück          | 20 Stück            |  300 ° |
| <b>Filet Wellington</b>                       |   | 20 mm graniet.                    | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| <b>Gekookt rundvlees</b>                      | vacuüm bereid,<br>afmaken in BT 106   | Rooster                           | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| <b>Kalfsfilet</b>                             | kruiden, licht oliën  | CombiGrill®                       | 8 Stück           | 16 Stück            |  300 ° |
| <b>Kalfskoteletjes</b>                        | kruiden kort voor ze in de oven gaan  | CombiGrill®                       | 10 Stück          | 20 Stück            |  |
| <b>Gebraden Kalfsvlees</b>                    |   | Rooster en<br>65 mm CNS           | 8 kg              | 16 kg               |  |
| <b>Kalfspoot</b>                              |   | Rooster en<br>40 mm CNS           | 6 Stück           | 12 Stück            |  |
| <b>Osso bucco</b>                             | CNS afdekken  | 65 mm CNS                         | 15 Stück          | 30 Stück            |  |
| <b>Kalfsborst</b>                             |   | Rooster en<br>65 mm CNS           | 1 Stück           | 2 Stück             |  |
| <b>Ragout fin</b>                             | warm gevuld in cocottes, sauce hollandaise<br>eroverheen gieten, gratineren | 20 mm graniet.                    | nach Ø<br>10-12   | nach Größe<br>Stück |  |
| <b>Kalfsrug</b>                               |   | Rooster en<br>40 mm CNS           | 1 Stück           | 2 Stück             |  |
| <b>Kalfsschouder</b>                          |   | Rooster en<br>40 mm CNS           | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
|   |   |                                   |                   |                     |  |
|   |   |                                   |                   |                     |  |
|   |   |                                   |                   |                     |  |
|   |   |                                   |                   |                     |  |
|   |   |                                   |                   |                     |  |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.           |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |           |
|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|
| 1 <sup>e</sup> stap     | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1    |
| 250 °<br>7 min          |                     |                     | 36 Stück                      | 72 Stück  | 60 Stück         | 120 Stück | 240 Stück |
| 260 °<br>8-10 min       |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
| 140 °<br>10 min         | 160 °<br>KT 56 °    |                     | 18 kg                         | 36 Stück  | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
| 130-140 °<br>90-120 min |                     |                     | 24 kg                         | 50 Stück  | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 130-140 °<br>60-80 min  |                     |                     | 75 Stück                      | 150 Stück | 125 Stück        | 250 Stück | 500 Stück |
| 250 °<br>8-10 min       |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
| 175 °<br>KT 52 °        |                     |                     | 24 kg                         | 50 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 85 °<br>165 min         |                     |                     | 24 kg                         | 50 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 180 °<br>KT 68 °        |                     |                     | 24 Stück                      | 50 Stück  | 40 Stück         | 80 Stück  | 160 Stück |
| 240 °<br>10-12 min      |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück  | 50 Stück         | 100 Stück | 200 Stück |
| 30 min                  | 140 °<br>40 min     | 160 °<br>KT 75 °    | 24 kg                         | 50 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 30 min                  | 140 °<br>50 min     | 170 °<br>KT 85 °    | 18 Stück                      | 36 Stück  | 30 Stück         | 60 Stück  | 120 Stück |
| 130-140 °<br>ca. 90 min |                     |                     | 45 Stück                      | 90 Stück  | 75 Stück         | 150 Stück | 300 Stück |
| 30 min                  | 140 °<br>50 min     | 160 °<br>KT 75 °    | 3 Stück                       | 6 Stück   | 5 Stück          | 10 Stück  | 20 Stück  |
| 250 °<br>6-8 min        |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück  | 50 Stück         | 100 Stück | 200 Stück |
| 160 °<br>45 min         | 180 °<br>KT 70 °    |                     | 2 Stück                       | 4 Stück   | 3 Stück          | 6 Stück   | 12 Stück  |
| 30 min                  | 140 °<br>50 min     | 170 °<br>KT 81 °    | 24 kg                         | 50 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |

# Bereidingsvoorbeelden varkens-, schapen- en lamsvlees






| Gerecht  | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster | Capaciteit per GN |                | Voorver-<br>warmen   |
|--|---|-------------------------------|-------------------|----------------|--|
|  |   |                               | 1/1               | 2/1            |  |
| <b>Varkensmedaillons</b>                           | kruiden, licht oliën,<br>ca. 70 tot 80 g                    | CombiGrill®                   | 20 Stück          | 40 Stück       |  300 ° |
| <b>Schnitzel</b>                                   | naturel, licht oliën  | CombiGrill®                   | 10 Stück          | 20 Stück       |  300 ° |
| <b>Varkenskarbonade</b><br>(gepaneerd)             | braadproduct,   | bakplaat en<br>braadslede     | 8 Stück           | 16 Stück       |  300 ° |
| <b>Varkenskarbonaadjes</b><br>(gesmoord)           | marineren,<br>hete saus eroverheen gieten,                  | 40 mm graniet.                | 10 Stück          | 20 Stück       |  |
| <b>Duitse biefstuk</b>                             |   | bakplaat en<br>braadslede     | 15 Stück          | 30 Stück       |  300 ° |
| <b>Meatballs</b>                                   |   | 20 mm graniet.                | 45 Stück          | 90 Stück       |  |
| <b>Varkensrug</b>                                  |   | rooster en<br>40 mm CNS       | 8 kg              | 16 kg          |  |
| <b>Gebraden varkens-<br/>vlees Nekstuk</b>         |   | rooster en<br>65 mm CNS       | 8 kg              | 16 kg          |  |
| <b>Stevig gebrad. vlees</b><br>(gevulde vark.buik) | na 1 <sup>e</sup> stap in porties snijden<br>daarna kruiden | Rooster en<br>40 mm CNS       | 5-7 kg            | 10-14 kg       |  |
| <b>Casseler van de nek</b>                         | zonder been   | Rooster en<br>65 mm CNS       | 6-8 kg            | 12-16 kg       |  |
| <b>Varkenspoot</b>                                 | Fond opvangen, evt. voor zuurkool                           | rooster en<br>65 mm CNS       | 7-9<br>Stück      | 14-18<br>Stück |  |
| <b>Varkenspoten</b>                                | na 1 <sup>e</sup> stap snijden,<br>daarna kruiden           | rooster                       | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  |
| <b>Ham<br/>in brooddeeg</b>                        | ham 3/4 voorbakken,<br>daarna in deeg                       | bakplaat en<br>braadslede     | ca. 6 kg          | ca. 12 kg      |  |
| <b>Gebraden gehakt</b>                             | indien in vormen, rooster gebruiken                         | 20 mm graniet.                | 6 kg              | 12 kg          |  |
| <b>Leverkaas</b>                                   | gevuld in aluminium schalen                                 | rooster                       | 4-6 kg            | 8-12 kg        |  |
| <b>Spareribs</b>                                   | na het stomen 12 uur marineren                              | rooster en<br>20 mm graniet.  | 3 kg              | 6 kg           |  |
| <b>Varkensschouder</b>                             | met zwaard,<br>na 1e fase zwaard insnijden,                 | rooster en<br>40 mm CNS       | 8 kg              | 16 kg          |  |
|  |   |                               |                   |                |  |
|  |   |                               |                   |                |  |
|  |   |                               |                   |                |  |
|  |   |                               |                   |                |  |
|  |   |                               |                   |                |  |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.          |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |           |
|------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|
| 1 <sup>e</sup> stap    | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1    |
| 250 °<br>8-10 min      |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 120 Stück        | 240 Stück | 480 Stück |
| 250 °<br>12-15 min     |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
| 200-220 °<br>15 min    |                     |                     | 48 Stück                      | 96 Stück  | 80 Stück         | 160 Stück | 320 Stück |
| 140-160 °<br>50-60 min |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
| 200-220 °<br>15 min    |                     |                     | 90 Stück                      | 180 Stück | 150 Stück        | 300 Stück | 600 Stück |
| 180 °<br>15 min        |                     |                     | 135 Stück                     | 270 Stück | 225 Stück        | 450 Stück | 900 Stück |
| 160 °<br>30 min        | 180 °<br>KT 72 °    |                     | 16 kg                         | 32 kg     | 24 kg            | 48 kg     | 96 kg     |
| 30 min                 | 160 °<br>40 min     | 180 °<br>15 min     | 24 kg                         | 48 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 30 min                 | 160 °<br>50 min     | 220 °<br>KT 78 °    | 21 kg                         | 42 kg     | 35 kg            | 70 kg     | 140 kg    |
| 80 °<br>KT 65-70 °     |                     |                     | 24 kg                         | 48 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 100 °<br>KT 87 °       |                     |                     | 27 Stück                      | 52 Stück  | 45 Stück         | 90 Stück  | 180 Stück |
| 30 min                 | 160 °<br>60 min     | 220 °<br>KT 85 °    | 24 Stück                      | 48 Stück  | 40 Stück         | 80 Stück  | 160 Stück |
| 170 °<br>20 min        | 170 °<br>KT 72 °    |                     | 12 kg                         | 24 kg     | 18 kg            | 36 kg     | 72 kg     |
|                        | 160 °<br>40 min     |                     | 18 kg                         | 36 kg     | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
| 130 °<br>KT 70 °       |                     |                     | 18 kg                         | 36 kg     | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
| 30 min                 | vorheizen<br>300 °  | 190 °<br>15 min     | 9 kg                          | 18 kg     | 15 kg            | 30 kg     | 60 kg     |
| 30 min                 | 160 °<br>50 min     | 220 °<br>KT 75 °C   | 16 kg                         | 32 kg     | 24 kg            | 48 kg     | 96 kg     |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |           |

# Bereidingsvoorbeelden worsten en diepvries





| Gerecht                                 | Tips   | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster       | Capaciteit per GN |                 | Voorver-<br>warmen   |
|---|--|-------------------------------------|-------------------|-----------------|--|
|   |  |                                     | 1/1               | 2/1             |  |
| <b>ausmacherworst</b>                   | Darm gelijkmatig vullen, evt. hangend bereiden                         | rooster                             | ca.<br>30 Stück   | ca.<br>60 Stück |  |
| <b>Witte worst blancheren</b>           | 2 vleeshaken, pin en rooster als hulpgereedschap                       | rooster                             | 80 Paar           | 160 Paar        |  |
| <b>Worsten afmaken</b>                  |  | 40 mm CNS                           | 30 Stück          | 60 Stück        |  |
| <b>Farce-balletjes</b>                  | voor mise en place, met folie afdekken                                 | 20 mm CNS                           | 50 Stück          | 100 Stück       |  |
| <b>Leverballetjes</b>                   | bak licht invetten   | 20 mm CNS                           | 30 Stück          | 60 Stück        |  |
| <b>Semiconserven</b>                    | vulgewicht 200 gr.   | 20 mm CNS                           | 40 Stück          | 80 Stück        |  |
| <b>Worst in glazen potten (250 gr.)</b> | glazen potten op warm-tebestendigheid en koeling controleren           | 20 mm CNS                           | 40 Stück          | 80 Stück        |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
| <b>Diepvries-convenience:</b>           |  |                                     |                   |                 |  |
| <b>Kip onder- en bovenpoot</b>          | voorgebraden   | 20 mm graniet.                      | 30 Stück          | 60 Stück        |  300 °   |
| <b>Cordon bleus</b>                     | voorgebraden   | 20 mm graniet.                      | 8 Stück           | 16 Stück        |  300 °   |
| <b>Vissticks</b>                        | gepaneerd  | bakplaat en braadslede              | 50 Stück          | 100 Stück       |  300 °  |
| <b>Quiche Lorraine</b>                  | voorgeb. in aluminium vormen ø 8 cm 2 cm hoog, voorverwarmen op 300 °C | 20 mm CNS of aluminium geperforeerd | 24 Stück          | 48 Stück        |  300 ° |
| <b>Lasagne</b>                          | voorgekookt  | CNS 65 mm                           | 10 Port.          | 20 Port.        |  |
| <b>Pizza</b>                            | voorgebakken   | aluminium geperforeerd              | 2 Stück           | 4 Stück         |  300 ° |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |
|   |  |                                     |                   |                 |  |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.       |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |            |            |
|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|------------|------------|
| 1 <sup>e</sup> stap | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1     | 20x2/1     |
| 77 °<br>KT 72 °     |                     |                     | 180 Stück                     | 360 Stück | 300 Stück        | 600 Stück  | 1200 Stück |
| 80 °<br>KT 75 °     |                     |                     | 160 Paar                      | 420 Paar  | 400 Paar         | 800 Paar   | 1600 Paar  |
| 80 °<br>KT 75 °     |                     |                     | 180 Stück                     | 360 Stück | 300 Stück        | 600 Stück  | 1200 Stück |
| 80 °<br>10-15 min   |                     |                     | 300 Stück                     | 600 Stück | 500 Stück        | 1000 Stück | 2000 Stück |
| 100 °<br>15 min     |                     |                     | 180 Stück                     | 360 Stück | 300 Stück        | 600 Stück  | 1200 Stück |
| 100 °<br>40 min     |                     |                     | 120 Stück                     | 240 Stück | 200 Stück        | 400 Stück  | 800 Stück  |
| 100 °<br>50 min     |                     |                     | 120 Stück                     | 240 Stück | 200 Stück        | 400 Stück  | 800 Stück  |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
| 180 °<br>20 min     |                     |                     | 180 Stück                     |           | 300 Stück        | 600 Stück  | 1200 Stück |
| 180 °<br>25 min     |                     |                     | 48 Stück                      |           | 80 Stück         | 160 Stück  | 320 Stück  |
| 200-220 °<br>20 min |                     |                     | 300 Stück                     |           | 500 Stück        | 1000 Stück | 2000 Stück |
| 200 °<br>20 min     |                     |                     | 144 Stück                     | 288 Stück | 450 Stück        | 900 Stück  | 1800 Stück |
| 140 °<br>30-40 min  |                     |                     | 30 Port.                      | 60 Port.  | 50 Port.         | 100 Port.  | 200 Port.  |
| 200 °<br>10-12 min  |                     |                     | 12 Stück                      | 24 Stück  | 20 Stück         | 40 Stück   | 80 Stück   |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |
|                     |                     |                     |                               |           |                  |            |            |

# Bereidingsvoorbeelden wild, gevogelte en pasteitjes






| Gerecht                                   | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster | Capaciteit per GN |                | Voorver-<br>warmen   |
|---|---|-------------------------------|-------------------|----------------|--|
|   |   |                               | 1/1               | 2/1            |  |
| <b>Reerug,<br/>rosé</b>                   | lardenen, van spies voorzien                                      | 20 mm graniet.                | 3 Stück           | 4 Stück        |  250 ° |
| <b>Reebout</b>                            | hol uitbenen, kruiden, barderen, binden                           | CNS 40 mm                     | 5-6 kg            | 10-12 kg       |  |
| <b>Reeschouder</b>                        | lardenen, marineren   | CNS 40 mm                     | 6 kg              | 12 kg          |  |
| <b>Hazenrug<br/>rosé</b>                  | lardenen, kruiden   | 20 mm graniet.                | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  250 ° |
| <b>Gelardeerde<br/>hazenpoot</b>          | marineren, kruiden, hete saus<br>overgieten, met CNS-bak afdekken | CNS 65 mm                     | 12 Stück          | 24 Stück       |  |
| <b>Gebraden ree</b>                       | gesmoord  | CNS 65 mm                     | 8 kg              | 16 kg          |  |
| <b>Fazant</b>                             | lardenen, barderen, kruiden                                       | 20 mm graniet.                | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  220 ° |
| <b>Wilde eend</b>                         | kruiden, lardenen   | 20 mm graniet.                | 3 Stück           | 6 Stück        |  |
| <b>Kalkoen</b>                            | evt. vullen,  | CNS 40 mm                     | 2 Stück           | 4 Stück        |  |
| <b>Gans</b>                               | evt. vullen, kruiden  | CNS 40 mm                     | 2 Stück           | 4 Stück        |  |
| <b>Haantjes (heel)<br/>staand/liggend</b> | kruiden krachtig inwrijven,                                       |                               | 6 Stück           | 12 Stück       |  |
| <b>Haantjes (1/2)</b>                     |   | rooster en<br>CNS 20 mm       | 8 Stück           | 16 Stück       |  |
| <b>Kippenbout</b>                         | Bouten in vorm op roosters leggen,                                | rooster en<br>CNS 20 mm       | 10-12<br>Stück    | 20-24<br>Stück |  300 ° |
| <b>Gebakken<br/>leverpastei</b>           | pasteivorm goed afdekken  | rooster en<br>CNS 20 mm       | 6 kg              | 12 kg          |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |
|   |   |                               |                   |                |  |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.           |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |           |
|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|
| 1 <sup>e</sup> stap     | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1    |
| 220 °<br>25 min         |                     |                     | 6 Stück                       | 8 Stück   | 10 Stück         | 20 Stück  | 40 Stück  |
| 140-160 °<br>60-70 min  |                     |                     | 18 kg                         | 32 kg     | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
| 140-150 °<br>80-100 min |                     |                     | 18 kg                         | 36 kg     | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
| 200-220 °<br>15-20 min  |                     |                     | 24 Stück                      | 48 Stück  | 40 Stück         | 80 Stück  | 160 Stück |
| 140-160 °<br>50 min     |                     |                     | 36 Stück                      | 72 Stück  | 60 Stück         | 120 Stück | 240 Stück |
| 130 °<br>90-120 min     |                     |                     | 24 kg                         | 48 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
| 160-180 °<br>25-30 min  |                     |                     | 18 Stück                      | 36 Stück  | 30 Stück         | 60 Stück  | 120 Stück |
| 140-160 °<br>60-70 min  |                     |                     | 9 Stück                       | 18 Stück  | 15 Stück         | 30 Stück  | 60 Stück  |
| 130 °<br>90 min         | 150 °<br>KT 72 °    |                     | 4 Stück                       | 8 Stück   | 6 Stück          | 12 Stück  | 24 Stück  |
| 140<br>80 min           | 180 °<br>25 min     |                     | 4 Stück                       | 8 Stück   | 6 Stück          | 12 Stück  | 24 Stück  |
| 160 °<br>20 min         | 180 °<br>20 min     |                     | 18 Stück                      | 36 Stück  | 30 Stück         | 60 Stück  | 120 Stück |
| 160 °<br>20 min         | 180 °<br>10 min     |                     | 24 Stück                      | 48 Stück  | 40 Stück         | 80 Stück  | 160 Stück |
| 220 °<br>18 min         |                     |                     | 72 Stück                      | 144 Stück | 120 Stück        | 240 Stück | 480 Stück |
| 130 °<br>40 min         |                     |                     | 18 kg                         | 36 kg     | 30 kg            | 60 kg     | 120 kg    |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |
|                         |                     |                     |                               |           |                  |           |           |

# Bereidingsvoorbeelden vis, schaaldieren en kreeftachtigen


| Gerecht                                   | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster | Capaciteit per GN    |                      | Voorver-<br>warmen   |
|---|---|-------------------------------|----------------------|----------------------|--|
|   |   |                               | 1/1                  | 2/1                  |  |
| <b>Zalm</b><br>(hele moten)               | zalm, buikklappen<br>naar buiten zetten                   | CNS 20 mm                     | 1 Stück              | 2 Stück              |  |
| <b>Zalmforelfilet,<br/>zalmsteak</b>      | in serveerservies, fumets of<br>wijn erbij geven          | CNS 20 mm                     | 20 Stück<br>15 Stück | 40 Stück<br>30 Stück |  |
| <b>Zalmsoufflé</b>                        | darioles, cocottes, timbalen                              | rooster                       | 15-20<br>Stück       | 30-40<br>Stück       |  |
| <b>Heilbot</b><br>(porties)               | zout, peper, gehakte kruiden,                             | CNS 20 mm                     | 15 Port.             | 30 Port.             |  |
| <b>Zeetongrolletjes</b>                   | kunnen ook met farce gevuld zijn                          | CNS 20 mm                     | 30 Stück             | 60 Stück             |  |
| <b>Schol</b>                              | lichte kant boven   | 20 mm graniet.                | 4-5 Stück            | 8-10 Stück           |  300 °   |
| <b>Forel gebakken</b>                     | kruiden, licht oliën,                                     | 20 mm graniet.                | 8-10<br>Stück        | 16-20<br>Stück       |  300 °   |
| <b>Forel gekookt</b>                      | fond met azijn afmaken,<br>buikklappen naar buiten zetten | CNS 40 mm                     | 8-10<br>Stück        | 16-20<br>Stück       |  |
| <b>Goudbaars</b><br>(op groentejulienne)  | julienne eerst blancheren                                 | CNS 20 mm                     | 10-12<br>Stück       | 20-24<br>Stück       |  |
| <b>Mosselen</b>                           | wijn, groentejulienne etc. toevoegen                      | CNS 40 of 65 mm               | 1-2 kg               | 2-4 kg               |  |
| <b>Visballetjes</b>                       |   | CNS 20 mm                     | 50 Stück             | 100 Stück            |  |
| <b>Visterrine</b>                         |   | rooster                       | 3 Stück              | 6 Stück              |  |
|   |   |                               |                      |                      |  |
|   |   |                               |                      |                      |  |
| <b>Diepvries-<br/>convenience:</b>        |   |                               |                      |                      |  |
| <b>Vis,</b>                               | gegratineerd in aluminiumfolie,<br>meervoudige porties    | CNS 20 mm                     | 12 Stück             | 24 Stück             |  300 ° |
| <b>Vorgebakken,<br/>gepane. goudbaars</b> |   | CNS 20 mm                     | 15 Stück             | 30 Stück             |  300 ° |
| <b>Dorsfilets</b><br>(vorgebakken)        |   | CNS 20 mm                     | 18 Stück             | 36 Stück             |  300 ° |
|   |   |                               |                      |                      |  |
|   |   |                               |                      |                      |  |
|   |   |                               |                      |                      |  |
|   |   |                               |                      |                      |  |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.




















| Garablauf ca.                 |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |                        |                        |                        |                        |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 <sup>e</sup> stap           | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1                  | 10x2/1<br>10x1/1       | 20x1/1                 | 20x2/1                 |
| 75 °<br>KT 67 °               |                     |                     | 2 Stück                       | 4 Stück                | 3 Stück                | 6 Stück                | 12 Stück               |
| 75 ° 6-8 min<br>80 ° 8-10 min |                     |                     | 120 Stück<br>90 Stück         | 240 Stück<br>180 Stück | 200 Stück<br>150 Stück | 400 Stück<br>300 Stück | 800 Stück<br>600 Stück |
| 75 °<br>15 min                |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück              | 100 Stück              | 200 Stück              | 400 Stück              |
| 75 °<br>12 min                |                     |                     | 90 Port.                      | 180 Port.              | 150 Port.              | 300 Port.              | 600 Port.              |
| 75 °<br>10 min                |                     |                     | 180 Stück                     | 360 Stück              | 300 Stück              | 600 Stück              | 1200 Stück             |
| 250 °<br>13 min               |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück               | 50 Stück               | 100 Stück              | 200 Stück              |
| 250 °<br>15 min               |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück               | 50 Stück               | 100 Stück              | 200 Stück              |
| 100 °<br>15-18 min            |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück               | 50 Stück               | 100 Stück              | 200 Stück              |
| 85 °<br>12 min                |                     |                     | 36 Stück                      | 72 Stück               | 60 Stück               | 120 Stück              | 240 Stück              |
| 95 °<br>10 min                |                     |                     | 6 kg                          | 12 kg                  | 10 kg                  | 20 kg                  | 40 kg                  |
| 75 °<br>8-10 min              |                     |                     | 300 Stück                     | 600 Stück              | 500 Stück              | 1000 Stück             | 2000 Stück             |
| 75 °<br>KT 67 °               |                     |                     | 9 Stück                       | 18 Stück               | 15 Stück               | 30 Stück               | 60 Stück               |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
| 180 °<br>30 min               |                     |                     | 72 Stück                      | 144 Stück              | 120 Stück              | 240 Stück              | 480 Stück              |
| 160 °<br>20 min               |                     |                     | 90 Stück                      | 180 Stück              | 150 Stück              | 300 Stück              | 600 Stück              |
| 175 °<br>20 min               |                     |                     | 108 Stück                     | 216 Stück              | 180 Stück              | 360 Stück              | 720 Stück              |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |
|                               |                     |                     |                               |                        |                        |                        |                        |

# Bereidingsvoorbeelden groente, bijgerechten

| Gerecht                                   | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster   | Capaciteit per GN |             | Voorver-<br>warmen  |
|---|---|---------------------------------|-------------------|-------------|---|
|   |   |                                 | 1/1               | 2/1         |   |
| <b>Broccoli</b>                           | diepvries (vers, geperforeerde bak, ijswater afschrikken)                             | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Bloemkool</b>                          | roosjes snijden   | CNS 65 mm geperforeerd          | ca. 4 Köpfe       | ca. 8 Köpfe |   |
| <b>Spruitjes</b>                          | diepvries, bevroren kruiden, beboteren pas bij uitgifte                               | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Spinazie</b>                           | vers  | CNS 65 mm geperforeerd          | 2 kg              | 4 kg        |   |
| <b>Koolrabi</b>                           |   | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Parijze worteltjes</b>                 |   | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Doperwten</b>                          |   | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Asperges</b>                           | in fond/water koken   | 65 mm ongeperforeerd            | 2–3 kg            | 4–6 kg      |   |
| <b>Tomaten</b>                            | blancheren voor bijv. tomates concassées, salade                                      | 20 mm geperforeerd              | 28 Stück          | 56 Stück    |   |
| <b>Bonen</b>                              | diepvriesproducten, helemaal of in reepjes, vers blancheren, met ijswater afschrikken | CNS 65 mm geperforeerd          | 5 kg              | 10 kg       |   |
| <b>Champignons</b>                        | met citroen bedruppelen, evt. witte wijn bijgeven                                     | 65 mm ongeperforeerd            | 2 kg              | 4 kg        |   |
| <b>Savooiekool</b><br>(blancheren)        | stronk uitsnijden<br>bij verse producten in ijswater afschrikken                      | 65 mm geperforeerd              | 2–3 Köpfe         | 4–6 Köpfe   |   |
| <b>Paprika's</b><br>(gevuld)              | alleen rode en gele gebruiken   | 65 mm ongeperforeerd            | 20–25 Stück       | 40–50 Stück |   |
| <b>Gegratineerde</b><br>bloemkool         | elk 2e niveau,  | rooster<br>CNS 20 mm            | 30 Port.          | 60 Port.    |  300 ° |
| <b>Groente-plates</b><br>(serveerservies) | vooraf bereid, boter/ vet pas bij uitgifte  | rooster of<br>CNS 20 mm         | 4 Stück           | 8 Stück     |   |
| <b>Groentesoufflé</b>                     |   | CNS<br>65 mm graniet.           | 30 Port.          | 60 Port.    |   |
| <b>Koolrolletjes</b>                      | koolbladeren goed blancheren,<br>(diepvries, voorverwarmen 300 °C                     | 65 mm geperforeerd<br>CNS 65 mm | 25 Stück          | 50 Stück    |   |
| <b>Boerenomelet</b>                       | vullen tot ca. 1 à 2 cm onder de rand   | CNS 40 mm                       | 30 Port.          | 60 Port.    |   |
| <b>Graan wellen</b>                       | koud aanmaken en laten staan verkort de bereidingstijd                                | CNS<br>65 mm graniet.           | 2 kg              | 4 kg        |   |
| <b>Maaltijdsoufflé</b>                    | neem de weltijd van de korrels in acht  | CNS 40 mm                       | 30 Port.          | 60 Port.    |   |
| <b>Moussaka</b>                           | vullen tot 2 cm onder de bovenkant  | CNS<br>65 mm                    | 30 Port.          | 60 Port.    |   |
|   |   |                                 |                   |             |   |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



















| Garablauf ca.   |   |  | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |            |
|---|---|--|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|
| 1 <sup>e</sup> stap   | 2 <sup>e</sup> stap   | 3 <sup>e</sup> stap  | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1     |
|  100 °<br>15 min         |   |  | 15 kg                         | 30 kg     | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>18 min         |   |  | 12 Köpfe                      | 24 Köpfe  | 20 Köpfe         | 40 Köpfe  | 80 Köpfe   |
|  100 °<br>15 min         |   |  | 15 kg                         | 30 kg     | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>8 min          |   |  | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg     | 40 kg      |
|  100 °<br>15–18 min      |   |  | 15 kg                         | 30 kg     | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>15–18 min      |   |  | 15 kg                         | 30 kg     | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>15–18 min      |   |  | 15 kg                         | 30 kg     | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>15–20 min      |   |  | 9 kg                          | 18 kg     | 15 kg            | 30 kg     | 60 kg      |
|  100 °<br>1–2 min        |   |  | 225 Stück                     | 336 Stück | 280 Stück        | 560 Stück | 1120 Stück |
|  100 °<br>15–18 min      |   |  | 15 kg                         | 30 Stück  | 25 kg            | 50 kg     | 100 kg     |
|  100 °<br>10–12 min      |   |  | 6 kg                          | 12kg      | 10 kg            | 20 kg     | 40 kg      |
|  100 °<br>6–8 min        |   |  | 9 Köpfe                       | 18 Köpfe  | 15 Köpfe         | 30 Köpfe  | 60 Köpfe   |
|  160–180 °<br>45 min     |   |  | 75 Stück                      | 125 Stück | 125 Stück        | 250 Stück | 500 Stück  |
|  250 °<br>8–10 min      |   |  | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
|  110–130 °<br>8–10 min |   |  | 12 Stück                      | 24 Stück  | 20 Stück         | 40 Stück  | 80 Stück   |
|  140 °<br>45 min       |  150 °<br>10 min |  | 90 Port.                      | 180 Stück | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
|  140 °<br>40 min       |  160 °<br>10 min |  | 75 Stück                      | 150 Stück | 125 Stück        | 250 Stück | 500 Stück  |
|  140 °<br>35 min       |  160 °<br>10 min |  | 90 Port.                      | 180 Stück | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
|  100 °<br>30 min       |   |  | 12 kg                         | 24 kg     | 20 kg            | 40 kg     | 80 kg      |
|  140 °<br>35 min       |  160 °<br>10 min |  | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
|  15 min                |  140 °<br>40 min |  160<br>5 min | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
|   |   |  |                               |           |                  |           |            |

# Bereidingsvoorbeelden eieren, bijgerechten

| Gerecht                                     | Tips   | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster | Capaciteit per GN |                  | Voorver-<br>warmen |
|---|--|-------------------------------|-------------------|------------------|--------------------|
|   |  |                               | 1/1               | 2/1              |                    |
| <b>Eieren</b><br>(hard gekookt)             | tijd opnemen na het beslaan van het ruitje (zacht 7 min. / hard 15 min.)                   | 65 mm geperforeerd            | 60-100<br>Stück   | 120-200<br>Stück |                    |
| <b>Ei in de cocotte</b><br>(gepocheerd ei)  | evt. met folie of GN in de oven doen<br>bakken afdekken                                    | CNS 20 mm                     | 20 Stück          | 40 Stück         |                    |
| <b>Royal<br/>Bouillon met ei</b>            | in vormen of GN-bakken   | 65 mm<br>ongeperforeerd       | 4 liter           | 8 liter          |                    |
| <b>Bouillon met ei<br/>in darm</b>          | aan roosters knopen en in de<br>ovenruimte hangen  | rooster of<br>20 mm CNS       |                   |                  |                    |
| <b>Eiersoufflés</b>                         | melk opkoken, daarna eieren toevoegen,<br>met folie afdekken                               | 65 mm CNS                     | 4 liter           | 8 liter          |                    |
| <b>Roerei</b>                               | eieren in de bak, melk of slagroom<br>doorroeren, afdekken                                 | 65 mm ongeperforeerd          | 4 liter           | 8 liter          |                    |
| <b>Quiche</b>                               | bodem voorgebakken   | 20 mm graniet.                | 10 Stück          | 20 Stück         |                    |
| <b>Gekookte<br/>aardappelen</b>             | overdwars in vieren, zouten<br>goed door elkaar mengen                                     | 100–150<br>geperforeerd       | 8-14 kg           | 16-28 kg         |                    |
| <b>In de schil gekookte<br/>aardappelen</b> | grote aardappelen kunnen ook als "Idaho<br>potatoe" op een rooster worden bereid           | 100–150<br>geperforeerd       | 6-12 kg           | 14-24 kg         |                    |
| <b>Vleesballetjes/<br/>knoedels</b>         | CNS-bak licht inoliën  | 20 mm CNS                     | 30 Stück          | 60 Stück         |                    |
| <b>Gebakken<br/>aardappelen</b>             | net gaar,<br>let op dat ze niet aan elkaar plakken   | 40 mm graniet.                | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Aardappelen in folie</b>                 | verpak de aardappelen in folie,<br>leg ze op een zoutbed                                   | 20 mm CNS                     | 20 Stück          | 40 Stück         |                    |
| <b>Aardappelgratin</b>                      | let op gelijkmatig dikke plakjes,  | 40 mm graniet.                | 30 Port.          | 60 Port.         |                    |
| <b>Pommes macaire</b>                       | diepvries  | 20 mm graniet.                | 40 Stück          | 80 Stück         |                    |
| <b>Vacuümbereiding<br/>aardappelen</b>      | in vieren, getourneerd   | rooster                       | 4-4,5 kg          | 8-9 kg           |                    |
| <b>Rijst</b>                                | lange korrel, fond - water - bouillon:<br>verhouding 2:1, wellen verkort de bereidingstijd | 65 mm<br>CNS                  | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Wilde rijst</b>                          | verhouding 3:1,<br>verkorting van de bereidingstijd  | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS   | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Rijstepap</b>                            | 3 delen melk, 1 deel ronde rijstkorrels,<br>kaneelstok, suiker, vanille                    | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS   | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Deegwaren<br/>(afmaken)</b>              | spaghetti, macaroni, tagliatelli enz.  | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS   | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Canneloni</b>                            | met saus vlak bedekken   | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS   | 30 Port.          | 60 Port.         |                    |
| <b>Lasagne</b>                              |  | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS   | 20 Port.          | 40 Port.         |                    |
| <b>Pastasoufflé</b>                         | eiermassa goed ingieten  | 40 mm of<br>65 mm graniet.    | 20 Port.          | 40 Port.         |                    |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.   |   |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |            |            |
|---|---|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|------------|------------|
| 1 <sup>e</sup> stap   | 2 <sup>e</sup> stap   | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1     | 20x2/1     |
|  100 °<br>12-15 min      |   |                     | 300 Stück                     | 600 Stück | 500 Stück        | 1000 Stück | 2000 Stück |
|  90 °<br>6-8 min         |   |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück  | 400 Stück  |
|  85 °<br>30 min          |   |                     | 12 liter                      | 24 liter  | 20 liter         | 40 liter   | 80 liter   |
|  85 °<br>30 min          |   |                     | ca. 15 liter                  | 30 liter  | 30 liter         | 60 liter   | 20 liter   |
|  90 °<br>20 min          |   |                     | 12 liter                      | 24 liter  | 20 liter         | 40 liter   | 80 liter   |
|  100 °<br>12 min         |   |                     | 12 liter                      | 24 liter  | 20 liter         | 40 liter   | 80 liter   |
|  150 °<br>10 min         |  175 °<br>10 min   |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück  | 400 Stück  |
|  100 °<br>30-35 min      |   |                     | 24 kg                         | 48 kg     | 42 kg            | 80-90 kg   | 160-180 kg |
|  100-130 °<br>45-50 min  |   |                     | 18 kg                         | 36 kg     | 36 kg            | 60-72 kg   | 120-154 kg |
|  100 °<br>25 min         |   |                     | 180 Stück                     | 360 Stück | 300 Stück        | 600 Stück  | 1200 Stück |
|  230 °<br>15 min         |   |                     | 12 kg                         | 24 kg     | 20 kg            | 40 kg      | 80 kg      |
|  180 °<br>45-50 min      |   |                     | 120 Stück                     | 240 Stück | 200 Stück        | 400 Stück  | 800 Stück  |
|  150 °<br>40 min         |  180 °<br>10 min   |                     | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port.  | 600 Port.  |
|  200-220 °<br>15-18 min |   |                     | 240 Stück                     | 480 Stück | 400 Stück        | 800 Stück  | 1600 Stück |
|  100 °<br>30 min       |   |                     | 20-25 kg                      | 40-50kg   | 40-50 kg         | 90 kg      | 180 kg     |
|  100 °<br>25 min       |   |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg      | 40 kg      |
|  100 °<br>45 min       |   |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg      | 40 kg      |
|  90-100 °<br>35-40 min |   |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg      | 40 kg      |
|  100 °<br>10 min       |   |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg      | 40 kg      |
|  150 °<br>30-35 min    |   |                     | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port.  | 600 Port.  |
|  150 °<br>40 min       |  170 °<br>10 min |                     | 60 Port.                      | 120 Port. | 100 Port.        | 200 Port.  | 400 Port.  |
|  150 °<br>35 min       |  170 °<br>5 min  |                     | 60 Port.                      | 120 Port. | 100 Port.        | 200 Port.  | 400 Port.  |

# Bereidingsvoorbeelden bakproducten, brood, broodjes, dessert 1

| Gerecht   | Tips   | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster                  | Capaciteit per GN |                  | Voorver-<br>warmen |
|---|--|--|-------------------|------------------|--------------------|
|   |  |  | 1/1               | 2/1              |                    |
| <b>Appelgebak</b><br>(bladerdeeg)                   | met ei, melk of suikerwater bestrijken                               | bakplaat en braadslede<br>of alu. geperforeerd | 2 Stück           | 4 Stück          |                    |
| <b>Diepvries<br/>appelflappen</b>                   | evt. met liaison bestrijken, bakplaat en<br>braadslede voorverwarmen | 20 mm aluminium<br>geperforeerd                | 10 Stück          | 20 Stück         |                    |
| <b>Biscuitbodem</b><br>(biscuitrolletjes)           |  | 20 mm graniet.                                 | 1 kg              | 2 kg             |                    |
| <b>Biscuit-bodems</b><br>Springvorm                 | Ø 26 cm, elk 2e niveau   | bakplaat en braadslede                         | 2 Formen          | 4 Formen         |                    |
| <b>Bladerdeeg,<br/>Pasteitjes, fleurons</b>         | exact met ei bestreken,  | bakplaat en braadslede<br>of alu. geperforeerd | Dez 15<br>Stück   | 24-30<br>Stück   |                    |
| <b>Bladerdeeg-<br/>stukjes - vers</b>               | elk 2e niveau  | bakplaat en braadslede<br>of alu. geperforeerd | je nach<br>Größe  | je nach<br>Größe |                    |
| <b>Bladerdeegbanket<br/>met vulling</b> (kaas etc.) | evt. met ei bestrijken   | bakplaat en braadslede<br>of alu. geperforeerd | 12 Stück          | 24 Stück         |                    |
| <b>Plaatkoek</b>                                    | elk 2e niveau  | 20 mm of<br>40 mm                              | 30 Port.          | 60 Port.         |                    |
| <b>Kerststol</b>                                    | in huiven gezet,<br>goed bekleed                                     | bakplaat en braadslede                         | 2 kg              | 4 kg             |                    |
| <b>Croissants - vers</b>                            | rijzen "vario-stoom" 34 °C,  | bakplaat en braadslede<br>of alu. geperforeerd | 12 Stück          | 24 Stück         |                    |
| <b>Compote</b>                                      | vruchten gelijkmatig snijden<br>na het stomen laten natrekken        | 65 mm<br>ongeperforeerd                        | 30 Port.          | 60 Port.         |                    |
| <b>Fruit-garnituren</b>                             | appels, peren etc. uitsteken of<br>uitboren                          | 20 mm  | 30 Stück          | 60 Stück         |                    |
| <b>Hete vruchten</b>                                | diepvries, frambozen, aardbeien<br>bramen, in serveerservies         | rooster  | 15 Stück          | 30 Stück         |                    |
| <b>Fruit-conserven</b><br>(glazen potten)           | Ø 10–12 cm, bijv. peren,<br>inhoud 1 liter                           | rooster of<br>20 mm                            | 10 Stück          | 20 Stück         |                    |
| <b>Kabinetpudding</b>                               | bakvormen bekleden<br>(folie of bakpapier)                           | rooster  | 4 Stück           | 8 Stück          |                    |
| <b>Crème caramel</b><br>(glazen potten)             | darioles, cocottes, timbalen etc.                                    | rooster of<br>20 mm                            | 40 Stück          | 80 Stück         |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |
|   |  |  |                   |                  |                    |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca.          |                     |                     | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |            |
|------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|
| 1 <sup>e</sup> stap    | 2 <sup>e</sup> stap | 3 <sup>e</sup> stap | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1     |
| 170 °<br>40-50 min     |                     |                     | 6 Stück                       | 12 Stück  | 10 Stück         | 20 Stück  | 40 Stück   |
| 170 °<br>20 min        |                     |                     | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück  |
| 180 °<br>12 min        |                     |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg     | 40 kg      |
| 170-180 °<br>30-40 min |                     |                     | 6 Formen                      | 12 Formen | 10 Formen        | 20 Formen | 40 Formen  |
| 185 °<br>7 min         | 185 °<br>10 min     |                     | 45 Stück                      | 90 Stück  | 75 Stück         | 150 Stück | 300 Stück  |
| 170 °<br>7 min         | 170 °<br>10 min     |                     |                               |           |                  |           |            |
| 170 °<br>20-25 min     |                     |                     | 72 Stück                      | 144 Stück | 120 Stück        | 240 Stück | 480 Stück  |
| 160 °<br>35-40 min     |                     |                     | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
| 160 °<br>55 min        |                     |                     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg     | 40 kg      |
| 170 °<br>15-20 min     |                     |                     | 36 Stück                      | 72 Stück  | 60 Stück         | 120 Stück | 240 Stück  |
| 100 °<br>20-25 min     |                     |                     | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port.  |
| 100 °<br>6-8 min       |                     |                     | 180 Stück                     | 360 Stück | 300 Stück        | 600 Stück | 1200 Stück |
| 80-90 °<br>4-6 min     |                     |                     | 90 Stück                      | 180 Stück | 150 Stück        | 300 Stück | 600 Stück  |
| 100 °<br>50-60 min     |                     |                     | 30 Stück                      | 60 Stück  | 50 Stück         | 100 Stück | 200 Stück  |
| 90 °<br>45 min         |                     |                     | 12 Stück                      | 24 Stück  | 20 Stück         | 40 Stück  | 80 Stück   |
| 85 °<br>35 min         |                     |                     | 120 Stück                     | 240 Stück | 200 Stück        | 400 Stück | 800 Stück  |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |
|                        |                     |                     |                               |           |                  |           |            |

# Bereidingsvoorbeelden bakproducten, brood, broodjes, dessert 2

| Gerecht                                  | Tips   | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster               | Capaciteit per GN   |                     | Voorver-<br>warmen |
|--|--|---|---------------------|---------------------|--------------------|
|  |  |   | 1/1                 | 2/1                 |                    |
| <b>Gistgebak</b>                         | elk 2e niveau  | 20 mm graniet of bakplaat en braadslede     | 2 kg                | 4 kg                |                    |
| <b>Vlechtbrood</b><br>500 g              |  | 20 mm graniet. of alu. geperforeerd         | 2 Stück             | 4 Stück             |                    |
| <b>Kwarktaart</b>                        | elk 2e niveau  | Ø 16 cm springvorm                          | 40 Port.            | 80 Port.            |                    |
| <b>Gemarmerde cake</b>                   | vormen exact insmeren, na 10 min. bakken boven insnijden | rooster of bakplaat en braadslede           | 4 Kasten-<br>Formen | 8 Kasten-<br>Formen |                    |
| <b>Gemengd brood</b>                     |  | 20 mm graniet. of alu. geperforeerd         | 3 Stück             | 6 Stück             |                    |
| <b>Zanddeeg en Sprits</b>                | let op gelijkmatige dikte                                | 20 mm graniet. bakplaat en braadslede       | 24 Stück            | 48 Stück            |                    |
| <b>Plundergebak</b>                      | baktemperatuur afhankelijk van de vulling                | bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd | 10 Stück            | 20 Stück            |                    |
| <b>Zandgebak</b>                         | vormen op roosters                                       | rooster                                     | 4 Stück             | 8 Stück             |                    |
| <b>Savarin</b>                           | vormen met boter insmeren en met meel bestuiven          | rooster                                     | 10 Stück            | 20 Stück            |                    |
| <b>Stol</b><br>ca. 200 g                 | lichte massa   | bakplaat en braadslede                      | 4 Formen            | 8 Formen            |                    |
| <b>Kruimelgebak</b>                      | kruimels gelijkmatig verdelen                            | 20 mm graniet                               | 40 Port.            | 80 Port.            |                    |
| <b>Weense taartbodem</b>                 | massa gelijkmatig verdelen<br>Ø 26 cm taartvorm          | 20 mm graniet of bakplaat en braadslede     |                     |                     |                    |
| <b>Broodjes</b><br><b>Broodjes</b>       | diepvries  | alu. geperforeerd bakplaat en braadslede    | 15 Stück            | 30 Stück            |                    |
| <b>Witbrood</b><br>Broodvorm (700 gr.)   | elk 2e niveau  | 20 mm graniet. bakplaat en braadslede       | 4 Stück             | 8 Stück             |                    |
| Opbakken baguettes, broodjes, jour-gebak | diepvries-voorgebakken, ca. 45-50 gr.                    | bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd | 10-12 Stück         | 20-24 Stück         |                    |
| <b>Toast</b>                             | evt. licht beboteren                                     | rooster                                     | 15-18 Stück         | 30-36 Stück         |                    |
| <b>Vacuümbereiding vruchten</b>          | wijn, likeur etc. bijvoegen                              | rooster                                     | 4 kg                | 8 kg                |                    |
| <b>Kaneelkoekjes</b>                     | rijzen "vario-stoom" 30 °C                               | 20 mm graniet of bakplaat en braadslede     | 12 Stück            | 24 Stück            |                    |
| <b>Pruimentartaart</b>                   | gistdeeg ca. 5 mm dik/rijzen                             | 20 mm graniet of                            | 30 Port.            | 60 Port.            |                    |
|  |  |   |                     |                     |                    |
|  |  |   |                     |                     |                    |
|  |  |   |                     |                     |                    |

Let op dat de capaciteitsgegevens altijd betrekking hebben op een volledig ingepakte CombiMaster. In sommige gevallen kan door het verminderen van de in te pakken hoeveelheid de kwaliteit van de gerechten worden verbeterd. Levensmiddelen zijn natuurproducten, de aangegeven bereidingstijden en -temperaturen zijn richtwaarden en moeten eventueel individueel worden aangepast.



| Garablauf ca. |   |   | Hoeveelheden per charge (ca.) |           |                  |           |           |
|---------------|---|---|-------------------------------|-----------|------------------|-----------|-----------|
|               | 1 <sup>e</sup> stap   | 2 <sup>e</sup> stap   | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x2/1<br>10x1/1 | 20x1/1    | 20x2/1    |
|               |  175 °<br>5 min          |  175 °<br>25 min     | 6 kg                          | 12 kg     | 10 kg            | 20 kg     | 40 kg     |
|               |  175 °<br>5 min          |  175 °<br>30 min     | 6 Stück                       | 12 Stück  | 10 Stück         | 20 Stück  | 40 Stück  |
|               |  160 °<br>50-60 min      |   | 120 Port.                     | 240 Port. | 200 Port.        | 400 Port. | 800 Port. |
|               |  160 °<br>45 min         |   | 12 Formen                     | 24 Formen | 20 Formen        | 40 Formen | 80 Formen |
|               |  160-180 °<br>75-85 min  |   | 9 Stück                       | 18 Stück  | 15 Stück         | 30 Stück  | 60 Stück  |
|               |  175 °<br>12 min         |   | 144 Stück                     | 288 Stück | 240 Stück        | 480 Stück | 960 Stück |
|               |  170-180 °<br>16-18 min  |   | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
|               |  160-180 °<br>40-60 min  |   | 12 Stück                      | 24 Stück  | 20 Stück         | 40 Stück  | 80 Stück  |
|               |  190 °<br>10-12 min      |   | 30 Stück                      | 60 Stück  | 50 Stück         | 100 Stück | 200 Stück |
|               |  160 °<br>50-70 min      |   | 12 Formen                     | 24 Formen | 20 Formen        | 40 Formen | 80 Formen |
|               |  160-180 °<br>30-35 min  |   | 120 Port.                     | 240 Port. | 200 Port.        | 400 Port. | 800 Port. |
|               |  160 °<br>35 min         |   |                               |           |                  |           |           |
|               |  140 °<br>5 min          |  170 °<br>10 min     | 45 Stück                      | 90 Stück  | 75 Stück         | 150 Stück | 300 Stück |
|               |  140 °<br>5 min         |  170 °<br>30-35 min | 12 Stück                      | 24 Stück  | 20 Stück         | 40 Stück  | 80 Stück  |
|               |  160-180 °<br>10 min   |   | 60 Stück                      | 120 Stück | 100 Stück        | 200 Stück | 400 Stück |
|               |  250 °<br>5 min        |   | 108 Stück                     | 216 Stück | 180 Stück        | 360 Stück | 720 Stück |
|               |  80-100 °<br>20-30 min |   | 24 kg                         | 48 kg     | 40 kg            | 80 kg     | 160 kg    |
|               |  175 °<br>15 min       |   | 36 Stück                      | 72 Stück  | 60 Stück         | 120 Stück | 240 Stück |
|               |  160 °<br>35 min       |   | 90 Port.                      | 180 Port. | 150 Port.        | 300 Port. | 600 Port. |
|               |   |   |                               |           |                  |           |           |
|               |   |   |                               |           |                  |           |           |
|               |   |   |                               |           |                  |           |           |



## Alvorens u de klantendienst belt

| Storing   | Mogelijke oorzaak  | Verhelpen   |
|---|--|---|
| Er druppelt water uit het deurtje.  | Deurtje is niet goed gesloten.<br><br>Afdichting deurtje is versleten of beschadigd. | Bij correct gesloten deurtje moet bij stand alone apparatuur de handgreep van het deurtje naar beneden wijzen.<br><br>Vervang de afdichting van het deurtje (zie in het handboek het hoofdstuk „Technische voorzieningen“).<br>Onderhoudstips, voor een maximale levensduur:<br>- de afdichting van het deurtje na afloop van de productie altijd met een vochtige doek schoonmaken;<br>- als er vaak gebruik wordt gemaakt van de grill-functie (veel vetafzetting) moet de afdichting van het deurtje ook tussen de cyclussen door met een vochtige doek worden schoongemaakt;<br>- als de apparatuur gedurende langere tijd zonder producten aanstaat, is het raadzaam om de temperatuur van de ovenruimte niet hoger dan 180°C in te stellen. |
| Terwijl het toestel in bedrijf is, ontstaan er geluiden in de ovenruimte. | Luchtgeleidingsplaten, inhangrekken etc. zijn niet goed vastgezet.                   | Zet de luchtgeleidingsplaat en inhangrekken goed vast in de ovenruimte.   |
| Verlichting ovenruimte werkt niet.  | Halogeenlampje defect.   | Vervang het lampje (zie in het handboek het hoofdstuk „Technische voorzieningen“).  |
| Geen water „Knipperend kraansymbooltje“.                                  | Waterkraan gesloten.<br>Filter in de watertoevoer vervuild.                          | Draai de waterkraan open.<br><br>Controleren en schoonmaken van het filter, daarvoor: de waterkraan sluiten, de watertoevoer van het apparaat af schroeven, het filter in de watertoevoer demonteren en schoonmaken. Plaats het filter terug, sluit de watertoevoer weer aan en controleer op lekkage.  |
| Er loopt water onder uit het toestel.                                     | Het toestel staat niet waterpas.<br><br>De afvoer is verstopt.                       | Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe IStel het toestel met een waterpas horizontaal (zie installatiehand-boek).<br><br>Trek de afvoer (HT-buis) er aan de achterkant af en maak deze schoon. Verstoppingen kunnen ontstaan als er vaak producten met een hoog vetgehalte worden bereid of als de afvoerbuis met een te gering verval wordt gelegd.<br>Verhelpen:<br>Leg de afvoerbuis zoals beschreven in de installatiehandleiding.   |



## Alvorens u de klantendienst belt

| Storing                                    | Mogelijke oorzaak  | Verhelpen   |
|--|--|---|
| Het toestel werkt niet na het inschakelen. | Externe hoofdschaakelaar uitgeschakeld.<br>Zekering in de centrale meterkast is defect.<br>De omgevingstemperatuur was na het uitschakelen van de apparatuur gedurende langere tijd onder de 5 °C (41 °F). | Hoofdschakelaar inschakelen.<br>Controleer de zekeringen in de meterkast.<br>Verwarm de ovenruimte tot boven de 20 °C (68 °F).<br>Het toestel mag uitsluitend in vorstvrije ruimten worden gebruikt (zie installatiehandleiding). |
| Gastoestel geeft de melding „PLO”.         | De voeding is niet met de juiste polariteit aangesloten.   | Als het gastoestel op een stopcontact is aangesloten, de stekker eruit trekken en 180 graden draaien.<br>Laat het toestel door een elektricien met de juiste polariteit (zonder stekker) vast aansluiten.                         |
| Het gastoestel staat voortdurend op Reset. | De gastoevoer naar het toestel is onderbroken.<br>De gasdruk is te gering.   | Draai de gaskraan open.<br>Schakel het ventilatiedeksel in.<br>Laat de gastoevoer naar het toestel controleren.   |
| Knipperende bedrijfsmodustoets             | Ovenruimte te heet.  | Laat de ovenruimte afkoelen met Cool Down (zie in het handboek het hoofdstuk „Algemene bedieningsrichtlijnen”, „Cool Down”)   |

# EG-verklaring van overeenstemming voor elektrische apparatuur

---

**Fabrikant:** Rational AG  
**Adres:** Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg, Germany  
**Product:** Heteluchtoven met steamer voor professionele keukens  
**Type-aanduiding:** **CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202**

Het aangegeven product voldoet aan de bepalingen van de richtlijn:

## 73/23/EEG met emendaties

**„Richtlijn van de Raad voor de aanpassing van de rechtsvoorschriften van de lidstaten betreffende elektrische productiemiddelen voor het gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen“.**

Dat het aangegeven product overeenstemt met de bepalingen van de richtlijn wordt aangetoond doordat volledig wordt voldaan aan de volgende normen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Deel 1): 2001-08: EN 60335-1:94 + A1 +A2 +A11 bis/to A 16:2001

DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 Deel 42):2001-10: EN 60335-2-42:2000

Het instituut voor keuring en certificatie van de VDE (VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut - EU-id.nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, heeft het product gekeurd en gecertificeerd. Het certificaat van goedkeuring geeft recht op het voeren van het onderstaande keurmerk van de VDE.



oppure



oppure



**Certificaat van goedkeuring nr.:**

40008551

**Dossiernr.:**

1174800-2272-0013 / 37881 F210/SCU

**Uitgegeven door:**

Rational AG,  
Iglinger Straße 62,  
D-86899 Landsberg, Deutschland

**Plaats, datum:**

Landsberg, 2004-05-03

**Handtekening:**

  
Dipl. Ing. Roland Hegmann  
Productontwikkeling

# EG-verklaring van overeenstemming voor elektrische apparatuur

---

**Fabrikant:** Rational AG  
**Adres:** Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg, Germany  
**Product:** Heteluchtoven met steamer voor professionele keukens  
**Type-aanduiding:** **CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202**  
**SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202**

Het aangegeven product voldoet aan de bepalingen van de richtlijn:

**89/336/EEG  
met emendaties**

**„Richtlijn van de Raad voor de aanpassing van de rechtsvoorschriften van de lidstaten betreffende elektromagnetische compatibiliteit“.**

Dat het aangegeven product overeenstemt met de bepalingen van de richtlijn wordt aangetoond doordat volledig wordt voldaan aan de volgende normen:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Deel 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001  
Requirements of category II

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Deel 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002

DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Deel 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000

DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Deel 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Het instituut voor keuring en certificatie van de VDE (VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut - EU-id.nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, heeft het product gekeurd en gecertificeerd. Het certificaat van goedkeuring geeft recht op het voeren van het onderstaande keurmerk van de VDE.



**Certificaat van goedkeuring nr.:** 100490  
**Dossiernr.:** 1174800-2272-0010 / 33661 FG43/BRL  
**Uitgegeven door:** Rational AG,  
Iglinger Straße 62,  
D-86899 Landsberg, Deutschland

**Plaats, datum:** Landsberg, 2004-05-03

**Handtekening:**   
Dipl. Ing. Roland Hegmann  
Productontwikkeling

# EG-verklaring van overeenstemming voor gasapparatuur

---

**Fabrikant:** Rational AG  
**Adres:** Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg, Germany  
**Product:** Heleluchtoven met steamer voor professionele keukens  
**Type-aanduiding:** **CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G**  
**SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G**

Het aangegeven product voldoet aan de bepalingen van de richtlijn:

**90/396/EEC**

Het Gastec-instituut voor keuring en certificatie (identificatienr.: 0063BO3847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, heeft het product gekeurd en gecertificeerd.

**Certificaat van goedkeuring nr.:** 175847  
**Uitgegeven door:** Rational AG,  
Iglinger Straße 62,  
D-86899 Landsberg, Deutschland

**Plaats, datum:** Landsberg, 2004-05-03

**Handtekening:**   
Dipl. Ing. Rainer Otminghaus  
Productontwikkeling

# EG-verklaring van overeenstemming voor gasapparatuur

---

**Fabrikant:** Rational AG  
**Adres:** Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg, Germany  
**Product:** Heteluchtoven met steamer voor professionele keukens  
**Type-aanduiding:** **CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G**  
**SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G**

Het aangegeven product voldoet aan de bepalingen van de richtlijn:

**89/336/EEG  
met emendaties**

**„Richtlijn van de Raad voor de aanpassing van de rechtsvoorschriften  
van de lidstaten betreffende elektromagnetische compatibiliteit“.**

Dat het aangegeven product overeenstemt met de bepalingen van de richtlijn wordt aangetoond doordat volledig wordt voldaan aan de volgende normen:

DIN EN 50165 (VDE 0700 Deel 450) 1997 +A1:2001 + Berechtigung Februar 1998

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Deel 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001

Requirements of category II

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Deel 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002

DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Deel 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000

DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Deel 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Het Gastec-instituut voor keuring en certificatie (identificatienr.: 0063BO3847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, heeft het product gekeurd en gecertificeerd.

**Certificaat van  
goedkeuring nr.:**

175847-EMC

**Uitgegeven door:**

Rational AG,  
Iglinger Straße 62,  
D-86899 Landsberg, Deutschland

**Plaats, datum:**

Landsberg, 2004-05-03

**Handtekening:**

  
Dipl. Ing. Rainer Otminghaus  
Productontwikkeling

# CLUB RATIONAL

## Schrijf u nu in en word lid!

Als lid profiteert u van de vele diensten en voordelen die dit unieke internetplatform binnen de branche biedt.

## Uw Clubvoordelen in één oogopslag:

### Opwaardering tegen nultarief.

Steeds de nieuwste SelfCooking Center® software!

### Recepten - met een eenvoudige druk op de knop

De beste recepten voor uw SelfCooking Center®.

### Downloadsectie

Documentatiemateriaal voor alle apparaten en modellen!

### ChefLine® ook per e-Mail

Competente hulp van kok aan kok!

### ServiceInfo ook per e-Mail

RATIONAL Service - Altijd bij de hand!

### Kwartaalnieuwsbrieven

U blijft altijd goed geïnformeerd!

### Antwoorden op veelgestelde vragen

Wat u altijd al had willen weten!

## Voor u is het clublidmaatschap gratis!

Schrijf u vandaag nog in!

**[www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)**

[www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)



**CLUB RATIONAL**

# RATIONAL International

**RATIONAL Großküchentechnik**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
Tel.: +49 1805 998899  
Fax: +49 8191 327231  
E-mail: info@rational-online.de  
www.rational-online.de

**RATIONAL Belgium nv**  
Zandvoortstraat 10 Bus 5  
2800 Mechelen/Belgium  
Tel: +32 15 285500  
Fax: +32 15 285505  
E-mail: info@rational.be  
www.rational.be

**RATIONAL France S.A.S.**  
6 Rue de la Mare Blanche  
77186 Noisiel/France  
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53  
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50  
E-mail: info@rational-france.fr  
www.rational-france.fr

**RATIONAL International AG HELLAS**  
19ο χλμ Θεσσαλονίκης - Περαιάς  
57019 Θεσσαλονίκη  
Ελλάδα  
Τηλ: +30 23920 39410  
Φαξ +30 23920 39418  
info@rational-online.gr  
www.rational-online.gr

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. Paris D  
08940 Cornellà (Barcelona) / SPAIN  
Tel: +34 93 4751750  
Fax: +34 93 4751757  
E-mail: rational@rational-iberica.com  
www.rational-iberica.com

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
via Venier 21  
30020 Marcon (VE)/ITALY  
Tel: +39 041 5951909  
Fax: +39 041 5951845  
E-mail: info@rational-italia.it  
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland  
Grootkeukentechnik BV**  
Twentepoort West 7  
7609 RD Almelo/THE NeTherlands  
Tel: +31 546 546000  
Fax: +31 546 546099  
E-mail: info@rational.nl  
www.rational.nl

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
ul. Trylogii 2/16  
01-982 Warszawa/POLAND  
Tel: +48 22 8649326  
Fax: +48 22 8649328  
E-mail: info@rational-polska.pl  
www.rational-polska.pl

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Skiffervägen 20  
22478 Lund/SWEDEN  
Tel: +46 46 235370  
Fax: +46 46 235379  
E-mail: info@rational-scandinavia.se  
www.rational-scandinavia.se

**RATIONAL Schweiz AG**  
Rainweg 8  
4710 Balsthal/SWITZERLAND  
Tel: +41 62 797 34 44  
Fax: +41 62 797 34 45  
E-mail: info@rational-schweiz.ch  
www.rational-schweiz.ch

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
Ronkova ulica 4  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
Tel: +386 (0)2 8821900  
Fax: +386 (0)2 8821901  
E-mail: info@slorational.si  
www.slorational.si

**RATIONAL UK**  
Unit 4 Titan Court, Laporte Way  
Portenway Business Park  
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF  
GREAT BRITAIN  
Tel: 00 44 (0) 1582 480388  
Fax: 00 44 (0) 1582 485001  
E-mail: rational@rational-uk.co.uk  
www.rational-uk.com

**Представительство  
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ**  
121170, г. Москва,  
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3  
Тел: + 7 495 5043483  
Факс: +7 495 9807230  
Эл. почта: info@rational-russland.com  
www.rational-russia.ru

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Innsbrucker Bundesstrasse 67  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
Tel.: 0043 (0)662-832799  
Fax: 0043 (0)662-83279910  
E-Mail: austria@rational-austria.at  
www.rational-austria.at

**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-international.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-ag.com

**RATIONAL Canada Inc.**  
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107  
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA  
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)  
Fax: 905 567 2977  
E-mail: postmaster@rationalcanada.com  
www.rational-canada.com

**RATIONAL USA Inc.**  
895 American Lane  
Schaumburg, IL 60173  
Toll Free: 888-320-7274  
Fax: 847-755-9583  
E-mail: info@rationalusa.com  
www.rational-usa.com

**RATIONAL en México**  
Centro Alemán / German Centre  
Av. Santa Fe 170  
Colonia Lomas de Santa Fe  
01210 México, D.F.  
Tel.: +52 (55) 85039830  
Fax: +52 (55) 85039847  
eMail info@rational-mexico.com.mx  
www.rational-mexico.com.mx  
株式会社 ラシヨナル・ジャパン  
〒112-0004  
東京都文京区後染2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング  
Tel: (03) 3812-6222  
Fax: (03) 3812-6288  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아(주)  
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩  
대한민국  
전화: +82-2-545-4599  
팩스: +82-2-3443-5131  
E-mail: info@rationalkorea.co.kr  
www.rationalkorea.co.kr

**RATIONAL 上海**  
上海市羅嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场204室  
邮政编码200030  
电话: +86 21 64737473  
传真: +86 21 64730197  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.cn

**RATIONAL International Middle East**  
P.O. Box 12 60 76  
Dubai, United Arab Emirates  
Phone: +971 (4) 3296727  
Fax: +971 (4) 3296728  
eMail: info@rational-middleeast.com  
www.rational-middleeast.com

