

# 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 gassen 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 scholing 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 tafeloestellen (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.

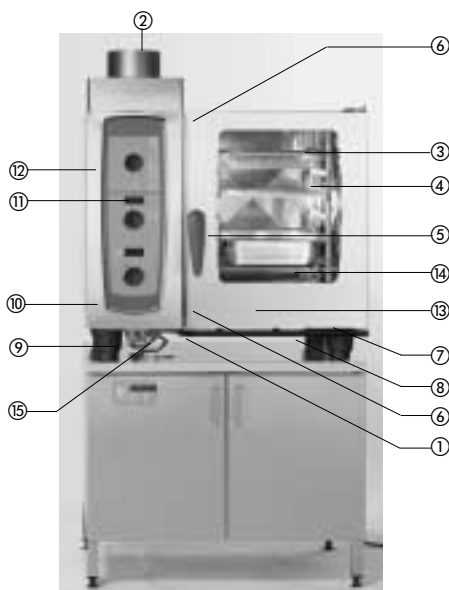


#### Attentie!

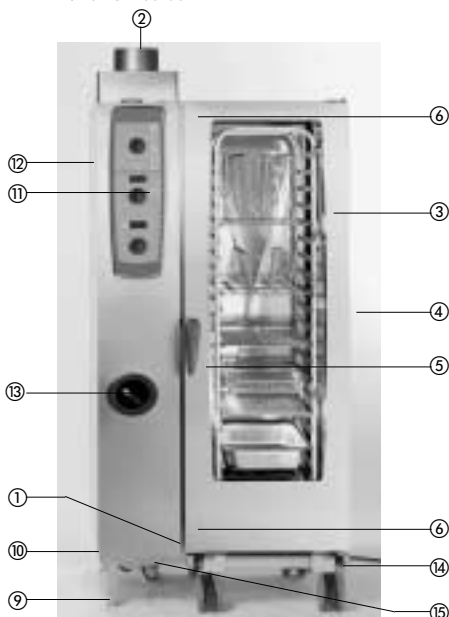
- **Alvorens het onderhoudsdeurtje te openen en werkzaamheden aan onder stroom staande delen uit te voeren, dient de stekker uit het stopcontact te worden getrokken.**

## 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 **Handdouches** (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.)

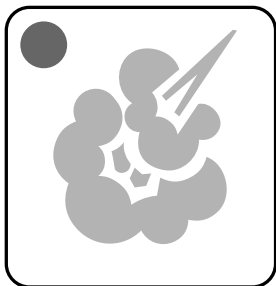
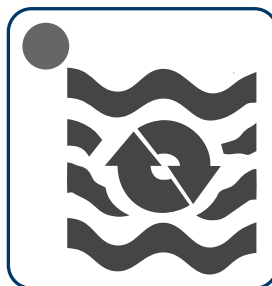


Knop voor kerntemperatuur  
(0 °C tot 99 °C)

Weergave tijd/kerntemperatuur



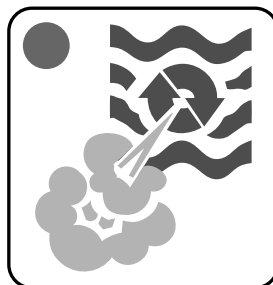
Instelwielkje voor tijd/kerntemperatuur

**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 ovenruimte-temperatuur 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"

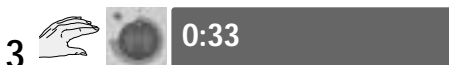
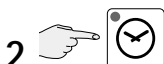
De steamer produceert hygiënische verse stoom. De ovenruimtetemperatuur is bij deze bereidings-techniek ingesteld op constant **100 °C**.

#### Soorten bereiding:

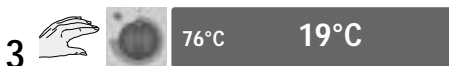
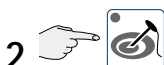
Stomen, stoven, blancheren, trekken, wellen, koken onder hoge druk, ontdoeien, conserveren.



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



### Of u werkt met de kernthermometer



**Gewenst**    **Werkelijk**

### 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 en 300 °C**.

#### Soorten bereiding:

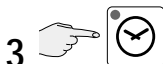
Bakken, braden, grillen, frituren, gratineren, glaceren.



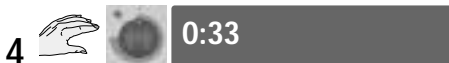
**1** Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft.



**2** 160°C



**3**

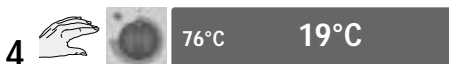


**4** 0:33

### Of u werkt met kernthermometer



**3**



**4** 76°C 19°C  
Gewenst Werkelijk

### Voorbeelden van gerechten

- **Mise en place**  
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.



# 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 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.

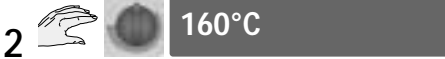
De temperatuur in de oven kan naar keuze worden ingesteld tussen **30 °C en 300 °C**.

**Soorten bereiding: braden, bakken.**

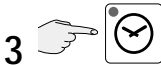


1

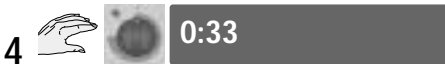
**Voorverwarmen** tot het controlelampje van de verwarming dooft.



2



3

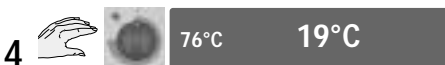


4

## 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), gratineerde 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 aangerosterde 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.

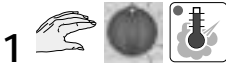


## Werkwijze - Vario-stomen



### "Vario"-stomen"

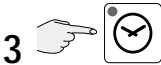
De steamer produceert hygiënische verse stoom.  
De temperatuur in de oven kan variabel worden ingesteld tussen **30 °C en 99 °C**.



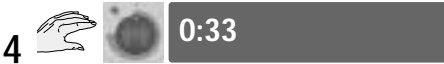
**1** Voorverwarmen tot het controlelampje van de verwarming dooft.



**2** 72°C

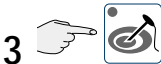


**3**

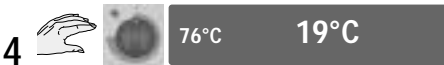


**4** 0:33

### Of u werkt met kernthermometer



**3**



**4** 76°C 19°C

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 (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®



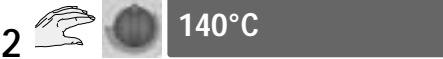
### „Finishing®“

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. Ovenruimte-temperatuur instelbaar van **30 °C tot 300 °C**.



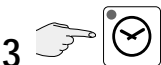
1

**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



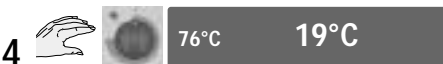
4

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, cannelloni, 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.



### 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



|   |  |  |                       |
|---|--|--|-----------------------|
| 1 |  |  |                       |
| 2 |  |  | <b>160°C</b>          |
| 3 |  |  |                       |
| 4 |  |  | <b>76°C      19°C</b> |

**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

| 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

| Rundvlees   | Gaarheid   | Kern-temperatuur |
|---|------------|------------------|
| <b>Kalfsvlees</b>   |            |                  |
| 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

| Rundvlees                         | Gaarheid   | Kern-temperatuur |
|-----------------------------------|------------|------------------|
| <b>Gevogelte, Pasteitjes e.d.</b> |            |                  |
| Haantjes                          | doorbakken | 85 °C            |
| Gezanten/eenden                   | doorbakken | 90 -92 °C        |
| Kalkoen                           | doorbakken | 80 -85 °C        |
| Pasteitjes                        |            | 72 -74 °C        |
| Hoofdkas                          |            | 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

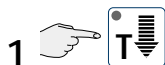
Om hygiënische redenen en om storingen te voorkomen, is het absoluut noodzakelijk om de combi-steamer dagelijks na gebruik schoon te maken.



Attentie!

- Gebruik altijd de voorgeschreven beschermende kleding (handschoenen, veiligheidsbril en masker).
- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant geleverde sproeier.
- 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)



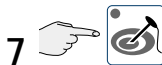
2 Schakel de CombiMaster uit

- 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.

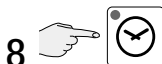


- 4 Vergrendel de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek volgens voorschrift.

- 5 Sluit het ovendeurtje.



Houd de kerntemperatuurtoets 10 seconden ingedrukt.



Het reinigingsprogramma wordt gestart.



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





## 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 binnenruitijsje openklappen en eveneens schoonvegen

- 11 Sluit het deurtje van de ovenruimte.



0:10






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



End



- 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 chroomnikkelstaal 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!**

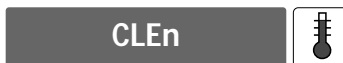
- In het beschreven proces werkt u met een agressieve chemische vloeistof - gevaar voor letsel!
- Om materiële schade en schade aan de gezondheid te voorkomen, gebruikt u altijd:
  - beschermende kleding
  - een veiligheidsbril
  - werkhandschoenen
  - een gezichtsbeschermingsmasker
  - de door de fabrikant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



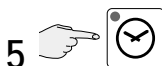
2 Sluit het deurtje van de ovenruimte



Houd de kerntemperatuurtoets 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 "CALC" verschijnt.



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.

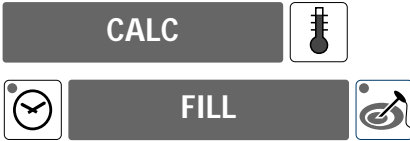


## Onderhoud - Ontkalken steamer

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



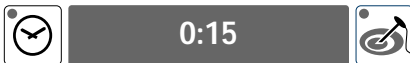
Na op de display aangegeven 30 seconden verschijnt hierop "door".



- 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.

### Opmerking

U hebt nodig:

Handpomp ontkalkingsmiddel:  
onderdeelnr. 60.70.409

Ontkalkingsmiddel:  
(10 liter bus - onderdeelnr. 6006.0110)

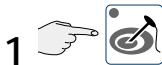
# Onderhoud - Ontkalken steamer

## Onderbreken ontkalken

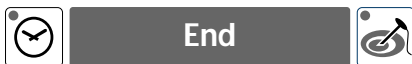


U kunt desgewenst het ontkalken onderbreken.

### Vóór het vullen van het ontkalkingsmiddel



Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt.



Uw CombiMaster is weer gereed voor gebruik.

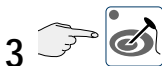
### Na het vullen van het ontkalkingsmiddel



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.



## Instellingen CombiMaster - Celsius / Fahrenheit

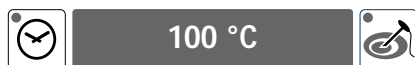
---

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

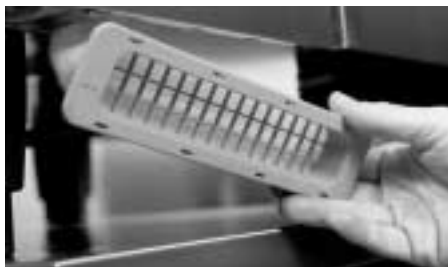
### Inspectiewerkzaamheden die door technisch geschoolde medewerkers kunnen worden uitgevoerd.



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 halogeënlampje 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 halogeënlampje 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 CombiMaster 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.



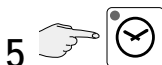
2 Sluit het deurtje van de ovenruimte



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



Draai 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. 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.

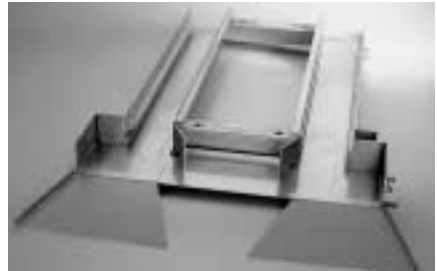
|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Type 6x1/1 / 10x1/1 GN E | art.nr. 60.70.366 |
| Type 6x1/1 / 10x1/1 GN G | art.nr. 60.70.370 |
| Type 6x2/1 / 10x2/1 GN E | art.nr. 60.70.366 |
| Type 20x1/1 GN E         | art.nr. 60.70.374 |

### Afzuigkap voor 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.

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

# Bereidingsvoorbeelden rund- en kalfsvlees

| Gerecht                                | Tips  | geschikt(e)<br>GN-bak/rooster     | Capaciteit per GN |                     | Voorver-<br>warmen   |
|--|---|-----------------------------------|-------------------|---------------------|--|
|  |   |                                   | $\frac{1}{4}$     | $\frac{1}{2}$       |  |
| Filetsteak                             | kruiden, licht oliën  | CombiGrill®                       | 12 Stück          | 24 Stück            |  300 ° |
| Rumpsteak                              | kruiden, licht oliën<br>niet paneren  | CombiGrill®                       | 10 Stück          | 20 Stück            |  300 ° |
| Roastbeef                              | kruiden, licht inoliën  | Rooster                           | 6 kg              | 12 kg               |  |
| Gebraden rundvlees<br>(Gesmoord vlees) | mirepoix toevoegen<br>Ø 80–100 mm, CNS afdekken                             | 90 - 150 mm<br>ongeperforeerd CNS | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| Runderrollade                          | kruiden, met hete saus overgieten,<br>met 20 mm GN afdekken                 | 65 mm<br>ongeperforeerd CNS       | 20-25<br>Stück    | 40-50<br>Stück      |  |
| Runderlever                            | in gelijkmatig dikke plakken snijden  | CombiGrill® of<br>20 mm graniet.  | 10 Stück          | 20 Stück            |  300 ° |
| Filet Wellington                       |   | 20 mm graniet.                    | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| Gekookt rundvlees                      | vacuüm bereid,<br>afmaken in BT 106   | Rooster                           | 6-8 kg            | 12-16 kg            |  |
| Kalfsfilet                             | kruiden, licht oliën  | CombiGrill®                       | 8 Stück           | 16 Stück            |  300 ° |
| Kalfskoteletjes                        | kruiden kort voor ze in de oven gaan  | CombiGrill®                       | 10 Stück          | 20 Stück            |  |
| Gebraden Kalfsvlees                    |   | Rooster en<br>65 mm CNS           | 8 kg              | 16 kg               |  |
| Kalfspoot                              |   | Rooster en<br>40 mm CNS           | 6 Stück           | 12 Stück            |  |
| Osso bucco                             | CNS afdekken  | 65 mm CNS                         | 15 Stück          | 30 Stück            |  |
| Kalfsborst                             |   | Rooster en<br>65 mm CNS           | 1 Stück           | 2 Stück             |  |
| Ragout fin                             | warm gevuld in cocottes, sauce hollandaise<br>eroverheen gieten, gratineren | 20 mm graniet.                    | nach Ø<br>10-12   | nach Größe<br>Stück |  |
| Kalfsrug                               |   | Rooster en<br>40 mm CNS           | 1 Stück           | 2 Stück             |  |
| Kalfsschouder                          |   | Rooster en<br>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<br>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 |                |  |                    |
|---|---|-------------------------------|-------------------|----------------|--|--------------------|
|   |   |                               | ¼                 | ½              | ¾  | Voorver-<br>warmen |
| Varkensmedaillons                           | kruiden, licht oliën,<br>ca. 70 tot 80 g        | CombiGrill®                   | 20 Stück          | 40 Stück       |  300 ° |                    |
| Schnitzel                                   | naturel, licht oliën                            | CombiGrill®                   | 10 Stück          | 20 Stück       |  300 ° |                    |
| Varkenskarbonade<br>(gepaneerd)             | braadproduct,                                   | bakplaat en<br>braadslede     | 8 Stück           | 16 Stück       |  300 ° |                    |
| Varkenskarbonaadjes<br>(gesmoord)           | marineren,<br>hete saus eroverheen gieten,      | 40 mm graniet.                | 10 Stück          | 20 Stück       |  |                    |
| Duitse biefstuk                             |   | bakplaat en<br>braadslede     | 15 Stück          | 30 Stück       |  300 ° |                    |
| Meatballs                                   |   | 20 mm graniet.                | 45 Stück          | 90 Stück       |  |                    |
| Varkensrug                                  |   | rooster en<br>40 mm CNS       | 8 kg              | 16 kg          |  |                    |
| Gebraden varkens-<br>vlees Nekstuk          |   | rooster en<br>65 mm CNS       | 8 kg              | 16 kg          |  |                    |
| Stevig gebrad. vlees<br>(gevulde vark.buik) | na 1e stap in porties snijden<br>daarna kruiden | Rooster en<br>40 mm CNS       | 5-7 kg            | 10-14 kg       |  |                    |
| Casseler van de nek                         | zonder been                                     | Rooster en<br>65 mm CNS       | 6-8 kg            | 12-16 kg       |  |                    |
| Varkenspoot                                 | Fond opvangen, evt. voor zuurkool               | rooster en<br>65 mm CNS       | 7-9<br>Stück      | 14-18<br>Stück |  |                    |
| Varkenspoten                                | na 1e stap snijden,<br>daarna kruiden           | rooster                       | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  |                    |
| Ham<br>in brooddeeg                         | ham 3/4 voorbakken,<br>daarna in deeg           | bakplaat en<br>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<br>20 mm graniet.  | 3 kg              | 6 kg           |  |                    |
| Varkensschouder                             | met zwoerd,<br>na 1e fase zwoerd insnijden,     | rooster en<br>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° stap                | 2° stap            | 3° stap           | 6x1/1                         | 6x2/1     | 10x1/1    | 10x2/1<br>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   |
|-------------------------------------|---|--|-------------------|-----------------|--|
|                                     |   |  | $\frac{2}{3}$     | $\frac{1}{3}$   |  |
| Hausmacherworst                     | Darm gelijkmatig vullen,<br>evt. hangend bereiden                         | rooster                                  | ca.<br>30 Stück   | ca.<br>60 Stück |  |
| Witte worst<br>blancheren           | 2 vleeshaken, pin en rooster als<br>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<br>potten (250 gr.) | glazen potten op warm-tebestendigheid<br>en koeling controleren           | 20 mm CNS                                | 40 Stück          | 80 Stück        |  |
|                                     |   |  |                   |                 |  |
|                                     |   |  |                   |                 |  |
|                                     |   |  |                   |                 |  |
| Diepvries-<br>convenience:          |   |  |                   |                 |  |
| Kip onder-<br>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<br>braadslede                | 50 Stück          | 100 Stück       |  300 °  |
| Quiche Lorraine                     | voorgeb. in aluminium vormen ø 8 cm<br>2 cm hoog, voorverwarmen op 300 °C | 20 mm CNS of alu-<br>minium geperforeerd | 24 Stück          | 48 Stück        |  300 ° |
| Lasagne                             | voorgekookt   | CNS 65 mm                                | 10 Port.          | 20 Port.        |  |
| Pizza                               | voorgebakken  | aluminium<br>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<br>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 |                |  |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|-------------------|----------------|--|
|                                   |  |                               | ⅓                 | ½              | Voorver-<br>warmen   |
| Reerug,<br>rosé                   | lardenen, 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                       | lardenen, marinieren   | CNS 40 mm                     | 6 kg              | 12 kg          |  |
| Hazenrug<br>rosé                  | lardenen, kruiden  | 20 mm graniet.                | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  250 ° |
| Gelardeerde<br>hazenpoot          | marinieren, kruiden, hete saus<br>overgieten, met CNS-bak afdekken | CNS 65 mm                     | 12 Stück          | 24 Stück       |  |
| Gebraden ree                      | gesmoord   | CNS 65 mm                     | 8 kg              | 16 kg          |  |
| Fazant                            | lardenen, barderen, kruiden  | 20 mm graniet.                | 6-8<br>Stück      | 12-16<br>Stück |  220 ° |
| Wilde eend                        | kruiden, lardenen  | 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)<br>staand/liggend | kruiden krachtig inwrijven,  |                               | 6 Stück           | 12 Stück       |  |
| Haantjes (1/2)                    |  | rooster en<br>CNS 20 mm       | 8 Stück           | 16 Stück       |  |
| Kippenbout                        | Bouten in vorm op roosters leggen,                                 | rooster en<br>CNS 20 mm       | 10-12<br>Stück    | 20-24<br>Stück |  300 ° |
| Gebakken<br>leverpastei           | pasteivorm goed afdekken   | rooster en<br>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<br>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   |  |
|--|---|-------------------------------|--------------------|--------------------|--|--|
|  |   |                               | 1/4                | 2/4                |  |  |
| <b>Zalm</b><br>(hele moten)                | zalm, buikklappen<br>naar buiten zetten                   | CNS 20 mm                     | 1 Stük             | 2 Stük             |  |  |
| <b>Zalmforelfilet,<br/>zalmsteak</b>       | in serveerservies, fumets of<br>wijn erbij geven          | CNS 20 mm                     | 20 Stük<br>15 Stük | 40 Stük<br>30 Stük |  |  |
| <b>Zalmsoufflé</b>                         | darioles, cocottes, timbalen                              | rooster                       | 15-20<br>Stük      | 30-40<br>Stük      |  |  |
| <b>Heilbot</b><br>(porties)                | zout, peper, gehakte kruiden,                             | CNS 20 mm                     | 15 Port.           | 30 Port.           |  |  |
| <b>Zetongrolletjes</b>                     | kunnen ook met farce gevuld zijn                          | CNS 20 mm                     | 30 Stük            | 60 Stük            |  |  |
| <b>Schol</b>                               | lichte kant boven   | 20 mm graniet.                | 4-5 Stük           | 8-10 Stük          |  300 °   |  |
| <b>Forel gebakken</b>                      | kruiden, licht oliën,                                     | 20 mm graniet.                | 8-10<br>Stük       | 16-20<br>Stük      |  300 °   |  |
| <b>Forel gekookt</b>                       | fond met azijn afmaken,<br>buikklappen naar buiten zetten | CNS 40 mm                     | 8-10<br>Stük       | 16-20<br>Stük      |  |  |
| <b>Goudbaars</b><br>(op groentejulienne)   | julienne eerst blancheren                                 | CNS 20 mm                     | 10-12<br>Stük      | 20-24<br>Stük      |  |  |
| <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 Stük            | 100 Stük           |  |  |
| <b>Visterrine</b>                          |   | rooster                       | 3 Stük             | 6 Stük             |  |  |
|  |   |                               |                    |                    |  |  |
|  |   |                               |                    |                    |  |  |
| <b>Diepvries-<br/>convenience:</b>         |   |                               |                    |                    |  |  |
| <b>Vis,</b>                                | gegratineerd in aluminiumfolie,<br>meervoudige porties    | CNS 20 mm                     | 12 Stük            | 24 Stük            |  300 ° |  |
| <b>Voorgebakken,<br/>gepane. goudbaars</b> |   | CNS 20 mm                     | 15 Stük            | 30 Stük            |  300 ° |  |
| <b>Dorsfilets</b><br>(voorgebakken)        |   | CNS 20 mm                     | 18 Stük            | 36 Stük            |  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<br>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 |                |   |                    |
|--|--|---------------------------------|-------------------|----------------|---|--------------------|
|  |  |                                 | ¼                 | ½              | ¾   | Voorver-<br>warmen |
| <b>Broccoli</b>                            | diepvries (vers, geperforeerde bak, ijswater afschrikken)                                | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Bloemkool</b>                           | roosjes snijden  | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | ca. 4<br>Köpfe    | ca. 8<br>Köpfe |   |                    |
| <b>Spruitjes</b>                           | diepvries, bevroren kruiden,<br>bebotten pas bij uitgifte                                | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Spinazie</b>                            | vers   | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 2 kg              | 4 kg           |   |                    |
| <b>Koolrabi</b>                            |  | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Parijze worteltjes</b>                  |  | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Doperwten</b>                           |  | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Asperges</b>                            | in fond/water koken  | 65 mm<br>ongeperforeerd         | 2–3 kg            | 4–6 kg         |   |                    |
| <b>Tomaten</b>                             | blancheren voor bijv. tomaten concassées,<br>salade                                      | 20 mm<br>geperforeerd           | 28 Stück          | 56 Stück       |   |                    |
| <b>Bonen</b>                               | diepvriesproducten, helemaal of in reepjes,<br>vers blancheren, met ijswater afschrikken | CNS 65 mm<br>geperforeerd       | 5 kg              | 10 kg          |   |                    |
| <b>Champignons</b>                         | met citroen bedruppelen,<br>evt. witte wijn bijgeven                                     | 65 mm<br>ongeperforeerd         | 2 kg              | 4 kg           |   |                    |
| <b>Savoieekool<br/>(blancheren)</b>        | stronk uitsnijden<br>bij verse producten in ijswater afschrikken                         | 65 mm<br>geperforeerd           | 2–3<br>Köpfe      | 4–6<br>Köpfe   |   |                    |
| <b>Paprika's<br/>(gevuld)</b>              | alleen rode en gele gebruiken  | 65 mm<br>ongeperforeerd         | 20–25<br>Stück    | 40–50<br>Stück |   |                    |
| <b>Gegratineerde<br/>bloemkool</b>         | elk 2e niveau,   | rooster<br>CNS 20 mm            | 30 Port.          | 60 Port.       |  300 ° |                    |
| <b>Groente-plates<br/>(serveerservies)</b> | vooraf bereid, boter/ vet<br>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<br>de bereidingstijd                                | CNS<br>65 mm graniet.           | 2 kg              | 4 kg           |   |                    |
| <b>Maaltjdsoufflé</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.       |   |                    |

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<br>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 |                  |                    |
|--|--|-------------------------------|-------------------|------------------|--------------------|
|  |  |                               | ¼                 | ½                | Voorver-<br>warmen |
| <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 bakken afdekken                                       | CNS 20 mm                     | 20 Stück          | 40 Stück         |                    |
| <b>Royal Bouillon met ei</b>               | in vormen of GN-bakken   | 65 mm<br>ongeperforeerd       | 4 Liter           | 8 Liter          |                    |
| <b>Bouillon met ei in darm</b>             | aan roosters knopen en in de ovenruimte hangen   | rooster of<br>20 mm CNS       |                   |                  |                    |
| <b>Eiersoufflés</b>                        | melk opkoken, daarna eieren toevoegen, met folie afdekken                                  | 65 mm CNS                     | 4 Liter           | 8 Liter          |                    |
| <b>Roerei</b>                              | eieren in de bak, melk of slagroom doorroeren, afdekken                                    | 65 mm ongeperforeerd          | 4 Liter           | 8 Liter          |                    |
| <b>Quiche</b>                              | bodem voorgebakken   | 20 mm graniet.                | 10 Stück          | 20 Stück         |                    |
| <b>Gekookte aardappelen</b>                | overdwars in vieren, zouten goed door elkaar mengen  | 100–150<br>geperforeerd       | 8-14 kg           | 16-28 kg         |                    |
| <b>In de schil gekookte aardappelen</b>    | grote aardappelen kunnen ook als "Idaho 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 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, 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 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</b><br>(afmaken)              | 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.         |                    |

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<br>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 |                  |   |                    |
|---|--|--|-------------------|------------------|---|--------------------|
|   |  |  | ¼                 | ½                | ¾ | Voorver-<br>warmen |
| <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         |   |                    |

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<br>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   |                     |                    |  |
|--|--|---|---------------------|---------------------|--------------------|--|
|  |  |   | 1/2                 | 1/3                 | Voorver-<br>warmen |  |
| <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 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<br>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. |

**holländisch**