

GEBRUIKSAANWIJZING RATIONAL COMBISTEAMER CM10X1/1

LEES VOOR GEBRUIK DE ONDERSTAANDE AANWIJZINGEN.

DE GEBRUIKER IS TE ALLEN TIJDE VOLLEDIG VERANTWOORDELIJK VOOR DE NALEVING VAN DE PLAATSELIJK GELDENDE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN EN RICHTLIJNEN.

PLAATSING EN AANSLUITING:

- Plaats het apparaat nooit in ruimtes waar de temperatuur onder de 0°Celsius kan dalen. Er blijft immers water in het apparaat staan.
- Vervoer het apparaat altijd rechtop.
- Het apparaat mag nooit uit de container worden gehaald.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, voldoende stevige ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk bereikbare, handbediende waterkraan met voldoende waterdruk.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk bereikbare waterafvoerpunt.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet met de stekker in een correct geaard stopcontact 380 Volt / 32 Ampère, (5-polig) welke aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften dient te voldoen. **Let op:** Het verbruik is maximaal 19kWatt, sluit de combisteamer dus aan op een elektragroep waarvan U zeker weet dat deze groep dit vermogen kan leveren.
- Neem bij het installeren altijd de plaatselijk geldende regels en normen in acht.

BEDIENING:

- Het apparaat gebruikt de standaard fabrieksinstellingen. Deze instellingen dienen **niet** gewijzigd te worden.
- Bescherm het apparaat tegen water en vocht. Sproei of spuit het apparaat niet nat en dompel het nooit onder in water.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen om de toetsen te bedienen.
- Houdt er rekening mee dat de buitenkant tijdens gebruik **heet** wordt!
- Wanneer het apparaat gedurende lange tijd niet gebruikt wordt, verbreek dan de aansluiting met het elektriciteitsnet en sluit de watertoevoer af.
- **Voor de overige bediening zie het handboek van Rational.**

NA GEBRUIK:

Het reinigingsproces zoals omschreven in het handboek zal door de verhuurder bij retour worden verzorgd. Dit hoeft dus niet door de huurder te worden gedaan.

Haal na gebruik, direct alle stekkers uit de stopcontacten en koppel de wateraansluiting los.

Leeg het apparaat en maak daarna het apparaat goed schoon. Gebruik hierbij **geen** schurende middelen. Spoel altijd na met water. Let er ook op dat het apparaat **niet** wordt ondergedompeld in water.

RETOUR:

Het apparaat met alle geleverde toebehoren dient **schoon** en **droog** retour gegeven te worden.



't Hekeltje

Handboek



Geachte klant

Dealer

Installateur

Geïnstalleerd op: _____

Technische wijzigingen die dienen voor de verdere ontwikkeling worden voorbehouden!

Veiligheidsvoorschriften

Attentie:

Een verkeerde installatie, instelling, service, onderhoud of reiniging en wijzigingen aan de CombiMaster kunnen leiden tot beschadigingen of (levensgevaarlijk) letsel. Lees het handboek zorgvuldig door alvorens de CombiMaster in gebruik te nemen.

Voor uw veiligheid:

Gebruik geen brandbare gasen of vloeistoffen in de onmiddellijke omgeving van de CombiMaster en sla deze niet op in de buurt ervan.

Hoe te handelen bij gevaar en het ruiken van gas:

- sluit onmiddellijk de gastoevoer
- raak geen elektrische schakelelementen aan
- zorg voor een goede ventilatie van de ruimte
- voorkom open vuur en de vorming van vonken
- gebruik een externe telefoon en stel onmiddellijk de lokale gasleverancier op de hoogte (mocht de gasleverancier niet bereikbaar zijn, waarschuw dan de brandweer).



rES



„RESET“ (alleen gastoestellen)

Bij storing van de branderfunctie gaat op de display " rES" branden. Na 15 seconden klinkt er een signaal. Door op de reset-knop te drukken, wordt er automatisch opnieuw gestart.

Indien de " rES" -melding na ca. 15 seconden niet opnieuw gaat branden, brandt de vlam en is de CombiMaster gebruiksklaar.

Gaat de melding ondanks herhaald drukken steeds opnieuw branden, waarschuw dan de servicedienst!

Inhoudsopgave

Algemene richtlijnen /Voor uw veiligheid	8
Functionele onderdelen	10
Bedieningselementen	11
De bereidingstechniek	12
Bereidingstechnieken	13
Werkwijze stomen	14
Werkwijze hete lucht	16
Werkwijze combi-stomen	19
Werkwijze vario-stomen	22
Werkwijze Finishing®	23
Werken met de kernthermometer	25
Functie Cool Down	28
Reiniging	29
Onderhoud - Ontkalken steamer	35
Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit	36
Technische voorzieningen	37
Technische voorzieningen - Aftappen steamer	38
Storingsmeldingen	39
Bereidingsvoorbeelden	41
Trefwoordenlijst	42



Algemene richtlijnen / Voor uw veiligheid

Neem de tijd en lees de onderstaande veiligheids- en bedieningsrichtlijnen zorgvuldig door.

Bewaar dit handboek zorgvuldig zodat het voor alle gebruikers van de CombiMaster te allen tijde toegankelijk is.

Deze CombiMaster mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van gerechten in professionele keukens. Elk ander gebruik wordt beschouwd als niet overeenkomstig de bestemming en daarmee als gevaarlijk.

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

Alleen speciaal geschoolde gebruikers mogen de CombiMaster gebruiken.

Het geven van regelmatige veiligheidsinstructies door de gebruiker (werkgever) aan het personeel dat de CombiMaster bedient, is absoluut noodzakelijk.

Om ongevalsrisico's respectievelijk beschadigingen van de CombiMaster te vermijden, adviseren wij de gebruiker (werkgever) om regelmatig scholingen van het personeel uit te voeren.

Dagelijkse controle vóór het inschakelen

- Vergrendel de luchtgeleidingsplaat boven en onder.
- Zet het inhangrek of het verrijdbare ovenrek in de ovenruimte volgens voorschrift vast.

Algemeen

- De temperatuur van het glas in het deurtje, van de buitenmantel en van aanbouwonderdelen kan hoger worden dan 60 °C.
- Vermijd warmtebronnen, (bijv. grillplaten, friteuses etc.) in de buurt van de CombiMaster.
- Sluit bij langduriger onderbrekingen van het gebruik de kraan van de waterleiding en de gas- en stroomtoevoerleiding naar de CombiMaster af.

Bij de opstelling van tafeltoestellen met een origineel standaard subframe resp. onderkastje van de fabrikant bedraagt de maximale werkhoogte bij het bovenste niveau 1600 mm.



WAARSCHUWING - Als er bakken met vloeistof of tijdens het koken vloeibaar wordende etenswaren in de CombiMaster worden geschoven, mag dat niet hoger gebeuren dan het niveau waarop degene die met de CombiMaster werkt in de ingeschoven bak kan kijken. Zie ook de sticker die bij de oven is geleverd



Attentie!

- **Hete wasem (verbrandingsgevaar)!**
- **Bakken en roosters zijn warm!**
- **Let op de voorgeschreven vergrendeling van het verrijdbare ovenrek!**

Alleen gastoestellen

- Is uw CombiMaster onder een afzuigkap geïnstalleerd, dan moet deze tijdens het gebruik zijn ingeschakeld.
- Als uw CombiMaster op een schoorsteen wordt aangesloten, moet de afvoerpijp afhankelijk van de voor uw land specifiek geldende bepalingen worden gereinigd. Neem hiervoor contact op met uw installateur.
- Leg geen voorwerpen op de gasafvoerpijpen van uw CombiMaster.
- De CombiMaster mag uitsluitend worden gebruikt in een tochtvrije omgeving.
- De ruimte onder de CombiMaster mag niet door voorwerpen worden geblokkeerd of versperd.



Algemene richtlijnen / Voor uw veiligheid

Inpakken/uitpakken

Open langzaam het deurtje van de CombiMaster.

Bij het openen schakelen de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uit.

De geïntegreerde ventilatorrem wordt geactiveerd. De ventilatorwaaier loopt even na. Grijp niet in de ventilatorwaaier.

Schuif de bakken of roosters er alleen in als het inhangrek goed vastzit resp. het verrijdbare ovenrek er tot de aanslag is ingereden, vastgezet en de vergrendelingen zijn gesloten.

Gebruik alleen hittebestendige originele toebehoren en accessoires van de fabrikant.

CombiMasters met inhangrekken (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Uitpakken

Til het inhangrek iets op 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 aanbrengen geschiedt in omgekeerde volgorde.



Verrijdbare ovenrekken

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

- Verwijder het inhangrek
- Leg de inrijrail op de bodem van de CombiMaster en klik hem vast.



- Rijd het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek erin.
- Het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek er tot de aanslag in rijden en met de vergrendeling vastzetten.
- De transportkar moet door klemmen goed aan de CombiMaster zijn vastgemaakt.
- Het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek ontgrendelen en eruit trekken.
- Let bij het transport van het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek op de transportkar op dat de kar goed in de transportbeveiliging vastzit.
- Bakken met vloeistoffen moeten worden afgedekt en vastgezet zodat er geen gevaar bestaat voor verbranding doordat er vloeistof over de rand klotst.



Attentie!

- Sluit de vergrendelingen van de GN-bakken op het verrijdbare ovenrek!
- Bij verrijdbare ovenrekken, verrijdbare bordenrekken, transportkarren en CombiMasters op wieltjes bestaat er bij het transport over een schuin oppervlak resp. een drempel gevaar voor kantelen.



Algemene richtlijnen / Voor uw veiligheid

Maat CM Max. in te pakken hoeveelheden

6x1 /1 GN	30 kg (per charge max. 15 kg)
10x1 /1 GN	45 kg (per charge max. 15 kg)
20x1 /1 GN	90 kg (per charge max. 15 kg)
6x2/1 GN	60 kg (per charge max. 15 kg)
10x2/1 GN	90 kg (per charge max. 15 kg)
20x2/1 GN	180 kg (per charge max. 15 kg)

Watertekort

H2O

Bij het inschakelen kan de melding H2O op de display verschijnen. Dat wil zeggen dat de stoomgenerator nog niet met water is gevuld. Na het vullen dooft de melding automatisch.

- Blijft de melding branden, controleer dan of de waterkraan open staat en of de zeef in de watertoevoer (magnetische klep) vrij is

Omgevingstemperaturen

Bij omgevingstemperaturen onder + 5 °C moet erop worden gelet dat de ovenruimte vóór de ingebruikneming wordt verwarmd tot kamertemperatuur (> + 5 °C).

Kernthermometer

- De kernthermometer kan heet zijn - gebruik keukenhandschoenen.
- Koel de kernthermometer vóór gebruik af met koud water.
- Laat de kernthermometer niet buiten de ovenruimte hangen.
- Haal vóór het verwijderen van de charge de kernthermometer uit de etenswaren

Cool down

Gebruik voor het afkoelen van de ovenruimte de functie "Cool Down".



Attentie!

- Tijdens de "Cool Down" loopt de ventilator bij geopend deurtje!
- Schakel de functie "Cool Down" alleen in als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld.
- Grijp niet in de ventilatorwaaier.
- De CombiMaster mag niet met koud water worden afgekoeld.

Handdouche (optioneel)

T.b.v. het gebruik de handdouche eruit trekken.

Door op de bedieningsknoppen van de handdouche te drukken, kan er worden gekozen tussen twee doseerniveaus

De slang van de handdouche rolt automatisch op.

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



Attentie!

- De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn!



Algemene richtlijnen / Voor uw veiligheid

Schoonmaken

- Let erop, dat uw apparaat bij uitsluitend gebruik in vochtige hitte (stomen) dagelijks gereinigd moet worden.
- Bereidingsruimte drogen - laat de deur van het apparaat bij langere perioden van stilstand (b.v. 's nachts) iets geopend.
- Breng met regelmatige tussenpozen plantaardige olie of vet in de bereidingsruimte binnen.
- De CombiMaster niet met een hogedrukreiniger schoonmaken.
- De CombiMaster niet behandelen met zuren of blootstellen aan zuurdampen, omdat anders de passieve laag van het chroom-nikkelstaal wordt beschadigd en eventueel kan verkleuren.
- Neem de richtlijnen op de verpakking van het schoonmaakmiddel in acht.
- Voor het reinigingsproces zie het hoofdstuk "Schoonmaken met de hand".
- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die worden aanbevolen door de fabrikant van de apparatuur.
- Geen schuurmiddelen of krassende schoonmaakmiddelen gebruiken.



Attentie!

- **Draag de voorgeschreven beschermende kleding, handschoenen, een bril en een masker.**

Ontkalken

- Vergeet niet dat de steamer afhankelijk van de hardheid van het water regelmatig moet worden ontkalkt (zie het hoofdstuk Ontkalken).



Attentie!

- **Draag de voorgeschreven beschermende kleding, handschoenen, een bril en een masker.**

- **Om schade aan de gezondheid te voorkomen, gebruikt u altijd: beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen, een gezichtsbeschermingsmasker.**

Technische voorzieningen

- Inspectiewerkzaamheden, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geschoolde technici worden uitgevoerd.
- Bij reinigings-, inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de stekker van de CombiMaster uit het stopcontact zijn getrokken.
- Bij de installatie van de CombiMaster op wieltjes moet de bewegingsvrijheid zo ver worden beperkt dat er bij bewegingen van de CombiMaster geen stroom-, water- en afvoerleidingen kunnen worden beschadigd. Als de CombiMaster wordt verplaatst, moet gewaarborgd zijn dat de stroom-, water- en afvoerleiding correct zijn afgesloten. Als de CombiMaster terug wordt gezet op de oorspronkelijke plaats, moet gewaarborgd zijn dat de beveiliging tegen bewegingen alsmede de stroom-, water- en afvoerleiding volgens voorschrift worden aangebracht.

Onderhoud

- Om te garanderen dat uw CombiMaster zich in technisch perfecte staat bevindt, dient er minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt door een geautoriseerd onderhoudsbedrijf te worden uitgevoerd.

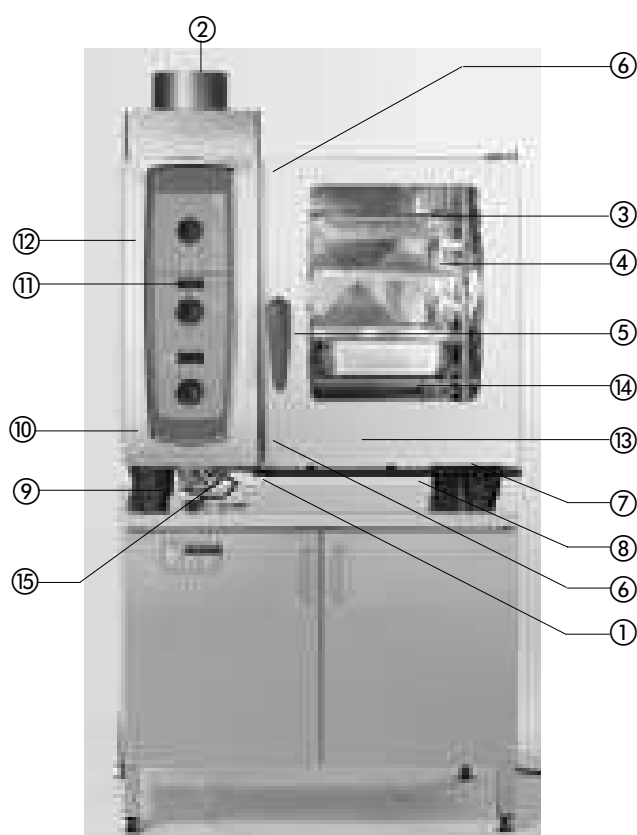


Attentie!

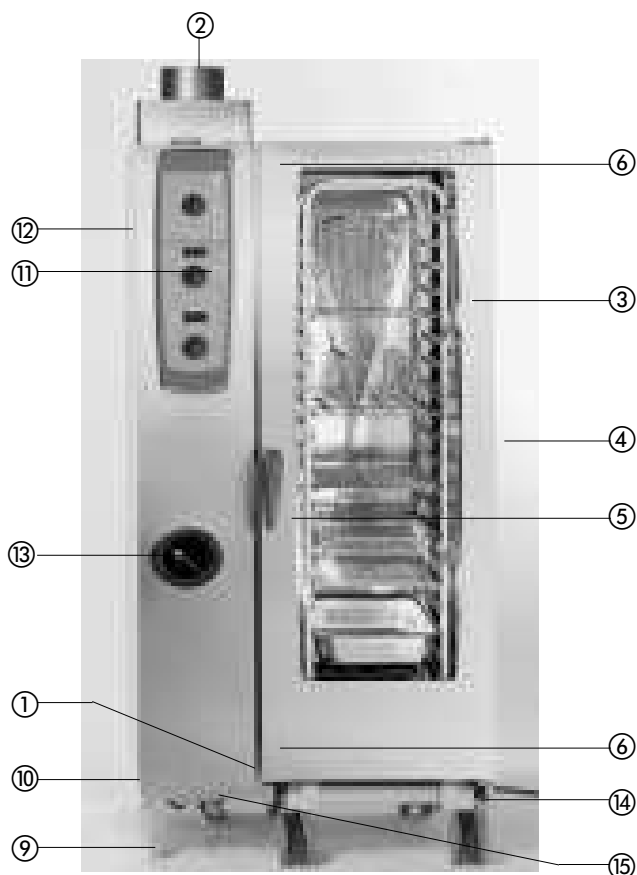
- **Alvorens het onderhoudsdeurtje te openen en werkzaamheden aan onder stroom staande delen uit te voeren, dient de stekker uit het stopcontact te worden getrokken.**

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)
- ⑪ **Bedieningspaneel**
- ⑫ **Deksel van de schakelkast**
- ⑬ **Handdouche** (optioneel)
(met oprolautomaat)
- ⑭ **Inrijhulp**
(staande apparatuur)
- ⑮ **Luchtfilter**
(luchttoevoer vertrek van opstelling)



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



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

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



Instelwielkje ovenruimtetemperatuur



Verwarming aan/uit



Instelling klok (0 tot 120 min.)

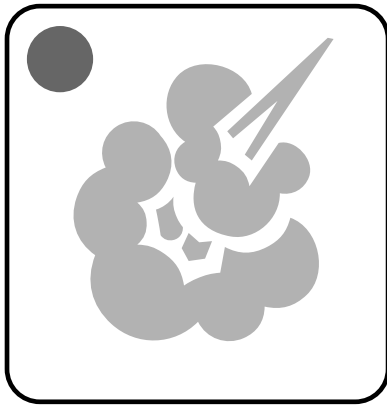


Knop voor kerntemperatuur
(0 °C tot 99 °C)

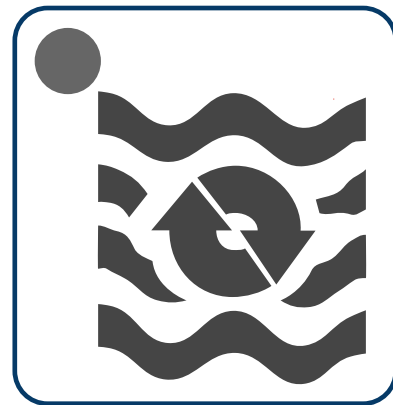
Weergave tijd/kerntemperatuur



Instelwielkje voor tijd/kerntemperatuur



stomen

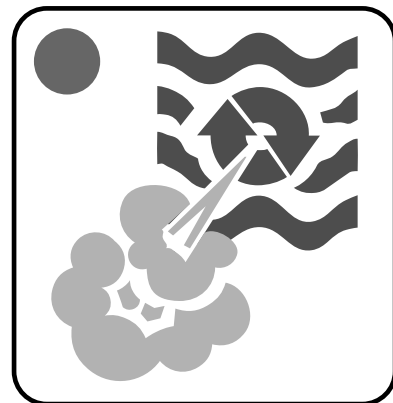


hete lucht

Deze twee werkwijzen kunnen naar keuze

- **afzonderlijk**
- **of**
- **gecombineerd**

worden toegepast.



combi-stomen

Uw CombiMaster biedt u de mogelijkheid om bijna alle bereidingsprocessen van de traditionele keuken in slechts één apparaat uit te voeren!

Bereidingstechnieken



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 regelsysteem zorgt ervoor dat altijd die hoeveelheid stoom wordt toegevoerd waarvan de energie door de etenswaren ook inderdaad kan worden opgenomen. De ovenruimtemperatuur 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

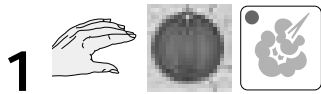


"Stomen"

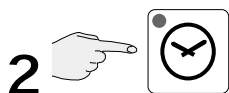
De steamer produceert hygiënische verse stoom. De ovenruimtetemperatuur is bij deze bereidings-techniek ingesteld op constant **100°C**.

Soorten bereiding:

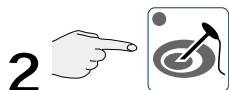
Stomen, stoven, blancheren, trekken, wellen, koken onder hoge druk, ontdooien, conserveren.



Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft



Of u werkt met de kernthermometer



Voorbeelden van gerechten

• Mise en place

Tomates concassées, gameringen (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, getourmeerd.

• 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

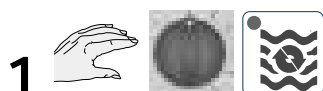


"Hete lucht"

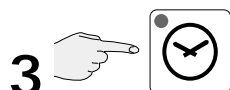
Krachtige verwarmingselementen verhitten de droge lucht. De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen **30°C en 300°C**.

Soorten bereiding:

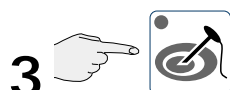
Bakken, braden, grillen, frituren, gratineren, glaceren.



Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft



Of u werkt met kernthermometer



Voorbeelden van gerechten

• Mise en place

Spek aanbakken, botten roosteren, deeg (gist) laten rijzen.

• Voorgerechten

Gehaktballen, soufflés, gegratineerde 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



Werkwijze - Hete lucht



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 bruinen 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 bruinen 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.

Bjv.: 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.

Vorgebakken 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

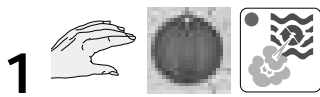


"Combi-stomen"

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 300°C**.

Soorten bereiding: braden, bakken.



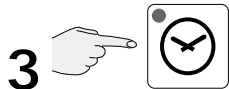
1

Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2

160°C



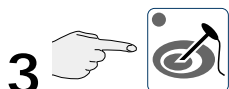
3



4

0:33

Of u werkt met kernthermometer



3



4

76°C

19°C

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), gratineerde groente (bloemkool), kalkoenpoten, gevulde kalfsborst, pasta gevuld met ham, graanflan, varkenspootjes, varkensbuis, 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.
- Afblossen.
- 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.

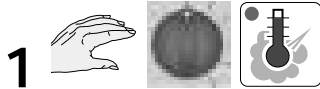


Werkwijze - Vario-stomen



"Vario"-stomen

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

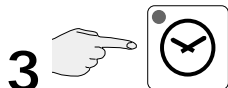


1

Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2

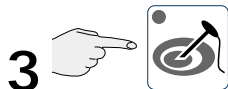


3

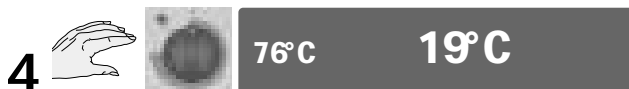


4

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 - Vario-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 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 alcohol, 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 vloeistof bedekken. De diameter van de gebruikte weckflessen (glas) mag niet groter zijn dan 100 mm. De bereidingstemperatuur is afhankelijk van de soort product (rijpheidsgraad, 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.**

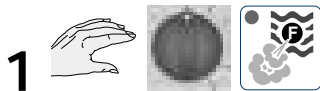


Werkwijze - Finishing®



„Finishing®“

De twee werkwijzen stomen en hete lucht zijn met elkaar gecombineerd. Daarbij ontwikkelen ze een optimaal ovenruimte-klimaat dat zowel het uitdrogen van de etenswaren alsook ongewenste plasjes en waterrandjes voorkomt. Ovenruimte-temperatuur instelbaar van **30 °C tot 300 °C**.



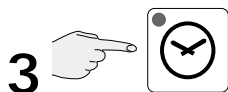
1

Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2

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



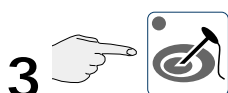
3



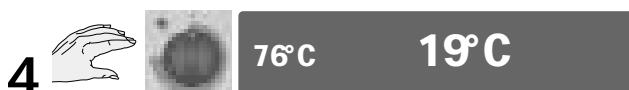
4

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



3



4

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

Het bereidingsproces wordt met een kerntemperatuurmeting in de te bereiden etenswaren geregeld.

De kernthermometer vóór gebruik schoonmaken en met koud water afkoelen.

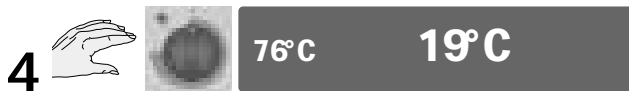
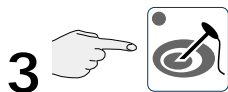
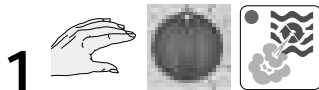
Breng de kernthermometer op de dikste plek zodanig aan dat de punt van de kernthermometer zich in het midden van de te bereiden etenswaren bevindt



Voor uw veiligheid

- De kernthermometer kan heet zijn - gebruik keukenhandschoenen!
- Laat de kernthermometer niet buiten de ovenruimte hangen.
- Haal vóór het verwijderen van de charge de kernthermometer uit de etenswaren.

Bij alle bereidingstechnieken selecteerbaar



Gewenst Werkelijk

Tijdschakelklok is buiten werking.

Bij het bereiken van de voorgeselecteerde kerntemperatuur klinkt er een zoemtoon.



Werken met de kernthermometer



Tips

- Bij braadvlees als beleg de kerntemperatuur ca. 5 °C lager kiezen, het braadvlees gaart 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

Kern-

Rundvlees	Gaarheid	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
Varkensbuik/ gevuld	doorbakken	75 -80 °C
Varkensbuik/ 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

		Kern-temperatuur
Rundvlees		
Kalfsvlees		
Kalfsrug	licht rosé	58 -65 °C
Kalfspoot, Kalfsbout en kalfsbil, Noot, fricandeau	doorbakken	78 °C
Gebakken nieren	doorbakken	75 -80 °C
Gebraden kalfsvlees/ Schouder	doorbakken	75 -80 °C
Kalfsborst	doorbakken	75 -78 °C
Schapenrug rosé		65 -70 °C
Schapenrug	doorbakken	80 °C
Schapenspoot 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

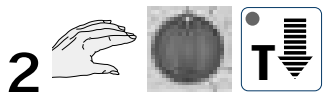
		Kern-temperatuur
Rundvlees		
Gevogelte, Pasteitjes e.d.		
Haantjes	doorbakken	85 °C
Ganzen/eenden	doorbakken	90 -92 °C
Kalkoen	doorbakken	80 -85 °C
Pasteitjes		72 -74 °C
Hoofdkaas		72 -78 °C
Terrines		60 -70 °C
Galantines		65 °C
Ballotines		65 °C
Foie gras		45 °C
Vis, bijv. zalm	zacht	60 °C



Functie Cool Down

U hebt uw CombiMaster bij een hoge bereidingstemperatuur gebruikt en u wilt nu bij een lagere bereidingstemperatuur verder gaan. Met de "Cool Down" functie kan de ovenruimte snel en verantwoord worden afgekoeld.

1 Sluit het deurtje.



3 Open het deurtje.

Opmerking

Sluit vóór het selecteren van "Cool Down" het deurtje van de ovenruimte.



Attentie!

- Tijdens de "Cool Down" schakelt de ventilator bij het openen van het deurtje niet uit.
- Schakel de functie "Cool Down" alleen in als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld.
- Grijp niet in de ventilatorwaaier!
- De ovenruimte mag niet met koud water worden afgekoeld!



Reiniging

Reinigingsproces

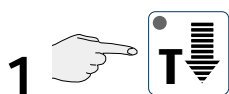
Om hygiënische redenen en om storingen te voorkomen, is het absoluut noodzakelijk om de combi-steamer dagelijks na gebruik schoon te maken.



Attentie!

- Gebruik altijd de voorgeschreven beschermende kleding (handschoenen, veiligheidsbril en masker).
- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant geleverde handsproeier.
- Laat het reservoir nooit ongebruikt onder druk staan.
- Neem de veiligheidsrichtlijnen op de sproeier en op de bus met reinigingsmiddel in acht.
- Let op dat de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek alvorens te beginnen met de reiniging volgens voorschrift zijn geplaatst en vergrendeld.

Zo gaat u te werk



1 Koel de ovenruimte af (tot minder dan 60°C)



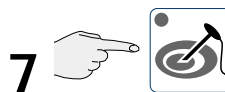
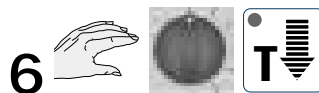
2 Schakel de CombiMaster uit

3 Sproei de ovenruimte en de binnenkant van het deurtje, het deurrubber, de ruimte **achter de draaibare luchtgeleidingsplaat** en de luchtgeleidingsplaat aan weerszijden in met speciaalreiniger.



4 Vergrendel de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek volgens voorschrift

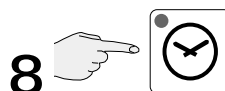
5 Sluit het ovendeurtje.



Houd de kerntemperatuurtoets 10 seconden ingedrukt



CLEn



Het reinigingsprogramma wordt gestart



0:40



Na afloop van de reinigingstijd wordt u gevraagd om het deurtje te openen.



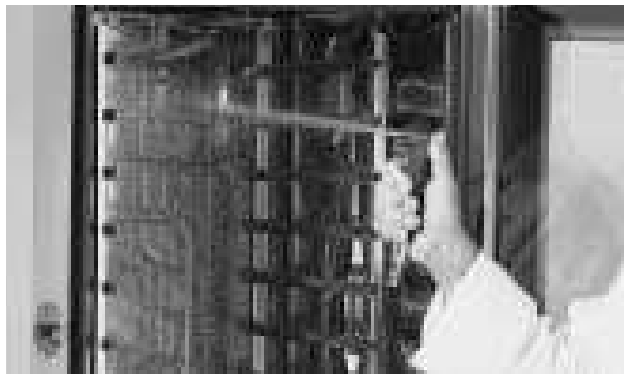
door





Reiniging

- 9** Na afloop van het reinigingsprogramma de CombiMaster ook **achter de luchtgeleidingsplaat schoonspoelen.**



- 10** Veeg de ovenruimte en het deurrubber af met een vochtige doek, zonodig het binnenruitje openklappen en eveneens schoonvegen

- 11** Sluit het deurtje van de ovenruimte.



Om de ovenruimte te drogen, wordt na het sluiten van het deurtje van de ovenruimte automatisch de bedrijfsmodus "Hete lucht" gedurende 10 minuten ingeschakeld.



- 12**   

Door een bereidingstechniek te selecteren, verlaat u het reinigingsprogramma.

Opmerking

- Laat het deurtje bij langere stilstandstijden (bijv. 's nachts) iets openstaan.
- Om roestvorming op het hoogwaardige chroom-nikkelstaal te voorkomen, moet de CombiMaster ook bij uitsluitend gebruik met "vochtige warmte" regelmatig worden schoongemaakt
- Ingeval van sterke verontreiniging vóór het schoonmaken de resten met behulp van de bedrijfsmodus "vochtige warmte" gedurende 10 minuten laten inweken.
- De CombiMaster 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 geen hogedrukreiniger.
- Spoel de sproeikop en het verlengstuk van de handsproeier na elk gebruik met schoon water uit
- Spoel het reservoir van het reinigingsmiddel twee keer per week met warm water uit
- Als de pompstang 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

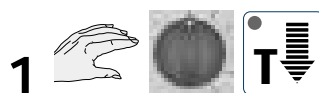
Deze aanbevolen ontkalkingsintervallen kunnen afhankelijk van de samenstelling van het water (bijv. mineralen) afwijken van de bovengenoemde richtwaarden.

Ontkalken steamer



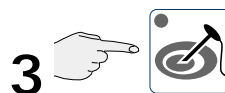
Attentie!

- In het beschreven proces werkt u met een agressieve chemische vloeistof - gevaar voor letsel!
- Om materiële schade en schade aan de gezondheid te voorkomen, gebruikt u altijd:
beschermende kleding
een veiligheidsbril
werkhandschoenen
een gezichtsbeschermingsmasker
de door de fabrikant geleverde handpomp voor het ontkalkingsmiddel
- Spoel gemorst ontkalkingsmiddel grondig met water weg.



1

2 Sluit het deurtje van de ovenruimte



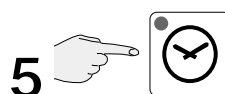
3

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.

Opmerking

Als de ovenruimtetemperatuur bij het starten van het ontkalken boven de 40 °C ligt, wordt automatisch "Cool Down" gestart - displaymelding zie "Cool Down"

Als de ovenruimtetemperatuur bij de start resp. na de "Cool Down" onder de 40 °C is, wordt het ontkalken vervolgd.



Onderhoud - Ontkalken steamer

Afpompen steamer



Na beëindiging van het afpompen verschijnt



U wordt gevraagd het ontkalkingsmiddel bij te vullen.

6 Open het deurtje van de ovenruimte



7 Haal het inhangrek links en de luchtgeleidingsplaat uit de ovenruimte.



8 Monteer het inhangrek links weer om de slang van het ontkalkingsmiddel te bevestigen.

9 Schroef de slang op de bus met het ontkalkingsmiddel.



10 Plaats de bus in de ovenruimte.

Onderhoud - Ontkalken steamer



- 11** Schuif de slang in de stoominlaatopening tot de op de slang aangegeven markering.
Bevestig de slang met de haak aan het linker inhangrek.

- 12** Vul het ontkalkingsmiddel met de handpomp van de fabrikant heel langzaam bij.

Elektrische toestellen

Type 6 x 1/1 GN	3,5 liter
Type 10 x 1/1 GN	6 liter
Type 6 x 2/1 GN	6 liter
Type 10 x 2/1 GN	8,5 liter
Type 20 x 1/1 GN	9 liter
Type 20 x 2/1 GN	11,5 liter

Gastoestellen

Type 6 x 1/1 GN	4 liter
Type 10 x 1/1 GN	7 liter
Type 6 x 2/1 GN	6,5 liter
Type 10 x 2/1 GN	9 liter
Type 20 x 1/1 GN	8 liter
Type 20 x 2/1 GN	11 liter



Attentie!

- Het ontkalkingsmiddel reageert met kalk en kan gaan overschuimen.



Onderhoud - Ontkalken steamer

- 13** Verwijder de ontkalkingstoebereiden uit de ovenruimte (handpomp en bus).
- 14** Spoel het ontkalkingsmiddel in de ovenruimte grondig weg met water en spoel de ontkalkingstoebereiden goed af met water!
- 15** Plaats de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek links op de juiste wijze in de ovenruimte en vergrendel ze volgens voorschrift

Opmerking

U hebt nodig:

Handpomp ontkalkingsmiddel:

onderdeelnr. 60.70.409

Ontkalkingsmiddel:

(10 liter bus - onderdeelnr. 6006.0110)



Na op de display aangegeven 30 seconden verschijnt hierop "door".



- 17** Sluit het deurtje van de ovenruimte.



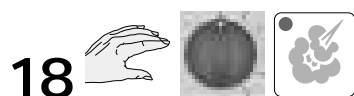
De duur van de ontkalkingstijd wordt weergegeven.



De steamer wordt automatisch meerdere keren gespoeld, vervolgens schakelt de CombiMaster automatisch op stomen.



Na beëindiging van de ontkalkingstijd verschijnt er op de display "End".



Door een bereidingstechniek te selecteren, verlaat u de functie ontkalken. Uw CombiMaster is weer gereed voor gebruik.

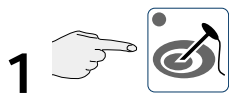
Onderhoud - Ontkalken steamer

Onderbreken ontkalken



U kunt desgewenst het ontkalken onderbreken.

Vóór het vullen van het ontkalkingsmiddel



Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt

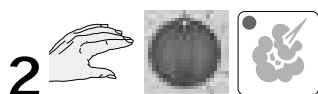


Uw CombiMaster is weer gereed voor gebruik.

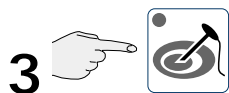
Na het vullen van het ontkalkingsmiddel



Schakel het apparaat uit en wacht 4 seconden



Schakel de CombiMaster in



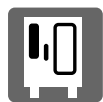
Het ontkalken wordt onderbroken als de kerntemperatuur-toets binnen 30 seconden wordt ingedrukt

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.



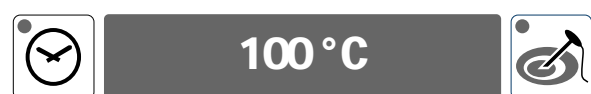
Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit

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





Technische voorzieningen

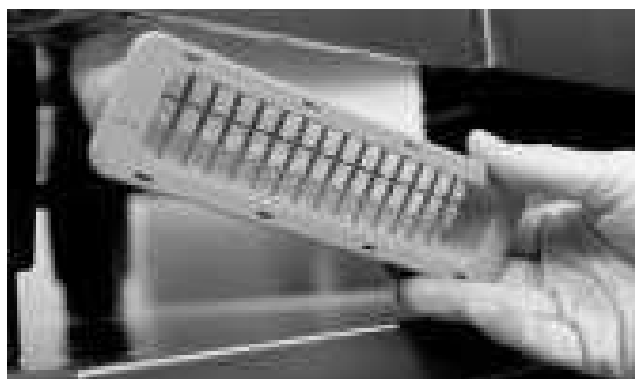
Inspectiewerkzaamheden die door technisch geschoolde medewerkers kunnen worden uitgevoerd.



Attentie!

- Alvorens het onderhoudsdeurtje te openen en werkzaamheden aan onder stroom staande delen uit te voeren, dient de stekker uit het stopcontact te worden getrokken.
- Gebruik alleen onderdelen van origineel fabrikaat.

Reinigen van het luchtfilter onder de installatieruimte



- Schuif het filterelement 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 twee keer per jaar te worden vervangen.
- Monteer het filterelement weer volgens voorschrift in omgekeerde volgorde.

Vervangen van de ovenruimteverlichting

Bei uitvallen van de verlichting in de ovenruimte moet het halogeenlampje worden vervangen.

Trek eerst de stekker uit het stopcontact

Dek de afvoer in de ovenruimte af met een doek en verwijder de vier schroefjes van het glashoudertje.

Verwijder het houdertje met glas en afdichtrubbers

Vervang het halogeenlampje door een origineel lampje (onderdeelnr. 3024.0201).



Vervang eveneens de twee afdichtrubbers

Afdichtrubberhouder buiten: onderdeelnr. 40.00.093

Afdichtrubberhouder binnen: onderdeelnr. 40.00.094.

Let op dat het gloeilampje niet met de vingers mag worden aangeraakt

Schroef het houdertje met glas en afdichtrubbers weer vast en schakel de CombiM aster in.



Technische voorzieningen

Vervangen van het deurrubber

Het deurrubber bestaat uit een kant en klaar gevulkaniseerd raamwerk en is in een uitsparing in de ovenruimte aangebracht.

Als er een rubber moet worden vervangen, trek dan het oude rubber uit de uitsparing.

Verwijder het vuil uit de uitsparing.

Let er bij de montage van het rubber op dat het rechthoekige stuk van het rubber volledig in de uitsparing valt.

Bij de montage wordt aanbevolen om de bevestigingslippen vooraf in te smeren met zeepsop.

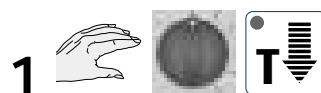


Ovendeurrubbers

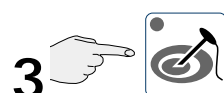
Type 6 x 1/1	onderdeelnr. 20.00.394
Type 6 x 2/1	onderdeelnr. 20.00.395
Type 10 x 1/1	onderdeelnr. 20.00.396
Type 10 x 2/1	onderdeelnr. 20.00.397
Type 20 x 1/1	onderdeelnr. 20.00.398
Type 20 x 2/1	onderdeelnr. 20.00.399

Aftappen steamer

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



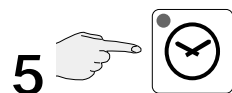
2 Sluit het deurtje van de ovenruimte



Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt tot er op de temperatuurddisplay van de ovenruimte "CLEn" verschijnt



De raai de knop van de ovenruimtetemperatuur naar rechts tot er op de display "SC" verschijnt

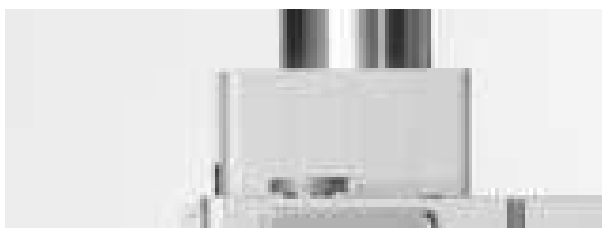


De steamer wordt afgetapt.

Opties

Stromingsbeveiliging

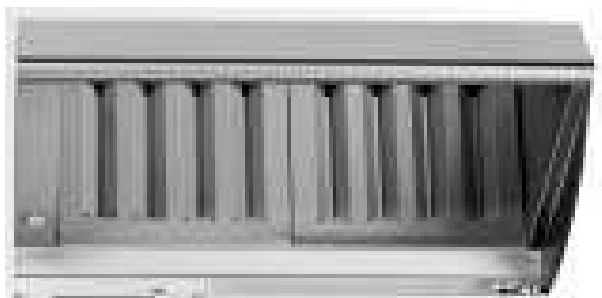
(alleen gastoestellen)



Diameter afvoerpijp: 180 mm

Type 6x1/1	art.nr. 70.00.356
Type 6x2/1	art.nr. 70.00.359
Type 10x1/1	art.nr. 70.00.348
Type 10x2/1	art.nr. 70.00.349
Type 20x1/1	art.nr. 70.00.352
Type 20x2/1	art.nr. 70.00.343

UltraVent® condensatiekap



ruimten volledig en voert ze door het geïntegreerde afvoersysteem af. Wanneer 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.

Type 6x1/1 / 10x1/1 GN E	art.nr. 60.70.366
Type 6x1/1 / 10x1/1 GN G	art.nr. 60.70.370
Type 6x2/1 / 10x2/1 GN E	art.nr. 60.70.366
Type 20x1/1 GN E	art.nr. 60.70.374

Afzuigkap voor tafeltoestellen

Wanneer wordt automatisch bij het openen van het deurtje van de ovenruimte met behulp van de ventilator afgezogen (zonder condensatietechniek). Eenvoudige montage - ook achteraf mogelijk.

Type 6x1/1 / 10x1/1 GN E art.nr. 60.70.366

Type 6x1/1 / 10x1/1 GN G art.nr. 60.70.364

Type 6x2/1 / 10x2/1 GN E art.nr. 60.70.408

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



Aflopende keukenvloeren in invoerrichting kunnen tot maximaal 20 mm worden gecompenseerd.

Type 20x1/1 GN art.nr. 60.21.164

Type 20x2/1 GN art.nr. 60.22.086

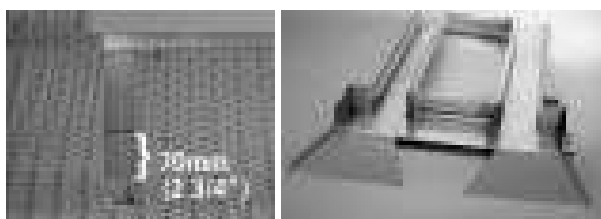
Hitteschild voor de linker zijwand



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

Type 6x1/1	art.nr. 60.70.390
Type 6x2/1	art.nr. 60.70.392
Type 10x1/1	art.nr. 60.70.391
Type 10x2/1	art.nr. 60.70.393
Type 20x1/1	art.nr. 60.70.394
Type 20x2/1	art.nr. 60.70.395

Verhoogd vloertje voor de ovenrekken (alleen voor staande apparatuur)



De vrije ruimte onder staande apparatuur wordt 70 mm vergroot

Verhoging CombiMaster

Type 20x1/1 GN	art.nr. 60.70.407
Type 20x2/1 GN	art.nr. 60.70.407

Verhoogd vloertje ovenrek

Type 20x1/1 GN	art.nr. 60.21.184
Type 20x2/1 GN	art.nr. 60.22.184

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 1,65 m

Met 150 mm in hoogte verstelbare pootjes

Bovenste niveau 1,77 m

Art. nr. op aanvraag.



Tijdsinstellingen

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



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

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

Bereidingsvoorbeelden rund- en kalfsvlees

Gerecht	Tips	geschikt(e) GN-bak/rooster	Capaciteit per GN		Voorver- warmen	
			$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$		
Filetsteak	kruiden, licht oliën	CombiG grill®	12 Stück	24 Stück	 300 °	
Rumpsteak	kruiden, licht oliën niet paneren	CombiG grill®	10 Stück	20 Stück	 300 °	
Roastbeef	kruiden, licht inoliën	Rooster	6 kg	12 kg		
Gebraden rundvlees (G esmoord vlees)	mirepoix toevoegen Ø 80-100 mm, CNS afdekken	90 - 150 mm ongeperforeerd CNS	6-8 kg	12-16 kg		
Runderrollade	kruiden, met hete saus overgieten, met 20 mm GN afdekken	65 mm ongeperforeerd CNS	20-25 Stück	40-50 Stück		
Runderlever	in gelijkmatig dikke plakken snijden	CombiG grill® of 20 mm graniet	10 Stück	20 Stück	 300 °	
Filet Wellington		20 mm graniet	6-8 kg	12-16 kg		
Gekookt rundvlees	vacuüm bereid, afmaken in BT 106	Rooster	6-8 kg	12-16 kg		
Kalfsfilet	kruiden, licht oliën	CombiG grill®	8 Stück	16 Stück	 300 °	
Kalfskoteletjes	kruiden kort voor ze in de oven gaan	CombiG grill®	10 Stück	20 Stück		
Gebraden Kalfsvlees		Rooster en 65 mm CNS	8 kg	16 kg		
Kalfspoot		Rooster en 40 mm CNS	6 Stück	12 Stück		
Osso bucco	CNS afdekken	65 mm CNS	15 Stück	30 Stück		
Kalfsborst		Rooster en 65 mm CNS	1 Stück	2 Stück		
Ragout fin	warm gevuld in cocottes, sauce hollandaise eroverheen gieten, gratineren	20 mm graniet	nach Ø 10-12	nach Größe Stück		
Kalfsrug		Rooster en 40 mm CNS	1 Stück	2 Stück		
Kalfsschouder		Rooster en 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg		

KT = Kerntemperatuur.

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.



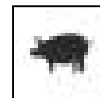
Garablauf ca.				Hoeveelheden per charge (ca.)				
	1° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	 250 ° 7 min			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
	 260 ° 8-10 min			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	 140 ° 10 min	 160 ° KT 56 °		18 kg	36 Stück	30 kg	60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

Bereidingsvoorbeelden varkens-, schapen- en lamsvlees

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

KT = Kerntemperatuur.

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.



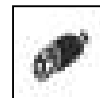
Garablauf ca.				Hoeveelheden per charge (ca.)				
	1 ^e stap	2 ^e stap	3 ^e stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 250 ° 8-10 min				60 Stück	120 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
 250 ° 12-15 min				60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
 200-220 ° 15 min				48 Stück	96 Stück	80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

Bereidingsvoorbeelden worsten en diepvries

Gerecht	Tips	geschikt(e) GN-bak/rooster	Capaciteit per GN		Voorver- warmen	
			$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$		
Hausmacherworst	D arm gelijkmatig vullen, evt. hangend bereiden	rooster	ca. 30 Stück	ca. 60 Stück		
Witte worst blancheren	2 vleeshaken, pin en rooster als hulpgereedschap	rooster	80 Paar	160 Paar		
Worsten afmaken		40 mm CNS	30 Stück	60 Stück		
Farce-balletjes	voor mise en place, met folie afdekken	20 mm CNS	50 Stück	100 Stück		
Leverballetjes	bak licht invetten	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück		
Semiconserven	vulgewicht 200 gr	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück		
Worst in glazen potten (250gr.)	glazen potten op warm-tebestendigheid en koeling controleren	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück		
Diepvries- convenience:						
Kip onder- en bovenpoot	voorgebraden	20 mm graniet	30 Stück	60 Stück	 300 °	
Cordon bleus	voorgebraden	20 mm graniet	8 Stück	16 Stück	 300 °	
Vissticks	gepaneerd	bakplaat en braadslede	50 Stück	100 Stück	 300 °	
Quiche Lorraine	voorgeb. in aluminium vormen ø 8 cm 2 cm hoog, voorverwarmen op 300 °C	20 mm CNS of alu- minium geperforeerd	24 Stück	48 Stück	 300 °	
Lasagne	voorgekookt	CNS 65 mm	10 Port	20 Port		
Pizza	voorgebakken	aluminium geperforeerd	2 Stück	4 Stück	 300 °	

KT = Kerntemperatuur.

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° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	 77 ° KT 72 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	 80 ° KT 75 °			160 Paar	420 Paar	400 Paar	800 Paar	1600 Paar
	 80 ° KT 75 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	 80 ° 10-15 min			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
	 100 ° 15 min			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	 100 ° 40 min			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
	 100 ° 50 min			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
	 180 ° 20 min			180 Stück		300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	 180 ° 25 min			48 Stück		80 Stück	160 Stück	320 Stück
	 200-220 ° 20 min			300 Stück		500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
	 200 ° 20 min			144 Stück	288 Stück	450 Stück	900 Stück	1800 Stück
	 140 ° 30-40 min			30 Port	60 Port	50 Port	100 Port	200 Port
	 200 ° 10-12 min			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück

Bereidingsvoorbeelden wild, gevogelte en pasteitjes

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

KT = Kerntemperatuur

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° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
220 ° 25 min				6 Stück	8 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
140-160 ° 60-70 min				18 kg	32 kg	30 kg	60 kg	120 kg
140-150 ° 80-100 min				18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
200-220 ° 15-20 min				24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
140-160 ° 50 min				36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
130 ° 90-120 min				24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° 25-30 min				18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
140-160 ° 60-70 min				9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
130 ° 90 min	150 ° KT 72 °			4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
140 80 min	180 ° 25 min			4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
160 ° 20 min	180 ° 20 min			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
160 ° 20 min	180 ° 10 min			24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
220 ° 18 min				72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
130 ° 40 min				18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg

Bereidingsvoorbeelden vis, schaaldieren en kreeftachtigen

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

KT = Kerntemperatuur.

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

Bereidingsvoorbeelden groente, bijgerechten

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

KT = Kerntemperatuur.

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° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	 100 ° 15 min			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 18 min			12 Köpfe	24 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe
	 100 ° 15 min			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 8 min			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	 100 ° 15-18 min			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 15-18 min			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 15-18 min			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 15-20 min			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	60 kg
	 100 ° 1-2 min			225 Stück	336 Stück	280 Stück	560 Stück	1120 Stück
	 100 ° 15-18 min			15 kg	30 Stück	25 kg	50 kg	100 kg
	 100 ° 10-12 min			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
	 100 ° 6-8 min			9 Köpfe	18 Köpfe	15 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe
	 160-180 ° 45 min			75 Stück	125 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
	 250 ° 8-10 min			90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port
	 110-130 ° 8-10 min			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
	 140 ° 45 min	 150 ° 10 min		90 Port	180 Stück	150 Port	300 Port	600 Port
	 140 ° 40 min	 160 ° 10 min		75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
	 140 ° 35 min	 160 ° 10 min		90 Port	180 Stück	150 Port	300 Port	600 Port
	 100 ° 30 min			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
	 140 ° 35 min	 160 ° 10 min		90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port
	 15 min	 140 ° 40 min	 160 5 min	90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port

Bereidingsvoorbeelden eieren, bijgerechten

Gerecht	Tips	geschikt(e) GN-bak/rooster	Capaciteit per GN			
			⅓	⅔	Voorver- warmen	
Eieren (hard gekookt)	tijd opnemen na het beslaan van het ruitje (zacht 7 min. / hard 15 min.)	65 mm geperforeerd	60-100 Stück	120-200 Stück		
Ei in de cocotte (gepocheerd ei)	evt met folie of GN in de oven doen bakken afdekken	CNS 20 mm	20 Stück	40 Stück		
Royal Bouillon met ei	in vormen of GN-bakken	65 mm ongeperforeerd	4 Liter	8 Liter		
Bouillon met ei in darm	aan roosters knopen en in de ovenruimte hangen	rooster of 20 mm CNS				
Eiersoufflés	melk opkoken, daarna eieren toevoegen, met folie afdekken	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter		
Roerei	eieren in de bak, melk of slagroom doorroeren, afdekken	65 mm ongeperforeerd	4 Liter	8 Liter		
Quiche	bodem voorgebakken	20 mm graniet	10 Stück	20 Stück		
Gekookte aardappelen	overdwars in vieren, zouten goed door elkaar mengen	100-150 geperforeerd	8-14 kg	16-28 kg		
In de schil gekookte aardappelen	grote aardappelen kunnen ook als "Idaho potatoe" op een rooster worden bereid	100-150 geperforeerd	6-12 kg	14-24 kg		
Vleesballetjes/knoedels	CNS-bak licht inoliën	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück		
Gebakken aardappelen	net gaar, let op dat ze niet aan elkaar plakken	40 mm graniet	2 kg	4 kg		
Aardappelen in folie	verpak de aardappelen in folie, leg ze op een zoutbed	20 mm CNS	20 Stück	40 Stück		
Aardappelgratin	let op gelijkmatig dikke plakjes	40 mm graniet	30 Port	60 Port		
Pommes macaire	diepvries	20 mm graniet	40 Stück	80 Stück		
Vacuümbereiding aardappelen	in vieren, getourmeerd	rooster	4-4,5 kg	8-9 kg		
Rijst	lange korrel, fond - water - bouillon: verhouding 2:1, wellen verkort de bereidingstijd	65 mm CNS	2 kg	4 kg		
Wilde rijst	verhouding 3:1, verkorting van de bereidingstijd	65 mm ongeperforeerd CNS	2 kg	4 kg		
Rijstepap	3 delen melk, 1 deel ronde rijstkorrels, kaneelstok, suiker, vanille	65 mm ongeperforeerd CNS	2 kg	4 kg		
Deegwaren (afmaken)	spaghetti, macaroni, tagliatelli enz.	65 mm ongeperforeerd CNS	2 kg	4 kg		
Canneloni	met saus vlak bedekken	65 mm ongeperforeerd CNS	30 Port	60 Port		
Lasagne		65 mm ongeperforeerd CNS	20 Port	40 Port		
Pastasoufflé	eiermassa goed ingieten	40 mm of 65 mm graniet	20 Port	40 Port		

KT = Kerntemperatuur.

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

Bereidingsvoorbeelden bakproducten, brood, broodjes, dessert 1

Gerecht	Tips	geschikt(e) GN-bak/rooster	Capaciteit per GN			
			1/2	3/4	Voorver- warmen	
Appelgebak (bladerdeeg)	met ei, melk of suikerwater bestrijken	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	2 Stück	4 Stück		
Diepvries appelflappen	evt met liaison bestrijken, bakplaat en braadslede voorverwarmen	20 mm aluminium geperforeerd	10 Stück	20 Stück		
Biscuitbodem (biscuitrolletjes)		20 mm graniet	1 kg	2 kg		
Biscuit-bodems Springvorm	Ø 26 cm, elk 2e niveau	bakplaat en braadslede	2 Formen	4 Formen		
Bladerdeeg, Pasteitjes, fleurons	exact met ei bestreken,	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	Dez 15 Stück	24-30 Stück		
Bladerdeeg- stukjes - vers	elk 2e niveau	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	je nach Größe	je nach Größe		
Bladerdeegbanket met vulling (kaas etc.)	evt met ei bestrijken	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	12 Stück	24 Stück		
Plaatkoek	elk 2e niveau	20 mm of 40 mm	30 Port	60 Port		
Kerststol	in huiven gezet, goed bekleed	bakplaat en braadslede	2 kg	4 kg		
Croissants - vers	rijzen " vario-stoom" 34 °C,	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	12 Stück	24 Stück		
Compote	vruchten gelijkmatig snijden na het stomen laten natrekken	65 mm ongeperforeerd	30 Port	60 Port		
Fruit-garnituren	appels, peren etc. uitsteken of uitboren	20 mm	30 Stück	60 Stück		
Hete vruchten	diepvries, frambozen, aardbeien bramen, in serveerservies	rooster	15 Stück	30 Stück		
Fruit-conserven (glazen potten)	Ø 10-12 cm, bijv. peren, inhoud 1 liter	rooster of 20 mm	10 Stück	20 Stück		
Kabinetpudding	bakvormen bekleden (folie of bakpapier)	rooster	4 Stück	8 Stück		
Crème caramel (glazen potten)	darioles, cocottes, timbales etc	rooster of 20 mm	40 Stück	80 Stück		

KT = Kerntemperatuur.

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° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	170 ° 40-50 min			6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
	170 ° 20 min			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	180 ° 12 min			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	170-180 ° 30-40 min			6 Formen	12 Formen	10 Formen	20 Formen	40 Formen
	185 ° 7 min	 185 ° 10 min		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
	170 ° 7 min	 170 ° 10 min						
	170 ° 20-25 min			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
	160 ° 35-40 min			90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port
	160 ° 55 min			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	170 ° 15-20 min			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
	100 ° 20-25 min			90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port
	100 ° 6-8 min			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	80-90 ° 4-6 min			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
	100 ° 50-60 min			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	90 ° 45 min			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
	85 ° 35 min			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück

Bereidingsvoorbeelden bakproducten, brood, broodjes, dessert 2

Gerecht	Tips	geschikt(e) GN-bak/rooster	Capaciteit per GN			
			½	¾	Voorver- warmen	
Gistgebak	elk 2e niveau	20 mm graniet of bakplaat en braadslede	2 kg	4 kg		
Vlechtbrood 500 g		20 mm graniet of alu. geperforeerd	2 Stück	4 Stück		
Kwarktaart	elk 2e niveau	Ø 16 cm springvorm	40 Port	80 Port		
Gemarmerde cake	vormen exact insmeren, na 10 min. bakken boven insnijden	rooster of bakplaat en braadslede	4 Kasten- Formen	8 Kasten Formen		
Gemengd brood		20 mm graniet of alu. geperforeerd	3 Stück	6 Stück		
Zanddeeg en Splits	let op gelijkmatige dikte	20 mm graniet bakplaat en braadslede	24 Stück	48 Stück		
Plundergebak	baktemperatuur afhankelijk van de vulling	bakplaat en braadslede of alu. geperforeerd	10 Stück	20 Stück		
Zandgebak	vormen op roosters	rooster	4 Stück	8 Stück		
Savarin	vormen met boter insmeren en met meel bestuiven	rooster	10 Stück	20 Stück		
Stol ca. 200 g	lichte massa	bakplaat en braadslede	4 Formen	8 Formen		
Kruimelgebak	kruimels gelijkmatig verdelen	20 mm graniet	40 Port	80 Port		
Wense taartbodem	massa gelijkmatig verdelen Ø 26 cm taartvorm	20 mm graniet of bakplaat en braadslede				
Broodjes Broodjes	diepvries	alu. geperforeerd bakplaat en braadslede	15 Stück	30 Stück		
Witbrood 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		
Toast	evt. licht beboteren	rooster	15-18 Stück	30-36 Stück		
Vacuümbereiding vruchten	wijn, likeur etc. bijvoegen	rooster	4 kg	8 kg		
Kaneelkoekjes	rijzen " vario-stoom" 30 °C	20 mm graniet of bakplaat en braadslede	12 Stück	24 Stück		
Pruimentartaart	gistdeeg ca. 5 mm dik/rijzen	20 mm graniet of bakplaat en braadslede	30 Port	60 Port		

KT = Kerntemperatuur.

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° stap	2° stap	3° stap	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	 175 ° 5 min	 175 ° 25 min		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	 175 ° 5 min	 175 ° 30 min		6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
	 160 ° 50-60 min			120 Port	240 Port	200 Port	400 Port	800 Port
	 160 ° 45 min			12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
	 160-180 ° 75-85 min			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
	 175 ° 12 min			144 Stück	288 Stück	240 Stück	480 Stück	960 Stück
	 170-180 ° 16-18 min			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	 160-180 ° 40-60 min			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
	 190 ° 10-12 min			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	 160 ° 50-70 min			12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
	 160-180 ° 30-35 min			120 Port	240 Port	200 Port	400 Port	800 Port
	 160 ° 35 min							
	 140 ° 5 min	 170 ° 10 min		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
	 140 ° 5 min	 170 ° 30-35 min		12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
	 160-180 ° 10 min			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	 250 ° 5 min			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück
	 80-100 ° 20-30 min			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
	 175 ° 15 min			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
	 160 ° 35 min			90 Port	180 Port	150 Port	300 Port	600 Port

holländisch