



### Het All-Inclusive-Pakket dat zijn naam eer aan doet.

Het is onze wens dat u vanaf het begin optimaal voordeel uit uw investering haalt. Een productleven lang en zonder extra kosten.

### GRATIS! - Instructie op locatie

Wij laten uw keukenteam in uw eigen keuken zien hoe onze apparaten functioneren en voor de speciale toepassingen het best gebruikt kunnen worden.

### GRATIS! - Academy RATIONAL



Alleen bij ons is continue bijscholing bij de aankoop inbegrepen. Doe nieuwe, creatieve ideeën op en verbeter de processen in de keuken telkens opnieuw: wij laten zien hoe u nog meer uit uw apparaat kunt halen. Ongeacht hoe vaak, alleen voor u, of voor het complete keukenteam. Wissel ervaringen uit met collega's en andere koks. De seminars van een hele dag van Academy RATIONAL geven daar alle ruimte voor.

Op [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) kunt u lezen of – en zo ja, wanneer – er bij u in de buurt seminars worden gegeven.



### GRATIS! - RATIONAL ConnectedCooking



Sluit uw apparatuur van RATIONAL heel eenvoudig aan met behulp van de moderne netwerkoplossing voor de professionele keuken. Met ConnectedCooking hebt u altijd alles onder controle: eenvoudig beheer van de apparatuur, afstandsbediening met de Remote-functie via smartphone, de automatische HACCP-documentatie of het downloaden van recepten uit de RATIONAL-bibliotheek op uw apparatuur.

Registreer u eenvoudig op [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)



## GRATIS! - ChefLine®

Als u vragen over bepaalde toepassingen of recepten hebt, geven wij u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig, van kok tot kok en 365 dagen per jaar. De ChefLine® is bereikbaar via:

**NL +31 (0) 546 546 000**

**BE +32 (0) 37 600 370**

## RATIONAL SERVICEMEDEWERKERS



Onze apparaten zijn betrouwbaar en duurzaam. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL SERVICEMEDEWERKERS u graag snel te hulp. Gegarandeerde levering van reserve-onderdelen en een all-in noodservice in het weekend:

**NL +31 (0) 546 546 000**

**BE +32 (0) 37 600 370**

## 2 jaar garantie

Wij bieden u 24 maanden garantie, gerekend vanaf de datum van eerste installatie. De vereiste voorwaarde daarbij is dat de registratie ten aanzien van de garantie juist en volledig wordt uitgevoerd. U kunt dit makkelijk doen door de meegeleverde briefkaart ingevuld aan ons op te sturen. Uitgezonderd van de garantie zijn glasschade, gloeilampjes en afdichtingsmateriaal, evenals schade door ondeskundig(e) installatie, gebruik, onderhoud, reparatie en ontkalking.



## **Geachte klant,**

---

Dit gebruikershandboek wil u nieuwe suggesties aanreiken en u bij het gebruik van uw SelfCookingCenter® ondersteunen. De inhoud is ingedeeld naar bereidingswijzen, vlees, gevogelte, vis, bijgerechten/groente, eiergerechten/desserts, bakproducten en Finishing®. Aan het begin van elk hoofdstuk vindt u een overzicht van de opgenomen bereidingsprocessen met aanbevelingen welke producten daarmee ideaal kunnen worden klaargemaakt. Bovendien vindt u in elk hoofdstuk nuttige tips voor het gebruik van de speciale accessoires.

Veel plezier met uw nieuwe SelfCookingCenter®.



# Inhoudsopgave

<b>Toelichting bij de pictogrammen</b>	10
Informatie en oproepen tijdens het actuele proces	10
Opties na einde van de bereiding	10
Automatische aanpassing van de bereidingsparameters - voorinstellingen	10
<b>Optimale plaatsing van de kernthermometer</b>	13
<b>Gebruiksaanwijzing en reinigingshandleiding voor accessoires met coating</b>	15
<b>Gevogelte</b>	16
Scan en bekijk de video	18
Braden	19
Kalkoen	21
Bakken	23
Eendenborst	26
Grillen	28
Pekingeend	31
Gepaneerd	33
Eend / gans	36
Smoren-stoven	38
Nacht braden / konfijten	40
Wellen-koken	42
iLC-bakken	44
iLC-grillen	46
iLC-stomen pocheren	48
<b>Vlees</b>	49
Scan en bekijk de video	51
Braden	52
Kort bakken	56
Braden met zwaard	60



# Inhoudsopgave

---

Grillen	63
Overnacht braden	67
Gepaneerd	70
Overnacht koken	73
Smoren-stoven	76
Koken	79
Vlees in korst	82
Halfconserven	84
Wellen en koken	86
iLC-bakken	88
iLC-grillen	90
<b>Vis</b>	92
Scan en bekijk de video	93
Bakken	94
Stomen / pochieren	98
Grillen	101
Gepaneerd	104
Inktvis	107
Vis in zoutkorst	108
iLC - bakken	110
iLC - grillen	112
iLC - stomen	114
<b>Eiergerechten Dessert</b>	116
Dessert bakken	118
Eieren bakken	121
Dessert stomen	124
Eieren stomen	126



## Inhoudsopgave

---

Vruchten koken	129
Flan / crème brûlée	130
iLC - eieren bakken	132
iLC - eieren stomen	133
iLC – dessert bakken	135

### **Bijgerechten groente** 137

---

Scan en bekijk de video	139
Bakken	140
Friet	142
Grillen	144
Aardappelgratin	147
Convenience / ovenproducten	148
Lasagne, ovenschotels	150
Smoren / stoven	152
Pasta in saus	154
Stomen / smoren	156
Rijst stomen	158
Sushirijst	162
Bonen / peulvruchten	164
iLC - bakken	166
iLC - grillen	168
iLC - stomen	170
iLC - voorgebakken / ovenproducten	172

### **Brood en Banket** 174

---

Scan en bekijk de video	176
Brood / broodjes	177
Soezen / éclair	181

---

Zoetbrood, brioche	183
Bretzeldeeg	186
Klein gebak	188
Croissant / danish	190
Groot gebak	192
Pizza	194
Cheesecake	196
Rijzen	198
Zachte broodjes	201
Meringue	203
Bladerdeeg	205
Muffins	207
iLC-pizza	209
iLC - bakken	211
iLC - danish	212
iLC - bretzeldeeg	213
<b>Finishing</b>	<b>214</b>
Scan en bekijk de video	216
Finishing® Systeem	217
Krokant afwerken	219
Bulk schalen	222
Bakkerij producten	224
Hold	226
Vlees opwarmen / roken	228
Drogen	230
Halfconserven	231
iLC-à la carte bakken	233



## Inhoudsopgave

---

iLC-à la carte grillen	235
iLC-à la carte stomen	237
iLC-à la carte bakkerij	240
iLC-à la carte borden	241
iLC-bulk-schalen	243

---

## Toelichting bij de pictogrammen

---

	Gevogelte		Bevochtigen
	Vlees		Luchtsnelheid
	Vis		Kerntemperatuur/Mate van gaarheid
	Eiergerechten/ nagerechten		Kerntemperatuur/Mate van gaarheid
	Bijgerechten		Kerntemperatuur/Mate van gaarheid
	Bakproducten		Kerntemperatuur/Mate van gaarheid
	Finishing		Mate van gaarheid
	Bereidingsnelheid		Grootte van de te bereiden etenswaren
	Delta-T		Dikte bakproduct
	Bereidingstijd		Aanbraadtemperatuur
	Bruiningsgraad		Gratineren

## Toelichting bij de pictogrammen

---



Rijsvolumes



Gratineren



Klimaat in de ovenruimte



Stoombakken

## Informatie en oproepen tijdens het actuele proces



Display "Voorverwarmen"



Insnijden



Display "Cool Down"



Opgieten



Afbreken oproep

## Opties na einde van de bereiding



Warm houden



Kernthermometer verplaatsen



Verwarmen tot op uitgiftetemperatuur



Verder met tijd



Gratineren



Nieuwe charge

## Toelichting bij de pictogrammen

---

### Automatische aanpassing van de bereidingsparameters - voorinstellingen



Aan de hand van de veelvuldig geselecteerde bereidingsparameters zal de door de display met een achtergrondkleur weergegeven voorinstelling zich automatisch aanpassen aan uw gewoonten.

Zodoende hoeft u die instellingen niet voortdurend te herhalen.

Het symbool in de bereidingsparameter laat u altijd de door de fabrikant aanbevolen instelling zien.

## Optimale plaatsing van de kernthermometer

---

Breng de kernthermometer altijd in het dikste gedeelte van het product aan. Let op dat de naald zich grotendeels in het product bevindt. Steek hiervoor de kernthermometer schuin in het product.

Gaat het om kleine of zachte levensmiddelen, gebruik dan de aanbrenghuls.

Zo is een stevig houvast van de kernthermometer altijd gewaarborgd.

Bij bakproducten die tijdens het bakken sterk rijzen, plaatst u de kernthermometer verticaal in het midden van het product.

Producten van verschillende grootte tegelijk in het SelfCookingCenter® :

Over het algemeen dient bij het vullen van het SelfCookingCenter® met qua grootte verschillende producten de kernthermometer in het kleinste product te worden gestoken. Bij bereidingsprocessen met erop volgende wachtfase, zoals 'nachtfunctie braden', 'sudder' of 'nachtfunctie koken' plant u een voldoende lange wachtfase in zodat de grotere producten ook de gewenste kerntemperatuur bereiken.

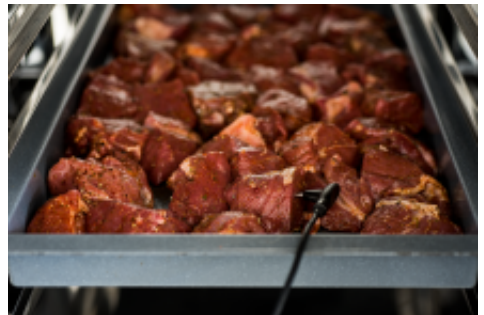
Bij bereidingsprocessen zonder geïntegreerde wachtfase maakt u eenvoudig gebruik van de 'Verder'-functie om de grotere stukken gaar te maken. Als het kleinste stuk helemaal gaar is, klinkt de zoemer en verschijnt na het openen van de deur de 'Verder'-toets op het display. U steekt nu de kernthermometer in het eerstvolgende grotere product en kiest 'Verder'. Dit kan naar behoefte worden herhaald.



In het dikste gedeelte



Diagonaal aanbrengen



## Optimale plaatsing van de kernthermometer

---

Diagonaal aanbrengen



In het borstvlies steken

Kernthermometer in meerdere stukken vlees steken.



In het borstvlies steken



In het dikste gedeelte van de vis steken



Bij zachte producten de aanbrenghuls gebruiken.

# Gebruiksaanwijzing en reinigingshandleiding voor accessoires met coating

---

## 1. Eerste gebruik:

- Alvorens de accessoires de eerste keer te gebruiken, deze met een beetje afwasmiddel en een zachte spons of een zachte borstel schoonmaken.



## 2. Dagelijks gebruik:

- De producten met een daarvoor geschikte, hittebestendige plastic of teflon spatel van de accessoires pakken.



## 3. Dagelijkse reiniging:

- De accessoires moeten zijn afgekoeld tot kamertemperatuur alvorens ze kunnen worden gereinigd (niet laten afkoelen in water!)
- Bij een sterke mate van vervuiling de accessoires 15 min laten weken.
- In water met afwasmiddel en met een zachte spons of plastic borstel schoonmaken, daarna met een zachte doek afdrogen.



### Attentie:

- In combinatie met accessoires met een coating mogen geen metalen tangen, metalen spatels etc. worden gebruikt!
- Deze accessoires mogen nooit in de bereidingsruimte met Efficient CareControl worden gereinigd.
- Er mogen voor het schoonmaken geen harde voorwerpen (pannenspons, metalen schaaaf, stalen sponsjes etc.) worden gebruikt.
- Agressieve reinigingsmiddelen, zoals vloeibare schuurmiddelen, kunnen de coating beschadigen en de accessoires onbruikbaar maken, daarom uitsluitend gangbare afwasmiddelen gebruiken.

# Gevogelte

---



## Braden

Voor de bereiding van licht gevogelte als geheel, zoals haantjes, parelhoen of piepkuijken, maar ook voor gevogelte in delen, zoals kippenbouten of halve haantjes.

## Kalkoen

Voor de bereiding van mooi gebruide en malse kalkoenen, kalkoенborststukken, kalkoенpoten of kalkoенrollades.

## Bakken

Voor alle gevogelte met wit vlees en in kleinere delen, zoals pootjes, kipfilet of chicken wings en drumsticks. U krijgt een perfect gebruid, knapperig en mals resultaat.

## Eendenborst

Voor mals gebraden eendenborst met een knapperig vel.

## Grillen

Voor alle soorten gevogelte in delen, zoals kipfilet, kalkoенsteaks, kalkoенschnitzels, chicken wings en uitgebeende kippenbouten. U krijgt een mooi gebruid, knapperig en mals resultaat.

## Pekingeend

Speciaal voor de bereiding van traditioneel voorbereide pekingeenden met een knapperig vel.

## Gepaneerd

Geschikt voor alle gepaneerde gevogelteproducten, zoals kipschnitzels, cordon bleu of kipnuggets. Het gevogelte wordt knapperig, goudbruin en mals gebraden.

## Eend / gans

Ideaal voor knapperige, malse ganzen of eenden, als geheel, als bouten of als borstvlees.

## Smoren- stoven

Voor sudder-gevogeltegerechten, zoals Coq au Vin en ganzen/eendenbouten. Desgewenst kunt u de producten na afloop van de bereidingstijd gratineren.

## Nacht braden / konfijten

In het proces 'Overnacht Braden' wordt uw gevogelte extra sappig en mals. Ook geschikt voor gevogelte dat een knapperig vel moet krijgen, zoals eend, gans of kalkoen. Gebruik daarvoor vóór het serveren de functie 'Gratineren'.

# Gevogelte

---

## **wellen-koken**

Geschikt voor gekookte gevogeltegerechten, zoals soepkip, kippenborst of gevogelte terrines. Als het vlees van de soepkip extra zacht moet worden, gebruikt u de wachtfunctie.

## **iLC-bakken**

Geschikt voor het braden van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-grillen**

Geschikt voor het grillen van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-stomen pocheren**

Geschikt voor het stomen van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## Scan en bekijk de video

---



Bakken



Kalkoen



Gepaneerd



Pekingeend

# Braden

Voor de bereiding van licht gevogelte als geheel, zoals haantjes, parelhoen of piepkuijks, maar ook voor gevogelte in delen, zoals kippenbouten of halve haantjes.

U krijgt een perfect gebruikt, knapperig en mals resultaat. Voor kleinere delen of kippenborst gebruikt u de functie 'Kort Bakken'.



## Opties



Verder met verplaatsen kernthermometer



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht donker

Bij gemarineerde producten kiest u een lichtere bruiningsgraad.



roze gaar

'Gaar' gebruikt u bijv. voor gegrilde haantjes, piepkuijks, maïspoularde, stukken kip met been.

# Braden

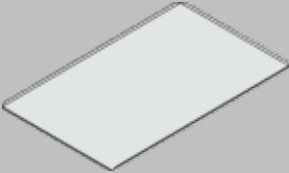


Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Grill-haantje 1300 g op H8; maispoularde op H8	1x 4 st.	2x 8 st.	2x 16 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	6x 8 st.
Grill-haantje 950 g op H10; piepkuikens op H10		2x 10 st.	2x 20 st.	3x 10 st.	3x 20 st.	6x 10 st.	6x 20 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Superspike voor kip</p>	 <p>licht donker</p>  <p>roze gaar</p>
<p><b>Notitie</b> Voor korte bereiding van gegrilde-haantjes gebruikt u Finishing. Zo krijgt u binnen 20 min knapperige en malse haantjes.</p>	

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Kippenbout; kippenmedaillons; kippenborst op been; half haantje	1x 4 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadslede</p>	 <p>licht donker</p>  <p>roze gaar</p>
<p><b>Notitie</b> Plaats bij gevogelte met been de kernthermometer dicht bij het been. Ook gevogelte van verschillende grootte bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.</p>	



U kunt ook producten van verschillende grootte tegelijk bereiden. Maak hiervoor eenvoudig gebruik van de functie 'Verder'. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Kalkoen

Voor de bereiding van mooi gebruikte en malse kalkoenen, kalkoenborststukken, kalkoenpoten of kalkoenrollades.



## Opties



## Bereidingsparameters



'Licht' gebruikt u bijv. voor kalkoenborst en kalkoenham, de middelste instelling voor hele kalkoenen en kalkoenpoten, 'donker' voor kalkoenrollades.

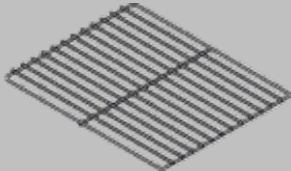






De middelste instelling gebruikt u voor kalkoenham, kalkoenborst, kalkoenpoten en hele kalkoen, 'gaar' voor kalkoenrollades.

# Kalkoen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kalkoenham, Kalkoenborst, Kalkoenpoot, Kalkoenrollade	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Hele kalkoen		1x 1 st.	2x 1 st.	2x 1 st.	2x 2 st.	5x 1 st.	5x 2 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>rooster</p>	  <p>licht donker</p>   <p>rosé gaar</p>



U kunt uw kalkoen of uw kalkoendelen ook gevuld bereiden. Als u licht bruinende marinades of kruiden (zoals een honing-marinade) gebruikt, kiest u een lichter niveau van aanbraden.

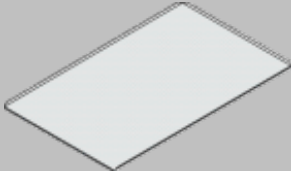



Ook gegrilde grote producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.

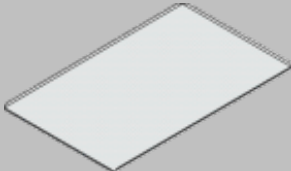



Met de 'Wachtfunctie' blijft het product op Cook/Hold en klaar om te worden geserveerd.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.



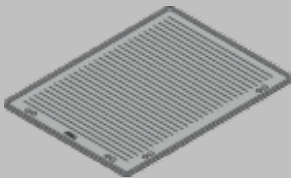






# Bakken

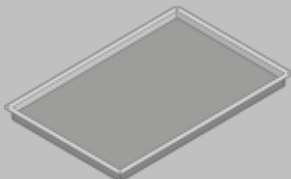






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kippenborst, gevogelteborst suprême	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span>						
Bak- en braadplaat	 licht <span style="float: right;">donker</span>						
	 roze <span style="float: right;">gaar</span>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kippenbouten, kipmedaillons, kippenborst met been	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span>						
Bak- en braadplaat	 licht <span style="float: right;">donker</span>						
	 roze <span style="float: right;">gaar</span>						

**Notitie** Plaats bij gevogelte met been de kernthermometer dicht bij het been. Ook gevogelte van verschillende grootte bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.

# Bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Satéspiesjes, yakitory-spiesjes, kipshaslick	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Accessoires</b>  Grill- en pizzaplaat	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
  kort <span style="float: right;">lang</span>							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Chickenwings, drumsticks	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>  Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
  kort <span style="float: right;">lang</span>							
<b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.							



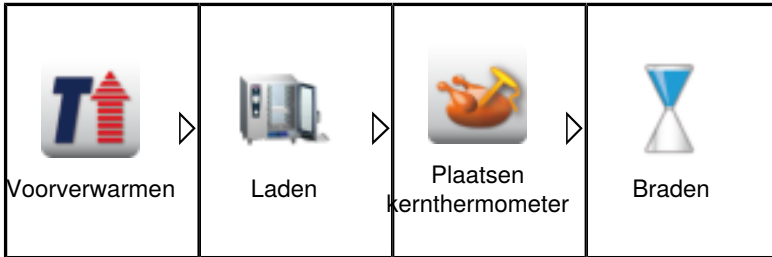
U kunt ook producten van verschillende grootte tegelijk bereiden. Maak hiervoor eenvoudig gebruik van de functie 'Verder'.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Eendenborst

---

Voor mals gebraden eendenborst met een knapperig vel.



## Opties



Verder met  
verplaatsen  
kernthermometer

## Bereidingsparameters



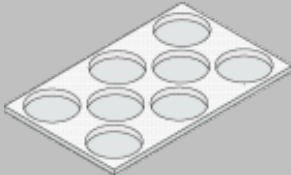




Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.



# Eendenborst

Maximale vulcapaciteit	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Barbarie-eendenborst, rosé	3x 5 st.	3x 12 st.	3x 24 st.	5x 12 st.	5x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.

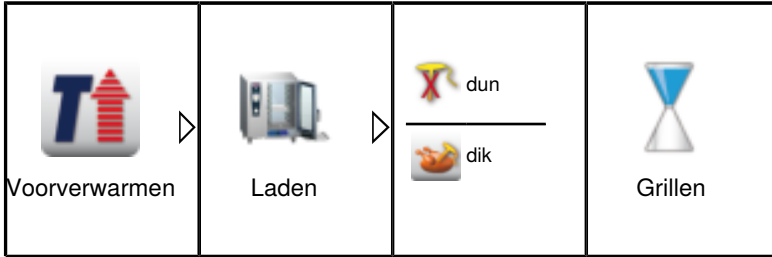
Accessoires	Instellingen
 <p>Multibaker</p>	  <p>licht donker</p>   <p>rosé gaar</p>
<p><b>Notitie</b> Het beste resultaat krijgt u als u de eendenborst met het vel naar boven legt.</p>	



Ook verschillende grootte eendenborsten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.

# Grillen

Voor alle soorten gevogelte in delen, zoals kippenborst, kalkoensteaks, kalkoenschnitzels, chicken wings en uitgebeende kippenbouten. U krijgt een mooi gebruid, knapperig en mals resultaat.



## Opties



Verder

## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.



Vanaf een vleesdikte van 2 cm kiest u 'dik'.



Gebruik bij gemarineerde producten een lichtere instelling.

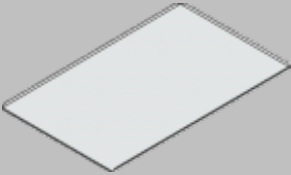








'Middel' gebruikt u bijv. voor borstvlees van de kip of poularde met/zonder marinade. 'gaar' voor gepaneerde stukken kip met been.

# Grillen

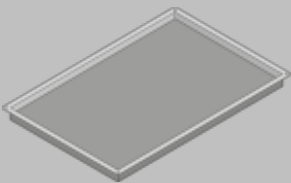






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kippenborst; Poulardenborst suprême, chicken tandori	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadplaat/CombiGrill-rooster</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
	  <p>rosé <span style="float: right;">gaar</span></p>

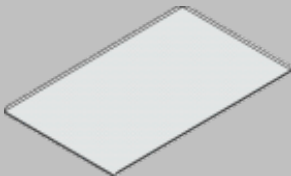






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kippenbouten; Kippenborst met been	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
	  <p>rosé <span style="float: right;">gaar</span></p>

**Notitie** Graniet-geëmailleerde bakken hebben een hogere rand dan de bak- en braadslede en zijn beter geschikt voor de bereiding van vetrijke delen van gevogelte. Ook verschillend grote producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.

# Grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kalkoenreepjes	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
<p><b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>							

# Pekingeed

Speciaal voor de bereiding van traditioneel voorbereide pekingeenden met een knapperig vel.



## Bereidingsparameters



licht

donker

Kies het door u gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pekingeed	- st.	- st.	1x 5 st.	1x 12 st.	2x 5 st.	2x 12 st.
<b>Accessoires</b>  Rooster	<b>Instellingen</b>   licht donker					

## Pekingeend

---



Let op dat u voor het maken van een traditionele pekingeend de eend goed moet voorbereiden!

Bij pekingeend worden traditioneel Chinese pannenkoekjes en strookjes ontpitte komkommer en lenteuitjes geserveerd. Erbij wordt Hoisin-saus gegeven, die in de handel verkrijgbaar is.

Chinese pannenkoekjes:

- 310 g tarwemeel
- 2 tl fijne suiker
- 250 ml kokend water
- 1 el sesamolie

Van meel, water en suiker een stevig deeg kneden en ca. 30 min laten rusten. Daarna het deeg in 8 cm grote plakken dun uitrollen en inkwasten met sesamolie. Vervolgens de deegplakken in de Multibaker bereiden.

# Gepaneerd

Geschikt voor alle gepaneerde gevogelteproducten, zoals, kippenschnitzels, cordon bleu of chicken nuggets. Het gevogelte wordt knapperig, goudbruin en mals gebraden.



## Opties



Verder



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



dun

dik

'Dun' kiest u bijv. voor kip- en kalkoenschnitzel, chicken nuggets en producten dunner dan 2 cm.



licht

donker



dun

dik

'Dik' voor cordon bleu, en diepvries kipschnitzels.



licht

donker

Volg het voorstel van SelfCooking Control voor een gemiddelde bruiningsgraad.



kort

lang

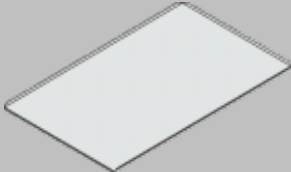






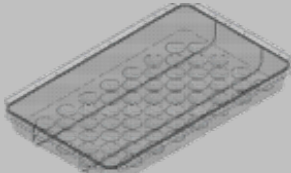








rosé

gaar

Kies 'gaar' voor gepaneerde stukken kip met been.

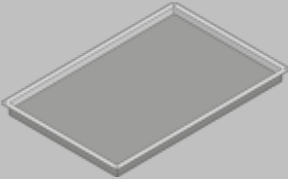






# Gepaneerd

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kipschnitzel; Kalkoenschnitzel	4x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Chicken nuggets	4x 0,75 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>CombiFry®</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
<b>Notitie</b>	<p>Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>						

# Gepaneerd

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kip cordon bleu; gebraden haantje	4x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>rosé <span style="float: right;">gaar</span></p>
<p><b>Notitie</b> Ook gepaneerd gevogelte van verschillende grootte bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.</p>	



Gepaneerde producten bruinen het beste als ze gelijkmatig van beide kanten met geklaarde boter, olie of vet worden behandeld. Het mengen van paprikapoeder door het paneermeel bevordert het bruinen. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Eend / gans

Ideaal voor knapperige, malse ganzen of eenden, als geheel, als bouten of als borstvlees.



## Opties



Wachtfunctie



Verder met tijd



Nieuwe charge

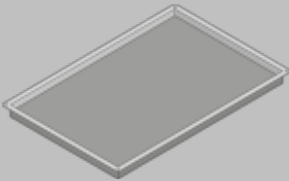

## Bereidingsparameters



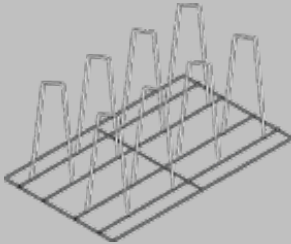

licht

donker

Kies het door u gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ganzenbout; Eendenbout; Ganzenborst, met been	4x 2 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm							
	licht <span style="float: right;">donker</span>						

# Eend / gans

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebraden gans; Gebraden eend	1x 4 st.	1x 8 st.	2x 4 st.	2x 8 st.	4x 4 st.	4x 8 st.
<b>Accessoires</b>  Superspike voor eend	<b>Instellingen</b>  licht donker					



Bij het braden van ganzen / eenden plaatst u er een diepe bak onder, zo kan het uitdruipende vet worden opgevangen.

Ganzen- / eenden delen legt u het best op geroosterde groenten in een graniet-geëmailleerde bak 40 mm en zet deze tot een hoogte van 2 cm in koude fond of water, zodat het vel knapperig wordt en het vlees mals blijft.

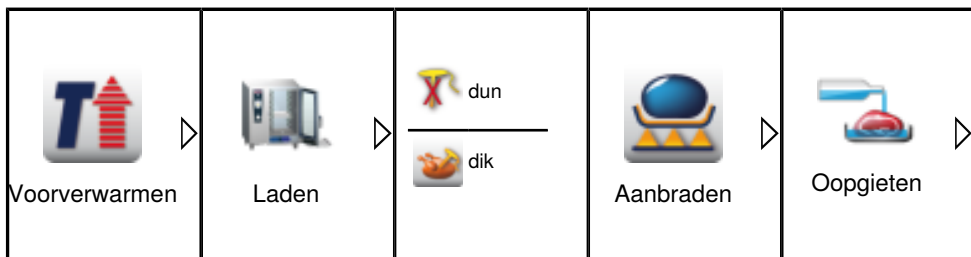
Let erop dat de onbeschermd vleeskant bedekt is met vloeistof. De bovenliggende velkant wordt zo mooi knapperig. Na de bereiding hebt u behalve de ganzen- / eenden delen ook meteen een basis voor uw jus.

Met de 'Wachtfunctie' blijft het product op Cook/Hold en klaar om te worden geserveerd.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Smoren-stoven

Voor sudder-gevogeltegerechten, zoals Coq au Vin en ganzen- en eendenbouten. Desgewenst kunt u de producten na afloop van de bereidingstijd gratineren.



## Opties



Gratineren



Verder met tijd

## Bereidingsparameters



Kies 'zonder' voor reeds aangebraden producten of producten die u niet wilt aanbraden. Gebruik anders een gemiddeld niveau van aanbraden.



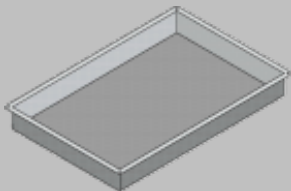




Kies 'dik' bijv. voor poularde of suddereenden- en -ganzenbouten.



# Smoren-stoven

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Poularde in rode wijn / Coq au vin; Eendenbout; Ganzenbout	3x 2 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 60 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>zonder <span style="float: right;">hoog</span></p>



Kies de instelling 'Aanbraden / zonder', als u het product zonder aanbraden wilt sudderen, of geef de gewenste bruiningsgraad in. Bij de instelling 'Aanbraden / zonder' vervalt de fase 'Opgieten'.

Als u met de instelling 'dun' laat sudderen, kunt u via 'Verder met Tijd' de bereidingstijd achteraf verlengen.

Op het einde van de bereidingstijd hebt u de mogelijkheid om 'Gratineren' te kiezen.

# Nacht braden / konfijten

In het proces 'Overnacht Braden' wordt uw gevogelte extra sappig en mals. Ook geschikt voor gevogelte dat een knapperig vel moet krijgen, zoals eend, gans of kalkoen. Gebruik daarvoor vóór het serveren de functie 'Gratineren'.



## Opties



Gratineren

Om de optimale kwaliteit en sappigheid van uw gevogelteproducten ook bij een verlengde fase van Cook / Hold te garanderen, wordt na het bereiken van de gewenste kerntemperatuur de temperatuur van de ovenruimte verlaagd naar een hygiënisch veilige waarde.

## Bereidingsparameters



zonder hoog

De middelste instelling kiest u bijv. voor eend, gans of kalkoen.



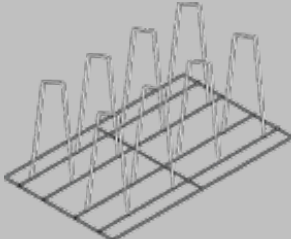




rosé gaar

'Gaar' is geschikt voor alle hele soorten gevogelte. U krijgt een mooi en mals resultaat.

## Nacht braden / konfijten

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Eend	1x 4 st.	1x 8 st.	2x 4 st.	2x 8 st.	4x 4 st.	4x 8 st.
Gans	2x 2 st.	2x 4 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	6x 2 st.	6x 4 st.
Hele kalkoen	1x 1 st.	2x 1 st.	2x 1 st.	2x 2 st.	5x 1 st.	5x 2 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Eend-superspike / rooster</p>	  <p>zonder <span style="float: right;">hoog</span></p>   <p>rosé <span style="float: right;">gaar</span></p>
<p><b>Notitie</b> U kunt bijv. ook eenden en ganzen samen bereiden als dezelfde mate van gaarheid moet worden bereikt. De kernthermometer steekt u in het kleinste product. Zorg voor een voldoende lange wachtfase, zodat ook de grotere producten de gewenste kerntemperatuur bereiken.</p>	



Voor een mooie jus doet u beenderen en Bouquet in een graniet-geëmailleerde bak onder het vlees. Later maakt u de jus met fond af.

Door het selecteren van de 'Gratineren'-toets gratineren kunt u uw gerechten na het bereiken van de gewenste kerntemperatuur automatisch een knapperig korst geven en laten bruinen.

# Wellen-koken

---

Geschikt voor gekookte gevogeltegerechten, zoals soepkip, kippenborst of gevogelterrines. Als het vlees van de soepkip extra zacht moet worden, gebruikt u de wachtfunctie.



## Opties



## Bereidingsparameters

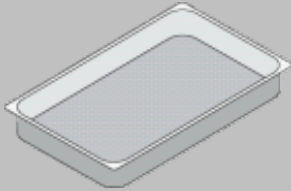



Gebruik de instelling 'gaar' bij gevogelte met been.

# Wellen-koken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Soepkip	2x 2 st.	3x 4 st.	3x 8 st.	5x 4 st.	5x 8 st.	10x 4 st.	10x 8 st.
Kippenborst	4x 1.5 kg	3x 12 kg	3x 24 kg	5x 12 kg	5x 24 kg	10x 12 kg	10x 24 kg
Kipterrine	2x 3 kg	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bakken</p>	 <p>rosé gaar</p>

**Notitie** Gebruik bij terrines de aanbrenghuls om de kernthermometer verticaal in de terrine te plaatsen.

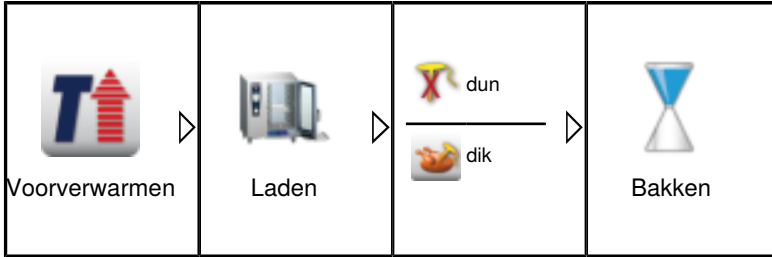


Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product. Zorg voor een malse soepkip voor een voldoende lange wachtfase. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# iLC-bakken

Geschikt voor het bakken van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.

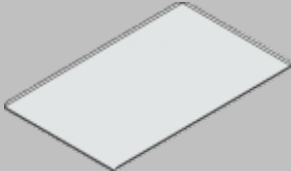






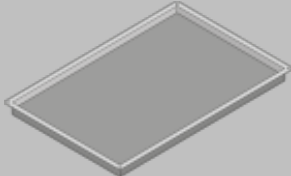








Vanaf een vleesdikte van 2 cm 'dik'.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelCookingCenter<sup>®</sup> automatisch in iLevelControl.

# iLC-bakken

<p><b>Maximale vulcapaciteit</b></p> <p>Satéspiesjes; yakitory-spiesjes; kipshaslick</p>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p><b>Accessoires</b></p>  <p>Bak- en braadplaat</p>	<p><b>Instellingen</b></p>   <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
<p><b>Maximale vulcapaciteit</b></p> <p>Chickenwings; drumsticks</p>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1,5 kg	20x 3 kg
<p><b>Accessoires</b></p>  <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm</p> <p><b>Notitie</b> Met de instelling dun kunt u de gaartijd op de minuut nauwkeurig instellen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>	<p><b>Instellingen</b></p>   <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						

# iLC-grillen

Geschikt voor het grillen van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.



Vanaf een vleesdikte van 2 cm 'dik'.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC-grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kalkoenreepjes, kipschnitzel natuur	4x 0,75 kg	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
<b>Accessoires</b>  Braadsleden en bakplaten	<b>Instellingen</b>   licht donker   kort lang						
<b>Notitie</b> Met de instelling dun kunt u de gaartijd op de minuut nauwkeurig instellen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.							

# iLC-stomen pocheren

Geschikt voor het stomen van gevogelte in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.



Vanaf een diameter van 2 cm kiest u 'dik'.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# Vlees



## Braden

Voor alle grotere stukken vlees, rosé of doorbakken, zoals gebraden varkensvlees, kalfsschenkel, rosbief, runderfilet, lamsbout, kalfsrug, ree- en hertenruggen, rollade, maar ook voor gebraden gehakt.

## Kort bakken

Voor vlees dat u gewoonlijk in de pan zou bereiden, zoals varkensrug, karbonade, filetdobbelsteentjes, medaillons, vleesreepjes, spiesen of zeer dun gesneden vlees van verschillende vleessoorten.

## Braden met zwoerd

Aan te bevelen voor alle grotere stukken vlees met zwoerd die van binnen mals en van buiten knapperig bruin moeten worden, bijv. 'Krustenbraten', varkensschenkel, varkensbuik en ham met een korst (Krustenschinken).

## Grillen

Geschikt voor vlees dat u met een grillpatroon wilt bereiden, zoals rumpsteak, varkensfilet, karbonades, spiesen of medaillons van heel verschillende soorten vlees.

## Overnacht braden

Maak ook gebruik van uw SelfCookingCenter® als u niet in de keuken bent. Producten in het bereidingsproces 'Nachtfunctie braden' worden dankzij de lange Cook / Hold heel zacht en mals. 'Overnacht braden' is geschikt voor grote rosé of doorbakken stukken vlees, varkensfilet, rosbief, procureur, sucade, ham met een korst. Door het aansluitend gratineren worden zwoerd en vel knapperig.

## Gepaneerd

Gepaneerde producten zoals schnitzels, karbonades of cordon bleu van het varken of van het kalf worden knapperig, mals en goudbruin gebraden.

## Overnacht koken

Maak ook gebruik van uw SelfCookingCenter® als u niet in de keuken bent. Voor alle grotere stukken vlees die gewoonlijk in vloeistof worden bereid, zoals stoofvlees, soepvlees, casselerrib en ham.

## Smoren-stoven

Voor alle typische suddergerechten zoals rollades, gemarineerd rundvlees of ossobucco maar ook voor spareribs en voor klein gesneden vlees zoals goulash of ragout. Al aangebraden vlees kan met de instelling 'Zonder aanbraden' direct met een beetje vloeistof in het SelfCookingCenter® worden geschoven.

## Koken

Voor alle grotere stukken vlees die gewoonlijk in vloeistof worden bereid, zoals stoofvlees, soepvlees, casselerrib, ham en kookworsten. Uitstekend geschikt voor het maken van terrines.

# Vlees

---

## Vlees in korst

Geschikt voor alle producten die in een korst moeten worden bereid, zoals Beef Wellington, vlees in brooddeeg, vlees in bladerdeeg.

## Halfconserven

Om veilig en makkelijk halfconserven te maken.

## Wellen en koken

Voor het garen van diverse kookworsten gehuld in kunst- of natuurdarm.

## iLC-bakken

Geschikt voor het kort braden van vlees in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## iLC-grillen

Geschikt voor het grillen van vlees in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## Scan en bekijk de video

---



Braden



Kort braden



Grillen



Overnacht garen



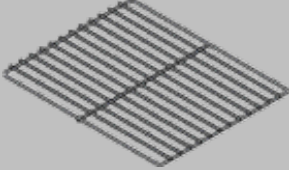






Overnacht garen

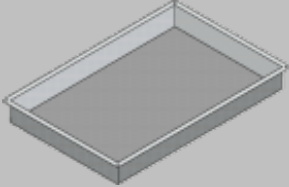







Smoren-stoven

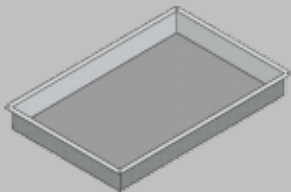








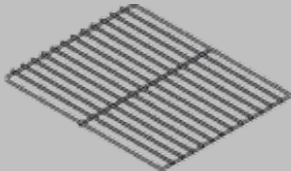






# Braden

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebraden varkensvlees; Rollade	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>    rooster	<b>Instellingen</b>						
	 						
	 						
	 						
<b>Notitie</b> Let bij doorregen producten zoals varkensbuik erop dat de kernthermometer door alle weefsellagen heen wordt gestoken, zo wordt de temperatuur exact gemeten.							

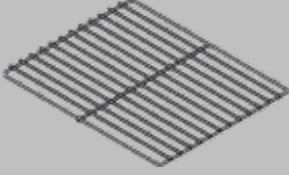






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Varkensrollade; Kalfsborst gevuld	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>    graniet-geëmailleerde bak	<b>Instellingen</b>						
	 						
	 						
	 						

# Braden

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebraden gehakt	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 graniet-geëmailleerde bak	  op lage temp. normaal						
	  laag hoog						
	  rosé gaar						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Runderfilet	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Lamsbout zonder been; Kalfsfilet; Herten- en reerug	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 rooster	  op lage temp. normaal						
	  laag hoog						
	  rood gaar						

# Braden

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Varkensfilet; Varkensrug	4x 1,5 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 rooster	  op lage temp. normaal						
	  laag hoog						
	  rood gaar						

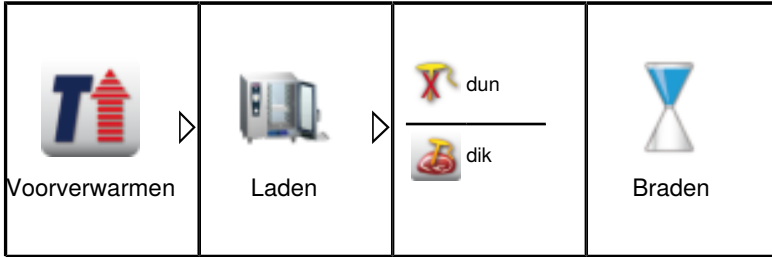


Voor een perfecte jus doet u beenderen en Bouquet in een graniet-geëmailleerde bak en roostert deze samen met het te braden product. Later maakt u de jus met fond af.

Ook verschillende grootte stukken vlees bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Kort bakken

Voor vlees dat u gewoonlijk in de pan zou bereiden, zoals rumpsteak, varkensfilet, karbonade, spekklokjes, medaillons, vleesreepjes, spiesen of zeer dun gesneden vlees van verschillende vleessoorten.



## Opties



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.



Vanaf een vleesdikte van 2 cm 'dik'.

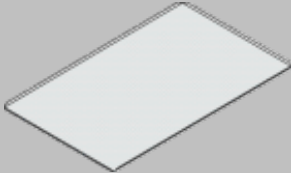








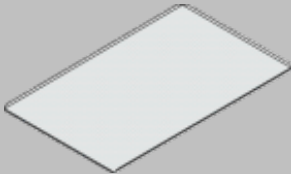






Bij gemarineerde producten kiest u een lichtere bruining.



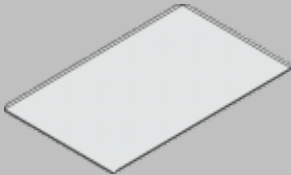






'Rood' kiest u bijv. voor runderfilet of rumpsteaks, 'gaar' voor varkenskarbonades of schnitzels.

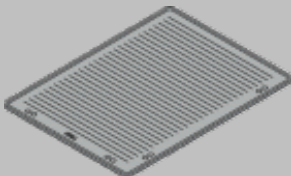






# Kort bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Duitse biefstuk; Hamburgers	3x 6 st.	6x 10 st.	6x 20 st.	10x 10 st.	10x 20 st.	20x 10 st.	20x 20 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Varkensfilet; Medaillons	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>						
<b>Notitie</b>	Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.						

# Kort bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Vleesballetjes; Braadworst	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>							
<p><b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut/seconde nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
English Breakfast	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16 x1,5 kg	16x 3 kg
Satéspies; Japanse grill-spiesjes (yakatori)	3x1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>							

## Kort bakken

---



Bij lichtere soorten vlees kunt u de mate van bruinen verhogen om een intensievere kleur te krijgen. Gemarineerde steaks kunt u beter braden met een lagere bruiningsgraad, omdat de meeste marinades een sterkere bruining veroorzaken.

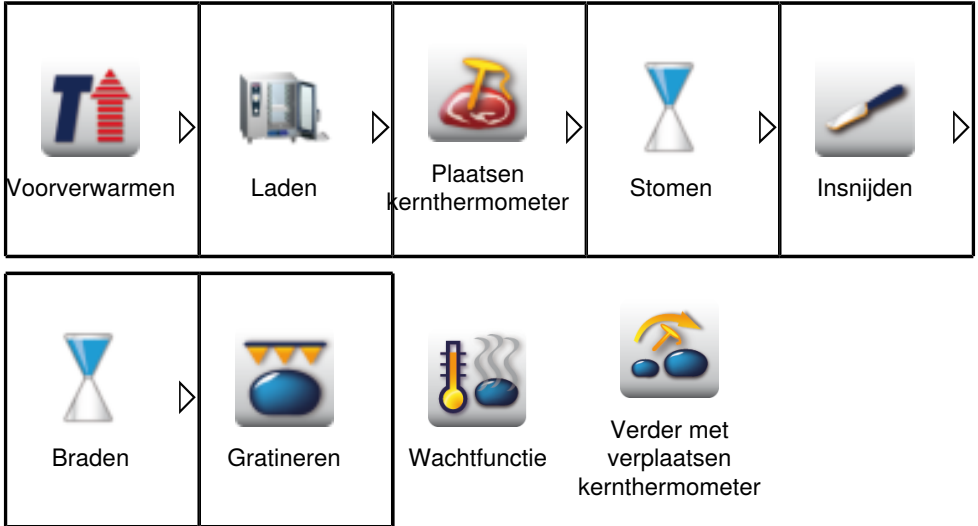
Bak- en braadplaten en graniet-geëmailleerde bakken zorgen vanwege hun uitstekende warmte-overdragende eigenschappen voor de beste braadresultaten.

Met de grill- en pizzaplaat krijgt u een fijn grill-patroon. Afhankelijk van de dikte van de stukken vlees adviseren wij om de grill- & pizzaplaat in het SelfCookingCenter® voor te verwarmen.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Braden met zwaard

Aan te bevelen voor alle grotere stukken vlees met zwaard die van binnen mals en van buiten knapperig bruin moeten worden, bijv. 'Krustenbraten', varkensschenkel, varkensbuik en ham met een korst.



## Bereidingsparameters

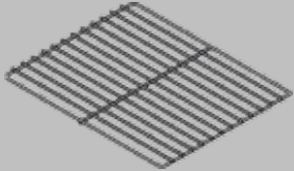




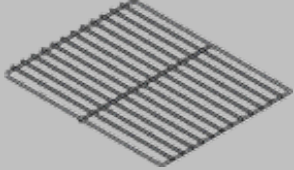




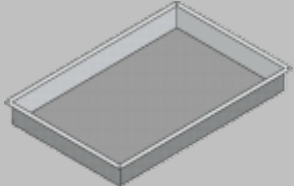






Een lichter niveau van aanbraden selecteert u voor gepekeld 'Krustenbraten' of met honing gemarineerd varkensvlees.



'Rosé' bijv. voor gepekeld ham met een korstje. 'gaar' voor varkensbuik, 'Krustenbraten', speenvarken, kalfs- en varkesschenkel.

# Braden met zwaard

<b>Maximale vulcapaciteit</b> 'Krustenbraten' (varkensschouder); Varkensbuik; Varkensschenkel	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>  rooster	<b>Instellingen</b>   licht donker   rosé gaar						
<b>Maximale vulcapaciteit</b> 'Krustenbraten' gepekeld (varkensschouder)	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>  rooster	<b>Instellingen</b>   licht donker   rosé gaar						
<b>Maximale vulcapaciteit</b> Varkensbuik zoet-zuur	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
<b>Accessoires</b>  graniet-geëmailleerde bak	<b>Instellingen</b>    						



Voor de perfecte korst snijdt u de zwaard diagonaal in en zout deze stevig. De zwaard kan gemakkelijker worden ingesneden als deze is aangestoomd. Daarom is in het bereidingsproces een sudderfase geïntegreerd. Het SelfCookingCenter® geeft u een teken als de zwaard klaar is om te worden ingesneden. Als de zwaard al is ingesneden, gaat het bereidingsproces automatisch verder. Bij gepekelde en gemarineerde producten kiest u een lichtere bruiningsgraad.

## Braden met zwoerd

---

Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product. Met de 'Wachtfunctie' blijft het product op Cook / Hold klaar om te worden geserveerd.

# Grillen

Geschikt voor vlees dat u met een grill-patroon wilt bereiden, zoals rumpsteak, varkensfilet, koteletten, spiesen of medaillons van verschillende soorten vlees.



## Opties



Verder

## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.



Kies bij een vleesdikte vanaf 2 cm 'dik'.



Bij gemarineerde producten kiest u een lichtere bruining.



'Rood' kiest u bijv. voor runderfilet of rumpsteaks, 'gaar' voor varkenskarbonades of schnitzels.

# Grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rumpsteak; Runder-tournedos	3x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
Rundvleesspiesen	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Picanha /staartstuk	3x 4 st.	3x 6 st.	3x 12 st.	5x 6 st.	5x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.

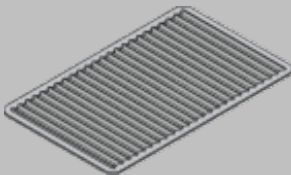






Accessoires	Instellingen
 <p>Grillrooster met ruitjes- en streep patroon</p>	 <p>dun dik</p>  <p>licht donker</p>  <p>rood gaar</p>

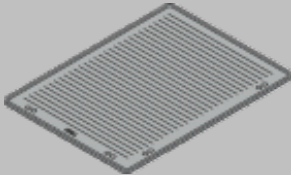






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lamscarrée; Filetsteaks	3x 1 kg	3x 8 kg	3x 16 kg	5x 8 kg	5x 16 kg	10x 8 kg	10x 16 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>CombiGrill-rooster</p>	 <p>dun dik</p>  <p>licht donker</p>  <p>rood gaar</p>

**Notitie** Als u gemarineerde producten grilt, kiest u een lichtere bruiningsgraad omdat veel marinades en kruidenmengsels suiker bevatten en daarom sterker bruinen.

# Grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Varkensrug-steak; Varkensnek-steak; Kalfs-steak	4x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
CombiGrill-rooster	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
	  rood <span style="float: right;">gaar</span>						
<b>Notitie</b> Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgende grotere product.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lamskoteletjes; Biefstukken	3x 1 kg	3x 15 kg	3x 30 kg	5x 15 kg	5x 30 kg	10x 15 kg	10x 30 kg
Piccole grigliate; Vleesspiezen / saté; Baby beef; Longhaas	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
Grill- en pizzaplaat	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut/seconde nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.							

## Grillen

---

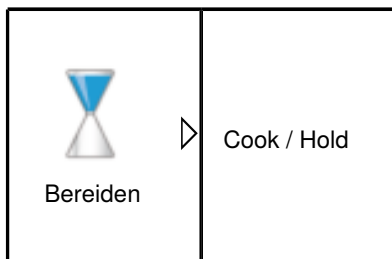


Met het CombiGrill-rooster krijgt u een prachtig grill-patroon. Leg op het voorverwarmde CombiGrill-rooster goed gekoeld vlees voor een extra fraai grill-resultaat. Let op de maximale te vullen hoeveelheid.

## Overnacht braden

---

Maak ook gebruik van uw SelfCookingCenter® als u niet in de keuken bent. Producten in het bereidingsproces 'Overnacht braden' worden dankzij de lange Cook / Hold heel zacht en mals. 'Nachtfunctie braden' is geschikt voor grote rosé of doorbakken stukken vlees, zoals varkensfilet, rosbief, procureur, sucade, ham met een korstje of ook gans en eend. Door het aansluitend gratineren worden zwoerd en vel knapperig.



### Opties



Gratineren

# Overnacht braden

## Bereidingsparameters



zonder

hoog

'Zonder' voor reeds aangebraden producten of zulke die niet mogen kleuren. De middelste instelling kiest u bijv. voor rosbief, lamsbout, gebraden rundvlees of schenkels.



rood

gaar

'Rood' bijv. voor lamsbout, rosbief, dikke rib; 'gaar' voor gebraden varkens- en gebraden rundvlees, schenkels, kalfsborst.



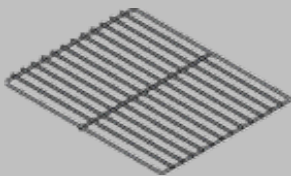


Als u een knapperige korst, zoals bij varkensbuik, wenst, dan kiest u vóór het serveren de 'Gratineren'-toets (Überkrusten).

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lamsbout zonder been; Rosbief; Dikke rib	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 rooster	  zonder hoog						
	  rood gaar						
<b>Notitie</b>	Bij rosbief krijgt u het beste resultaat bij een rijpingsfase van minder dan 12 uur.						

# Overnacht braden

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebraden varkensvlees; Gebraden rundvlees; Kalfsborst, gevuld; Schenkels; Varkensbuik; Krustenbraten	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>rooster</p>	 <p>zonder hoog</p>  <p>rood gaar</p>

**Notitie** Voor de perfecte korst dienen producten met zwaard te worden aangestoomd. Zo kan de korst gemakkelijker worden ingesneden en wordt bij het gratineren extra knapperig.



Voor een mooie jus doet u beenderen en Bouquet in een graniet-geëmailleerde bak onder het vlees. Later maakt u de jus met fond af.

Voor producten die al zijn angebraden, kiest u de instelling 'zonder'. Let op dat bij magere en zachte stukken vlees de wachtfase niet meer dan 12 uur dient te bedragen. Het vlees zou anders te slap kunnen worden.

Door het selecteren van de 'Gratineren '-toets (krokant) kunt u uw gerechten na het bereiken van de gewenste kerntemperatuur automatisch een knapperige korst geven en laten bruinen.

Verschillende stukken vlees die dezelfde mate van gaarheid dienen te bereiken, kunnen tegelijk worden bereid, bijv. gebraden varkensvlees samen met gebraden rundvlees, kalfsborst, schenkels, varkensbuik, 'Krustenbraten'. Plaats de kernthermometer in het kleinste stuk vlees en zorg voor een voldoende lange wachtfase zodat ook de grotere producten de gewenste kerntemperatuur bereiken.

# Gepaneerd

Gepaneerde producten zoals schnitzels, karbonades of cordon bleu van het varken of van het kalf worden knapperig, mals en goudbruin gebraden.



## Opties



Verder



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



Braad onder 'dun' bijv. kalfs- en varkensschnitzels en kalfszwezerik.



Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

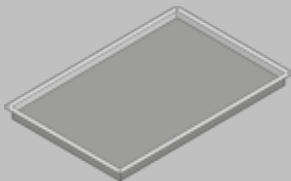








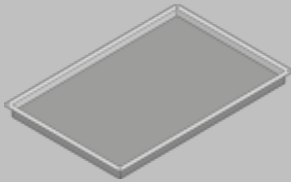






Kies 'dik' voor producten zoals cordon bleu en gepaneerde varkenskarbonades



Een gemiddelde instelling gebruikt u bijv. voor kalfsschnitzel, 'gaar' voor cordon bleu van het varken of varkenskarbonade.

# Gepaneerd

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kalfsschnitzel; Groentenschnitzel; Varkensschnitzel	4x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
<p><b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Cordon bleu; Varkenskarbonade; Kalfskotelet, gepaneerd	4x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Graniet - geëmailleerde bakken, 20 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>						
<p><b>Notitie</b> Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgende grotere product.</p>							

## Gepaneerd

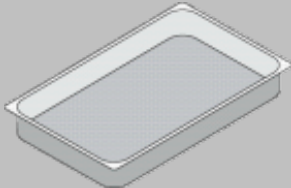




---



Gepaneerde producten bruinen het beste als ze gelijkmatig van beide kanten met geklaarde boter, olie of vet worden behandeld. Het mengen van paprikapoeder door het paneermeel bevordert het bruinen. Een mengsel van paneermeel en kruiden of gemalen noten, sesam en cornflakes is eveneens geschikt als panade. Kiest de instelling 'dun' als de producten minder dan 2 cm dik zijn. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.



# Overnacht koken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ossenborst; Varkenspoot; Tong, kalfskop; Varkensbui; Vleespotje	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  zachtjes <span style="float: right;">snel</span>						
RVS-bak	  rood <span style="float: right;">gaar</span>						
<b>Notitie</b>	Kies bij rundvlees Delta-T "snel".						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spareribs	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Casseler	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Gekookte ham	2x 1 st.	2x 2 st.	2x 4 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	6x 2 st.	6x 4 st.
Vitello; varkensschouder	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  zachtjes <span style="float: right;">snel</span>						
RVS-bak	  rood <span style="float: right;">gaar</span>						
<b>Notitie</b>	Kies bij gekookte ham Delta-T "zacht".						

# Overnacht koken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bouillons klaren 100 mm, GN	3x 4 l	3x 8 l	3x 16 l	5x 8 l	5x 16 l	10x 8 l	10x 16 l

Accessoires	Instellingen
 RVS-bak	  zachtjes <span style="float: right;">snel</span>
<b>Notitie</b> U kunt gedurende de nacht comfortabel fonds en bouillons klaren. Doe hiervoor alle gewenste kruiden en uw soepvlees in de koude fond en laat met de bovengenoemde instelling klaren. De kernthermometer legt u in de fond.	  rood <span style="float: right;">gaar</span>



Let op hoe hoog u uw vormen vult, overstromende vloeistoffen kunnen letsel veroorzaken.

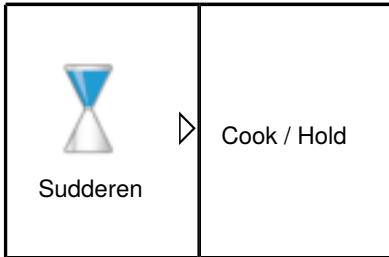
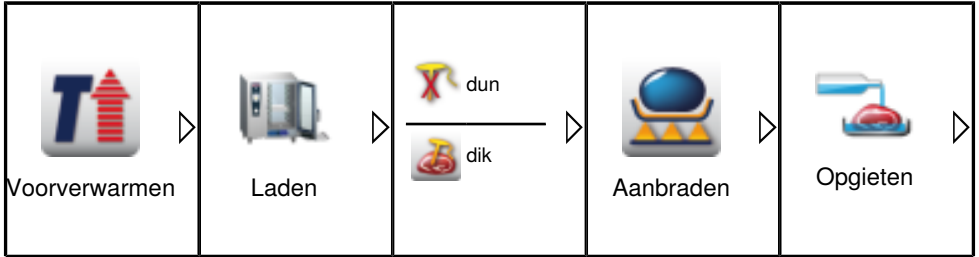


Na het bereiken van de kerntemperatuur gaat het SelfCookingCenter® automatisch over in een wachtfase.

Verschillende stukken vlees die dezelfde mate van gaarheid dienen te bereiken, kunnen tegelijk worden bereid. Runderborst, varkenspoot, tong, varkenswang en varkensbuik. De stukken vlees mogen ook van verschillende grootte zijn. Plaats de kernthermometer in het kleinste stuk vlees en zorg voor een voldoende lange wachtfase zodat ook de grotere producten de gewenste kerntemperatuur bereiken.

# Smoren-stoven

Voor alle typische suddergerechten zoals rollades, gemarineerd rundvlees of ossobucco en voor klein gesneden vlees zoals goulash of ragout. Al aangebraden vlees kan met de instelling 'Zonder' direct met een beetje vloeistof in het SelfCookingCenter® worden geschoven.



Finishing



Verder met tijd

## Bereidingsparameters



'Dun' bijv. voor goulash of ragout.



'Zonder' kiest u voor reeds aangebraden producten die u al samen met vloeistof in het SelfCookingCenter® hebt gedaan, 'hoog' voor producten waarbij u een sterke bruining wenst, zoals bij ossobucco.



Geeft de gewenste bereidingsduur in.



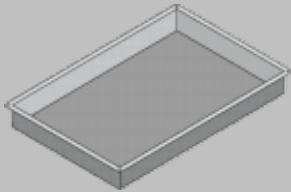


'Dik' voor rollades, gemarineerd rundvlees of ossobucco.



# Smoren-stoven

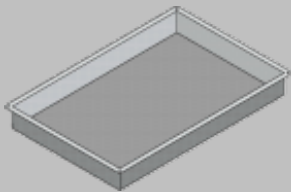



Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lamsschenkel	2x 6 st.	3x 10 st.	3x 20 st.	5x 10 st.	5x 20 st.	10x 10 st.	10x 20 st.
Suddervlees; Gemarineerd rundvlees	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Rollades 180 g	2x 8 st.	3x 24 st.	3x 48 st.	5x 24 st.	5x 48 st.	10x 24 st.	10x 48 st.
Ossobucco	4x 4 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>graniet-geëmailleerde bak</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>zonder <span style="float: right;">hoog</span></p>
<p><b>Notitie</b> Als u de instelling 'Aanbraden' 'zonder' kiest, dan vóór het starten van het bereidingsproces begieten. Bij alle andere aanbraadniveaus vraagt het SelfCookingCenter® u om te begieten.</p>	

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Goulash; Ragout	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>graniet-geëmailleerde bak</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>zonder <span style="float: right;">met</span></p>  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>
<p><b>Notitie</b> Bij de instelling 'dun' kunt u op het einde van het bereidingsproces met 'Verder' op de minuut nauwkeurig de bereidingstijd verlengen.</p>	

## Smoren-stoven

---



Suddergerechten nooit zonder saus of fond bereiden. De zoemer na de aanbraadfase geeft u een seintje dat u kunt opgieten. Bij de instelling 'zonder' kunt u vóór het vullen overgieten. U wordt na de aanbraadfase wel apart gevraagd om over te gieten.

Een extra goed resultaat krijgt u als u de gerechten afdekt. Als u 'suddereren' 'dun' kiest, geeft u de tijd voor het sudderen in. De bereidingstijd kunt u op de minuut nauwkeurig onder 'Tijd' selecteren, de kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht.

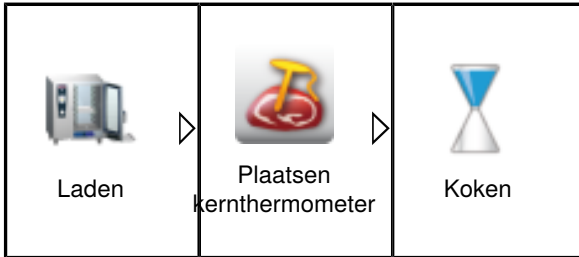
Desgewenst kunt u zeer uiteenlopende soorten vlees tegelijk laten sudderen. Lamsschenkel samen met rollades, suddervlees, ossobucco, gemarineerd rundvlees, goulash en ragout. De stukken vlees mogen ook van verschillende grootte zijn. Steek de kernthermometer in het kleinste stuk vlees. Zorg voor een voldoende lange wachtfase, zodat ook de grotere producten de gewenste kerntemperatuur bereiken.

Bij het sudderen van kleinere stukken vlees, bijv. goulash, spiest u 2-3 stukjes op de naald van de kernthermometer. Leg deze weer terug in de saus.

Zo nodig kunt u door het selecteren van de 'Finishing'-toets uw gerechten na beëindiging van het sudderproces op temperatuur brengen.

# Koken

Voor alle grotere stukken vlees die typisch in vloeistof worden bereid, zoals, soepvlees, casseler, ham en kookworsten. Uitstekend geschikt voor het maken van terrines.



## Opties



## Bereidingsparameters



Door het gebruik van 'zacht' krijgt u een nog smeüger resultaat, de bereidingstijd wordt langer.



'rood' bijv. gepocheerde kalfsfilet, 'gaar' gebruikt u voor staartstuk.

# Koken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Runderborst	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Tong; Kalfskop; Vleespotje; Varkensbuik	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>RVS-bak</p>	  <p>zachtjes <span style="float: right;">snel</span></p>   <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>
<p><b>Notitie</b> U krijgt een erg goede fond als u eenvoudig kruiden, Bouquet, koud water en eventueel been in de bak toevoegt. Door middel van de Delta-T instelling 'zachtjes' vermindert u gewichtsverliezen.</p>	

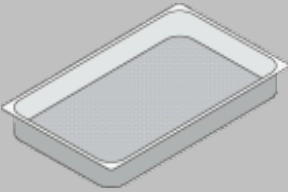


Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Worstjes	40 st.	60 st.	120 st.	100 st.	200 st.	200 st.	400 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Slede, rvs 100 mm</p>	  <p>zachtjes <span style="float: right;">snel</span></p>   <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>
<p><b>Notitie</b> Zet de worstjes volledig onder water, zo krijgt u een mooier resultaat.</p>	

# Koken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Casseler, van de nek; Varkenspoot	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Gekookte ham	1x 1 kg	2x 2 st.	2x 4 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	6x 2 st.	6x 4 st.
Vitello; varkensschouder	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Terrines	2x 3 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Slede, rvs 100 mm</p>	 <p>zachtjes <span style="float: right;">snel</span></p>  <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>



Let op hoe hoog u uw vormen vult, overstromende vloeistoffen kunnen letsel veroorzaken.



Ook verschillend grote producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product. Met de 'Wachtfunctie' blijft het product op Cook / Hold en klaar om te worden geserveerd.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Vlees in korst

Geschikt voor alle producten die gepaneerd of in een zoutkorst moeten worden bereid, zoals Beef Wellington, vlees in brooddeeg, vlees in bladerdeeg of vlees in een zoutkorst.



Rustig



Nieuwe charge



Verder met verplaatsen kernthermometer

## Bereidingsparameters



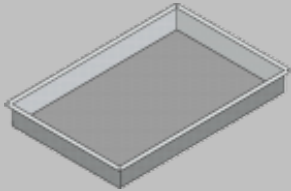




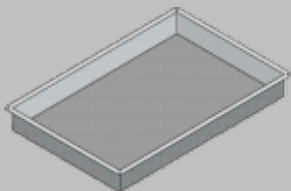




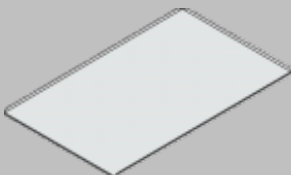




Er kunnen 3 verschillende bevochtigingsstanden worden geselecteerd. Bevochtigd wordt er via de bevochtigingsproeikop in de verhouding 1 sec. puls/10 sec. pauze.

niveau 1: 30 sec. bevochtigen voor producten die aan het begin een beetje vochtigheid nodig hebben, bijv. gistgebak, soesjes, cookies, broodjes, baguette, quiches.

niveau 2: 60 sec. bevochtigen voor producten die meer vochtigheid nodig hebben, bijv. volkorengebak, bladerdeeggebak, gemengd brood.

niveau 3: 90 sec. bevochtigen voor producten die nog meer vochtigheid nodig hebben, bijv. volkorengebak, strudel, croissants.

# Vlees in korst

<b>Maximale vulcapaciteit</b>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Casseler in brooddeeg	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
							
graniet-geëmailleerde bak	licht		donker				
							
	rosé		gaar				
<b>Maximale vulcapaciteit</b>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Vlees in brooddeeg; Beef Wellington	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
							
graniet-geëmailleerde bak	licht		donker				
							
	rosé		gaar				
<b>Maximale vulcapaciteit</b>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Vlees in bladerdeeg	3x 2/3 GN	3x 1/1GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
							
Bak- en braadplaat	licht		donker				
							
	rosé		gaar				

# Halfconserven

---

Om veilig en makkelijk halfconserven te maken:

Het SelfCookingCenter<sup>®</sup> is uw betrouwbare partner voor deze producten. Omdat de gaartijd bewaakt en begrensd wordt, kunt u van deze producten op een veilige manier halfconserven maken.

## Het werkt heel simpel:

- u hebt een glazen pot nodig zodat u de inhoud ervan kunt herkennen. Prik een gaatje in de deksel hiervan, zodat u daar de kernthermometer in kunt steken.
- Vul de glazen potten.
- Steek de kernthermometer door het gaatje in de deksel, in de pot.



Nieuwe charge



Voor de productie van conserven kunt u het best geperforeerde bakken kiezen.

## Halfconserven

---



Gebruik in geen geval de kernthermometer om daarmee een gaatje in het deksel van de glazen pot te prikken.  
Trek altijd ovenhandschoenen aan bij het uitnemen van de hete potten.

# Wellen en koken

Voor het garen van diverse kookworsten gehuld in kunst- of natuurdarm in het SelfCookingCenter®.

Zo maakt u snijbare c.q. smeerbare worstproducten, net als een echte slager. Met deze toepassing kunt u een groot gedeelte van uw typische kookworsten in het SelfCookingCenter® produceren.



## Bereidingsparameters



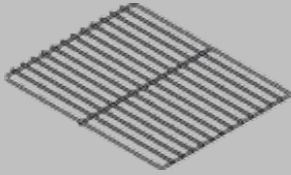


Bij een diameter onder 2 cm kiest u 'dun'.

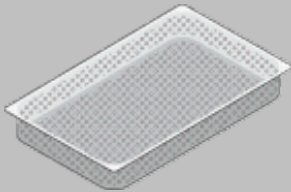





Vanaf een diameter van 2 cm kiest u 'dik'.



# Wellen en koken

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kookworsten, zoals jachtworst, bierworst, Gelbwurst in natuur- of kunst darm	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.
<b>Accessoires</b>  Rooster	<b>Instellingen</b>  dun <span style="float: right;">dik</span>  rosé <span style="float: right;">gaar</span>					
<b>Notitie</b> Gebruik voor het ophangen van de worsten een rooster en eventueel haken. De worsten mogen tijdens de bereiding niet tegen elkaar hangen.						

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Witte worst	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.	afhankelijk van de grootte st.
<b>Accessoires</b>  Geperforeerde bak	<b>Instellingen</b>  dun <span style="float: right;">dik</span>  laag <span style="float: right;">hoog</span>  kort <span style="float: right;">lang</span>					
<b>Notitie</b> Let bij doorregen producten als varkensbuik op dat de kernthermometer meter door alle weefsellagen heen wordt gestoken, zo wordt de temperatuur exact gemeten. Om bij schenkels een ideaal resultaat te krijgen, plaatst u die zoveel mogelijk rechtop in een graniet-geëmailleerde bak en plaatst de kernthermometer in de buurt van het been.						

# iLC-bakken

Geschikt voor het kort braden van vlees in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.

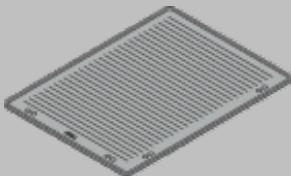



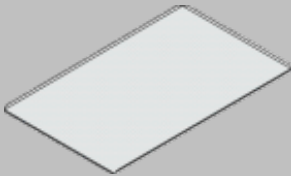





Vanaf een vleesdikte van 2 cm 'dik'.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC-bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN						
English Breakfast	5x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16 x 3 kg						
Satéspies; Japanse grill-spiesjes (yakatori)	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg						
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>												
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>													
													
													
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN						
Vleesballetjes; braadworst	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg						
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>												
 <p>Bak- en braadplaat</p>													
													
													
<p><b>Notitie</b> Met de instelling dun kunt u de gaartijd op de minuut nauwkeurig instellen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>													

# iLC-grillen

Geschikt voor het grillen van vlees in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



Bij een vleesdikte van minder dan 2 cm kiest u 'dun'.

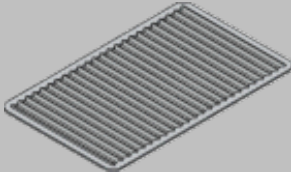








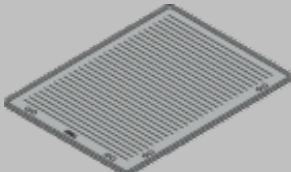






Vanaf een vleesdikte van 2 cm 'dik'.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC-grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Filetsteaks, medium	3x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Combigrill rooster</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>rood <span style="float: right;">gaar</span></p>						
	<p><b>Notitie</b> Als u gemarineerde producten grilt, kiest u een lichtere bruiningsgraad omdat veel marinades en kruidenmengsels suiker bevatten en daarom sterker bruinen.</p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lamskoteletjes; Mignons	3x 10 st.	3x 15 st.	3x 30 st.	5x 15 st.	5x 30 st.	10x 15 st.	10x 30 st.
Piccole grigliate; vleesspiesen / saté	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>						
	<p><b>Notitie</b> Met de instelling dun kunt u de gaartijd op de minuut nauwkeurig instellen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>						

# Vis

---



## Bakken

Alle soorten vis, met of zonder huid, gemarineerd of op een groentebedje, als filet of in hun geheel, worden extra mals en knapperig gebakken, bijv. zalmfilet of -steak, hele forel of baarsfilet.

## Stomen / pocheren

Aan te bevelen voor alle soorten vissen of schaaldieren, als geheel of als filet. Uitstekend geschikt voor het maken van terrines.

## Grillen

Alle soorten vis, met of zonder huid, worden extra mals en knapperig gegrild, bijv. zalmfilet of -steak, forel, makreel of baarsfilet.

## Gepaneerd

Elke soort gepaneerde vis, zoals zalm, vissticks of gepaneerde schol, wordt knapperig, goudbruin en mals.

## Inktvis

Geschikt voor bijzonder zachte inktvis en sepia.

## Vis in zoutkorst

Voor de klassieke bereiding van vis in een zoutkorst.

## iLC - bakken

Geschikt voor het bakken van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## iLC - grillen

Geschikt voor het grillen van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## iLC - stomen

Geschikt voor het stomen van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## Scan en bekijk de video

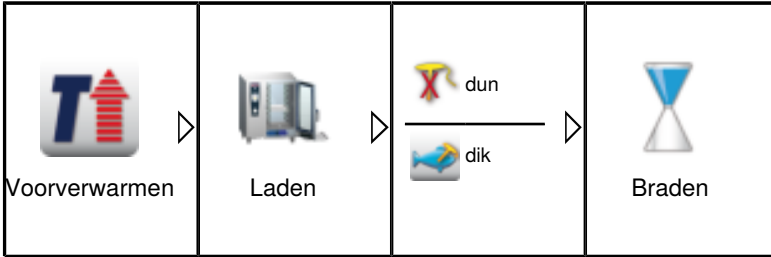
---



Bakken

# Bakken

Alle soorten vis, met of zonder huid, gemarineerd of op een groentebedje, als filet of in hun geheel, worden extra mals en knapperig gebraden, bijv. zalmfilet of -steak, hele forel of baarsfilet.



## Opties



## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forel- en scholfilets, jacobsschelpen en garnalen.



'Licht' kiest u voor heel zachte en gevoelige producten.



Kies 'dik' voor hele vissen en visfilets van meer dan 2 cm dik.

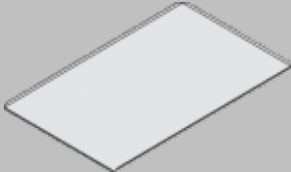








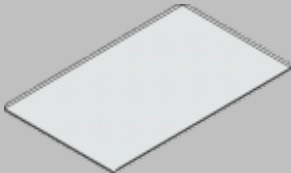






'Donker' is geschikt voor producten waarbij een sterke bruining / een duidelijk grillpatroon gewenst is.



'Zacht' kiest u bijv. voor tonijn en dikkere jacobsschelpen, 'gaar' voor hele vissen.

# Bakken

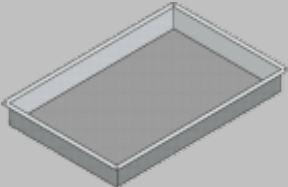






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmsteak	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>zacht <span style="float: right;">gaar</span></p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Forel; Zeebaars; Dorade	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>						
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>						
	  <p>zacht <span style="float: right;">gaar</span></p>						

# Bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pesce al forno; Forel in kruidenjasje; Gemarineerde vis	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg

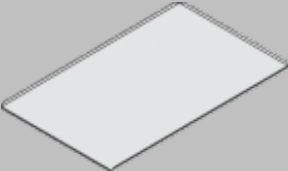






  

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd 20 mm</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>zacht <span style="float: right;">gaar</span></p>

**Notitie** Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Zalmdobbelsteentjes; Roodbaarsfilet; Reuzengarnalen; Visspiesjes; Sardines; Haring; Dunne visfilets; Tilapiafilet	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>   <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>

## Bakken

---



Het bakresultaat wordt het beste als u de vis met olie of geklaarde boter bestrijkt. Dit is extra belangrijk indien u de vis wilt paneren.

Als u de vis op reepjes groente legt en na het bakken met een beetje witte wijn of sake afblust, kunt u de ontstane fond heel goed voor het maken van een saus gebruiken.

Let bij hele vissen erop om de kernthermometer in een dik gedeelte dicht bij de ruggengraat van de vis te plaatsen.

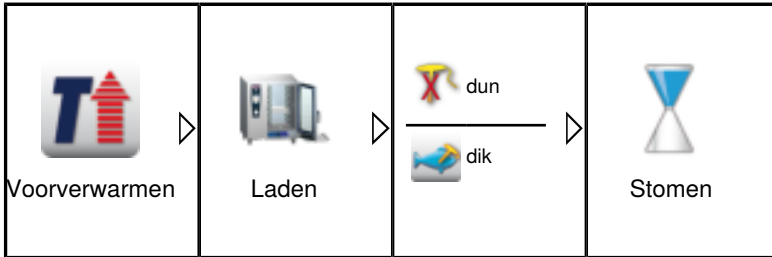
Reuzengarnalen met schaal worden extra aromatisch en mals als u na het schoonmaken onder de ingesneden schaal een zacht, gearomatiseerd botermengsel spuit en de reuzengarnalen zo in de koeling legt. De boter smelt bij het bakken en kruidt de reuzengarnalen 'van binnen'.

Voor visspiesjes legt u de houten spiesen enige tijd in water, zo voorkomt u dat deze verbranden.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Stomen / pocheren

Aan te bevelen voor alle soorten vissen of schaaldieren, als geheel of als filet. Ook geschikt voor het maken van fijne visterrines.



## Opties



Verder



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forelrollades, zeetongrolletjes en tarbotfilet met een dikte van minder dan 2 cm.

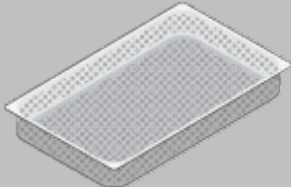
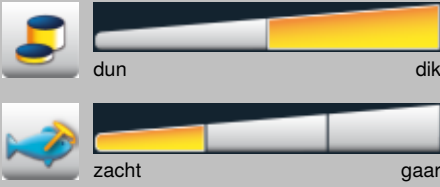


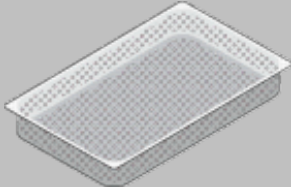
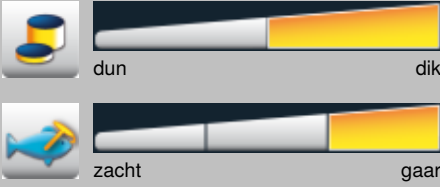
Kies 'dik' voor hele vissen, dikke filetstukken en terrines.



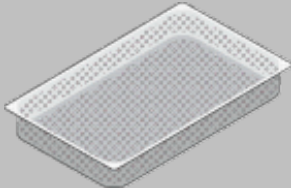




'Zacht' kiest u bijv. voor zalm- en kabeljauwfilet, tarbot en forelrollades, 'gaar' voor zalm, karperfilet, forelsoufflé en vis als decoratie.

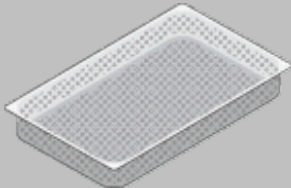




# Stomen / pocheren

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmfilet; Kabeljauwfilet; Forelrollade; Tarbot	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span> zacht <span style="float: right;">gaar</span>						
Bak geperforeerd							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Vis in zijn geheel als decoratie	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Zalm; Karperfilet; Visterrine; Zeetongrolletjes	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span> zacht <span style="float: right;">gaar</span>						
Bak geperforeerd							
<b>Notitie</b>	Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.						

# Stomen / pocheren

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mosselen; Venusmosselen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
Bak geperforeerd	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Inktvisringen; Zeevruchtencocktail, diepvries; Garnalen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
Bak geperforeerd	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Ideaal voor het maken van salades of antipasti. Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.							



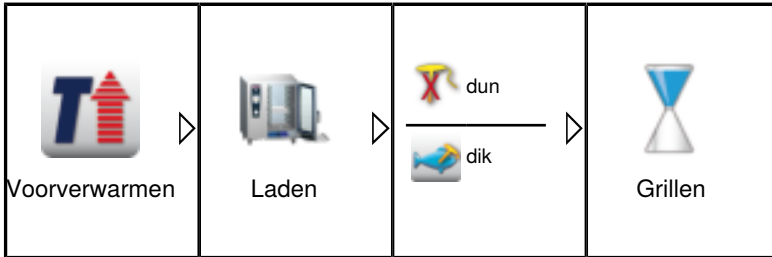
Bij terrines of timbaaltjes de kernthermometer met de aanbrenghuls verticaal van boven in het midden van de vorm steken.

Als u witte wijn en lichte Bouquet bijvoegt, ontstaat er samen met de vrijkomende visfond een goede basis voor vissaus.

Wilt u hele vissen als decoratie stomen, dan vult u de buik van de vissen met aluminiumfolie, dat vereenvoudigt de opmaak en de vissen blijven rechtop staan. U kunt ook verschillend grote producten tegelijk bereiden. Maak eenvoudig gebruik van de functie 'Verder'.

# Grillen

Alle soorten vis, met of zonder huid, worden extra mals en knapperig gegrild, bijv. zalmfilet of -steak, forel, makreel of baarsfilet.



## Opties



Verder

## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forel- en scholfilets, jacobsschelpen en garnalen.



'Licht' kiest u voor heel zachte en gevoelige producten.



Kies 'dik' voor hele vissen zoals dorades, zalmsteaks, zeeduivel en visfilets die dikker zijn dan 2 cm.

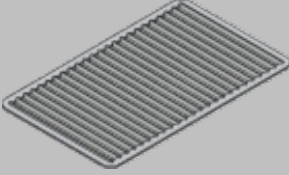








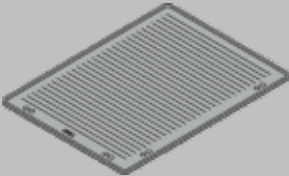






'Donker' is geschikt voor producten waarbij een sterke bruining / een duidelijk grillpatroon gewenst is.



'Zacht' kiest u bijv. voor tonijn en dikkere jacobsschelpen, 'gaar' voor hele vissen.

# Grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmkotelet; Zeeduivel; Heilbot	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 CombiGrill-rooster	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
	  zacht <span style="float: right;">gaar</span>						
<b>Notitie</b> Let op een voldoende dikte van het product om een optimaal resultaat op het CombiGrill-rooster te bereiken.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Jacobsschelpen; Reuzengarnalen met/zonder schaal; Zeetongfilet; Tonijnsteak; Zwaardvissteak	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Grill- en pizzaplaat	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  licht <span style="float: right;">donker</span>						
	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen. Bij tonijn en zwaardvis is het aan te bevelen om een minimum dikte van 3 cm aan te houden.							

## Grillen

---

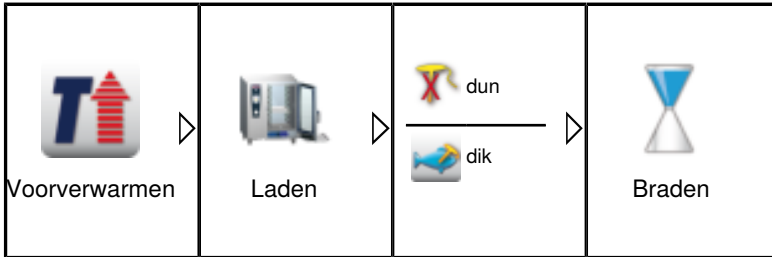


Met het CombiGrill-rooster krijgt u een prachtig grill-patroon. Het grill resultaat wordt het beste als u de vis met olie of geklaarde boter bestrijkt. Leg op het voorverwarmde CombiGrill-rooster goed gekoelde, rauwe vis voor een extra fraai grill resultaat.

Reuzengarnalen met schaal worden extra aromatisch en mals als u na het schoonmaken onder de ingesneden schaal een zacht botermengsel spuit en de reuzengarnalen zo in de koeling legt. De boter smelt bij het bakken en kruidt de reuzengarnalen 'van binnen'.

# Gepaneerd

Elke soort gepaneerde vis, zoals zalm, vissticks of gepaneerde schol, wordt knapperig, goudbruin en mals.



## Opties



Verder



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



'dun' kiest u voor vissticks, dunnere zalmfilet en gepaneerde zeetongreepjes.



Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

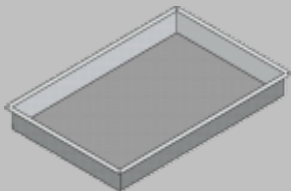





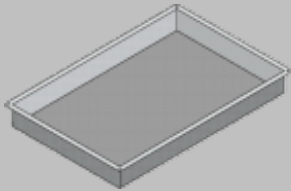



Kies 'dik' voor gepaneerde schol en andere meer dan 2 cm dikke stukken vis.



De middelste instelling kiest u bijv. voor gepaneerde snoekbaars- en baarsfilet en voor visnuggets en vissticks. 'gaar' voor hele, gepaneerde vissen zoals schol, roodbaars- en zalmfilet.

# Gepaneerd

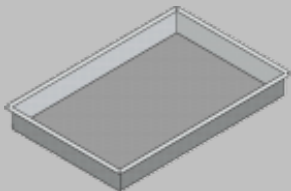



Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmfilet; Roodbaarsfilet; Schol, heel	4x 4 st.	6x 1,5 st.	6x 3 st.	10x 1,5 st.	10x 3 st.	20x 1,5 st.	20x 3 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span>						
graniet-geëmailleerde bak	 licht <span style="float: right;">donker</span>						
	 zacht <span style="float: right;">gaar</span>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Snoekbaars met korstje; Baars met kruidenpanade; Hokifilet met kokospanade	4x 4 st.	6x 1,5 st.	6x 3 st.	10x 1,5 st.	10x 3 st.	20x 1,5 st.	20x 3 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 dun <span style="float: right;">dik</span>						
graniet-geëmailleerde bak	 licht <span style="float: right;">donker</span>						
	 zacht <span style="float: right;">gaar</span>						
<b>Notitie</b>	<p>Vissen met panering van kokosvlokken, noten of kruiden met een lage bruiningsgraad bereiden. Ook verschillend grote producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.</p>						

# Gepaneerd

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Visnuggets; Vissticks; Zeetongreepjes, gepaneerd	3x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>graniet-geëmailleerde bak</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>
<p><b>Notitie</b> Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.</p>	

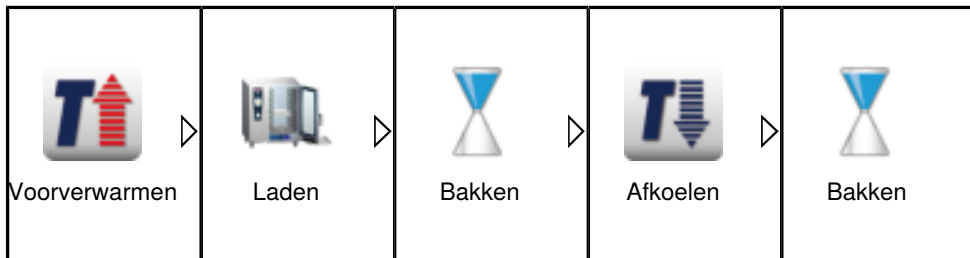


Gepaneerde producten bruinen het beste als ze gelijkmatig van beide kanten met geklaarde boter, olie of vet worden behandeld. Het mengen van paprikapoeder door het paneermeel bevordert het bruinen.



# Vis in zoutkorst

Voor de klassieke bereiding van vis in een zoutkorst. Neem onze bereidingstips in acht.



Bevochtigen

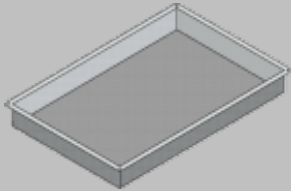






Rustig

## Bereidingsparameters



# Vis in zoutkorst

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmforel, baars, zeebaars	4 st.	9 st.	18 st.	15 st.	30 st.	30 st.	60 st.
<b>Accessoires</b>  Bak, graniet-geëmailleerd, 20 mm	<b>Instellingen</b>   licht donker   zacht gaar						
<b>Notitie</b>	De werkelijke omvang van de lading is afhankelijk van de grootte van de gebruikte vissen.						

# iLC - bakken

Geschikt voor het bakken van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forel- en scholfilets, jacobsschelpen en garnalen.

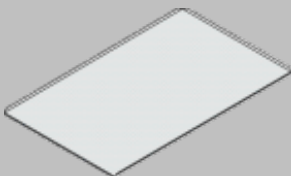





Kies 'dik' voor hele vissen en visfilets van meer dan 2 cm dik.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC - bakken

<b>Maximale vulcapaciteit</b>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmdobbelsteentjes, roodbaarsfilet, reuzengarnalen, visspiesjes, sardines, haring, dunne visfilets, tilapiafilet	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Accessoires</b>  Bak- en braadplaat	<b>Instellingen</b>  dun dik  licht donker  kort lang						

# iLC - grillen

Geschikt voor het grillen van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forel- en scholfilets, jacobsschelpen en garnalen.

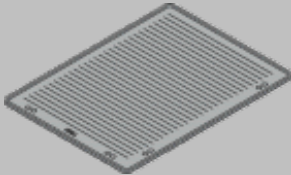





Kies 'dik' voor hele vissen en visfilets van meer dan 2 cm dik.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC - grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Jacobsschelpen, reuzengarnalen met/zonder schaal, zeetongfilet, tonijnsteak, zwaardvissteak	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Accessoires</b>  Grill- en pizzaplaat	<b>Instellingen</b>  dun <span style="float: right;">dik</span>  licht <span style="float: right;">donker</span>  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Bij tonijn en zwaardvis is het aan te bevelen om een minimumdikte van 3 cm aan te houden.							

# iLC - stomen

Geschikt voor het stomen van vis in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



'Dun' kiest u bijv. voor forel- en scholfilets, jacobsschelpen en garnalen.

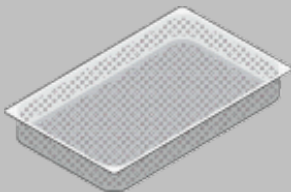








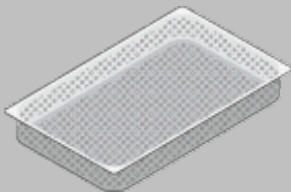






Kies 'dik' voor hele vissen en visfilets van meer dan 2 cm dik.



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC - stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mosselen, Venusmosselen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Geperforeerde bak	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  laag <span style="float: right;">hoog</span>						
	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Ook verschillende grootte producten bereidt u in één keer. Gebruik eenvoudig de functie 'Verder / Verplaatsen kernthermometer', steek hiervoor de kernthermometer van het kleinste in het eerstvolgend grotere product.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Inktvisringen, zeevruchtencocktail, diepvries, garnalen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Geperforeerde bak	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  laag <span style="float: right;">hoog</span>						
	  kort <span style="float: right;">lang</span>						
<b>Notitie</b> Ideaal voor het maken van salades of antipasti. Met de instelling 'dun' kunt u de bereidingstijd op de minuut nauwkeurig kiezen. De kernthermometer hoeft niet te worden aangebracht. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.							

# Eiergerechten Dessert

---



## Dessert bakken

Voor alle zoete soufflés, zoals rijst-, kwark-, noten-, brood- of griesmeelsoufflé die bestaan uit koude of rauwe ingrediënten. Even goed lukken verse of diepgevroren strudels en convenience-producten, zoals keizeromelets, mini-pannenkoekjes of gebakken appeltjes.

## Eieren bakken

Voor de bereiding van roerei, omelet, tortilla's en spiegelei.

## Dessert stomen

Geschikt voor stoomnoedels, zoete knoedels en 'plum pudding' alsmede andere gestoomde desserts van verschillende grootte.

## Eieren stomen

Voor kippeneieren, zacht, halfzacht of hardgekookt. Eveneens geschikt voor gepocheerde eieren of eieren in glas.

## Vruchten koken

Voor de bereiding van vruchten, met toevoeging van vloeistof.

## Flan / crème brûlée

Geschikt voor bouillon met ei, crème brûlée, crème karamel, crema catalana en flans alsmede losse groentetimbaaltjes.

## iLC - eieren bakken

Geschikt voor het bakken van eiergerechten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLC.

## iLC - eieren stomen

Geschikt voor het bakken van eiergerechten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLC.

## iLC - dessert

Geschikt voor het bakken van warme desserts voor à-la-cartemenu's, bijv. taarten, pudding, brownies, kleine gebakjes en gebakken appeltjes. Hierbij is tegelijkertijd ook iLevelControl actief.

# Eiergerechten Dessert

---

bakken

# Dessert bakken

Voor alle zoete soufflés, zoals rijst-, kwark-, noten-, brood- of griesmeelsoufflé die bestaan uit koude of rauwe ingrediënten. Even goed lukken verse of diepgevroren strudels en convenience-producten, zoals keizeromelets, mini pannenkoekjes of gebakken appeltjes.



Vochtigheids-  
niveau



Bevochtigen



Rustig



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



dun      dik

Kies 'dun' voor pancakes en gevulde pannenkoekjes.



licht      donker



kort      lang



dun      dik

Kies 'dik' voor soufflés en strudels.



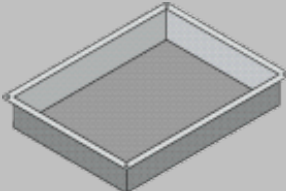


licht      donker

Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

# Dessert bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zoete soufflés; Apple Crumble	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Gebakken appeltjes	3x 16 st.	3x 24 st.	3x 48 st.	5x 24 st.	5x 48 st.	10x 24 st.	10x 48 st.
Strudel	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN

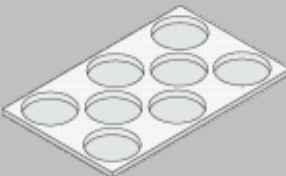



  

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak graniet-geëmailleerd, 40 mm / bak- en braadplaat</p>	 

**Notitie** U krijgt een beter resultaat bij gebakken appeltjes en strudel als u vochtigheidsniveau 2 selecteert.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pancakes	4x 5 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
Gevulde pannenkoekjes	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
 <p>Multibaker/bak graniet-geëmailleerd, 20 mm</p>	  

**Notitie** De tijd kan op de minuut nauwkeurig worden ingesteld. U krijgt een beter resultaat bij pancakes en gevulde pannenkoekjes als u vochtigheidsniveau één selecteert.



Voor een mooie glanzende korst hebt u de mogelijkheid om te bevochtigen. Met 'Rustig' verlaagt u voor kleine of gevoelige producten de ventilatorsnelheid. Afhankelijk van het product hebt u de mogelijkheid om naast het bevochtigen de vochtigheidsniveaus in te stellen. Voor bijvoorbeeld rijstsoufflé of kwarksoufflé laat u het vochtigheidsniveau zonder markering. Voor bijvoorbeeld strudels en andere soufflés en desserts met bladerdeeg kiest u vochtigheidsniveau één. Bij

## Dessert bakken

---

producten zoals gebakken appeltjes, appelbollen of convenience-desserts kiest u vochtigheidsniveau twee.

Indien u opnieuw een charge wilt bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Eieren bakken

Voor de bereiding van roerei, omelet, tortilla's en spiegelei.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



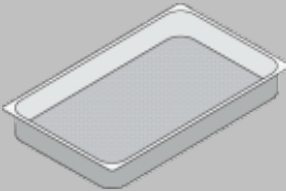






Kies 'dun' voor spiegeleieren en omeletten.

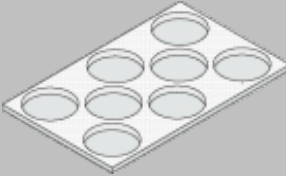








Kies 'dik' voor tortilla's en dikke roereieren.



# Eieren bakken

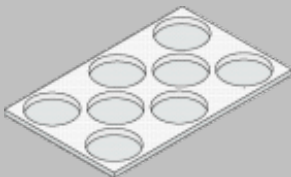



Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Roerei	4x 1,5 l	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bakken	 						
	 						
 							
<b>Notitie</b> Roer het roerei op het einde van het bereidingsproces even door. Zo krijgt het zijn typische structuur.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spiegelei; Omelet dun	4x 5 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
Aardappel-tortilla's; French toast	4x 5 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Multibaker	 						
	 						
	 						
<b>Notitie</b> Olie de Multibaker licht in.							

# Eieren bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Omelet, dik	6x 1 kg	6x 8 kg	6x 16 kg	10x 8 kg	10x 16 kg	20x 8 kg	20x 16 kg
Groente-omelet; Omelet ham	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1.5 kg	20x 3 kg
Aardappel-tortilla's in GN	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
 <p>Multibaker</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>  <p>zacht <span style="float: right;">vast</span></p>

**Notitie** De Multibaker voor de omelet licht invetten.

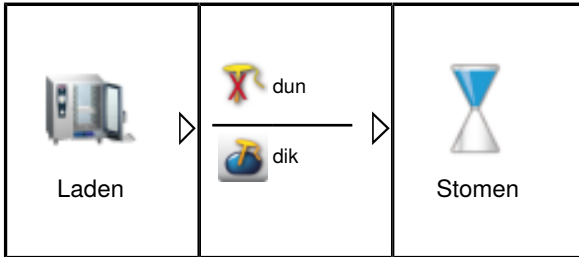


U kunt gevulde omeletten het beste bereiden door de omeletten pas na het bakken te beleggen (bijv. met ham of kaas) en dan op te rollen.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Dessert stomen

Geschikt voor stoomnodels, zoete desserts en 'plumpudding' alsmede andere gestoomde desserts van verschillende grootte.



## Opties



Rijzen



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



Kies 'dun' voor kleine producten.



laag hoog



kort lang

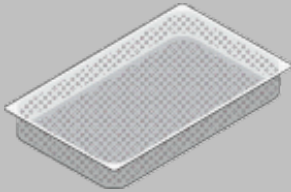



Kies 'dik' voor zoete desserts van verschillende grootte.

## Dessert stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Stoomknoedels	4x 6 st.	3x 24 st.	3x 48 st.	5x 24 st.	5x 48 st.	10x 24 st.	10x 48 st.
Zoete desserts	4x 6 st.	3x 15 st.	3x 30 st.	5x 15 st.	5x 30 st.	10x 15 st.	10x 30 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, geperforeerd</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>

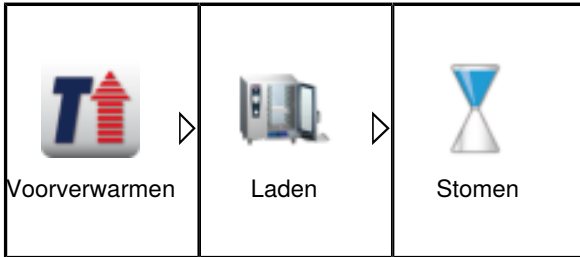


Bij vers gistdeeg kiest u een bereidingsstap vóór het stomen om een optimaal resultaat te behalen.

Indien u opnieuw een charge wilt bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Onder 'dun' kunt U met 'Verder' op de minuut nauwkeurig de bereidingstijd verlengen.

# Eieren stomen

Voor kippeieren, zacht, halfzacht of hardgekookt. Eveneens geschikt voor gepocheerde eieren of eieren in glas.



## Opties



Wachtfunctie



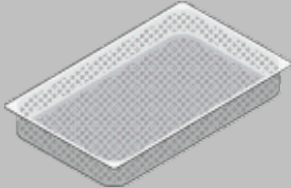




Nieuwe charge

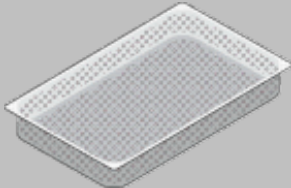




## Bereidingsparameters



Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, zacht, maat M	6x 30 st.	6x 30 st.	6x 60 st.	10x 30 st.	10x 60 st.	20x 30 st.	20x 60 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, geperforeerd	 zacht hard						
	 klein groot						

# Eieren stomen

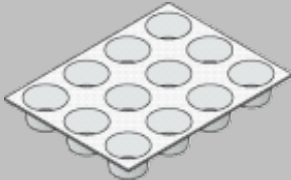


Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, halfzacht, maat M	6x 30 st.	6x 30 st.	6x 60 st.	10x 30 st.	10x 60 st.	20x 30 st.	20x 60 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  zacht <span style="float: right;">hard</span>						
Bak, geperforeerd	  klein <span style="float: right;">groot</span>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, hardgekookt, maat M	6x 30 st.	6x 30 st.	6x 60 st.	10x 30 st.	10x 60 st.	20x 30 st.	20x 60 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  zacht <span style="float: right;">hard</span>						
Bak, geperforeerd	  klein <span style="float: right;">groot</span>						

# Eieren stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gepocheerde eieren, maat M	3x 12 st.	3x 12 st.	3x 24 st.	5x 12 st.	5x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.

Accessoires	Instellingen
 Muffin- en timbaalvormen	 zacht hard
	 klein groot

**Notitie** Als u gepocheerde eieren wilt maken, lukt dit het beste als u de muffin- en timbaalvorm met boter bestrijkt alvorens u de eieren in de vormen doet.



Toevoegen van water is bij het koken van eieren niet nodig!  
Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Vruchten koken

Voor de bereiding van vruchten, met toevoeging van vloeistof.



Verder met tijd



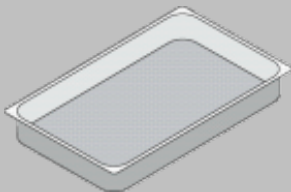


Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



kort

lang

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Vruchten met vloeistof	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>					
 Bak, dicht	  kort lang					



Indien u opnieuw een charge wilt bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.



Gebruik geen hoge percentages alcohol!

# Flan / crème brûlée

Geschikt voor bouillon met ei, crème brûlée, crème karamel, crema catalana en flans alsmede losse groentetimbaaltjes.



## Bereidingsparameters

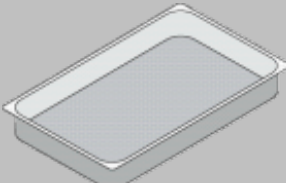
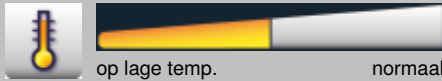



Kies 'op lage temp.' als u een bijzonder gelijkmatig resultaat wenst.

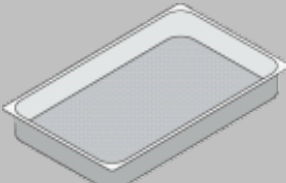






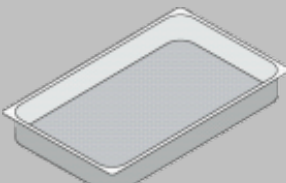




Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bouillon met ei/Royal; Groenteroyal	4x 1,5 l	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, dicht</p>	 
<p><b>Notitie</b> Om een Royal-beslag te maken, mengt u volledig ei met melk in de verhouding 1:1. Breng deze naar eigen wens op smaak en maak zowel zoet als ook hartig Royal-beslag. Om het vormen van een vel bij de bereiding te voorkomen, adviseren wij u om de bakken af te dekken.</p>	

# Flan / crème brûlée

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Crème karamel; Crème brûlée; Crema Catalana	4x 2/3 GN	3x 2 GN	3x 4 GN	5x 2 GN	5x 4 GN	10x 2 GN	10x 4 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	   						
Bak, dicht							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Broccoliflan; Rode-bietenflan; Aardappelflan; Zoete vanilleflan	4x 2/3 GN	3x 2 GN	3x 4 GN	5x 2 GN	5x 4 GN	10x 2 GN	10x 4 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	   						
Bak, dicht							

**Notitie** U kunt flans in verschillende smaakrichtingen maken, bijv. met chocolade of met vruchten. Door het selecteren van de toets 'op lage temp.' ontstaan er geen belletjes en wordt het eindresultaat zeer gelijkmatig. De bereidingstijd wordt echter aanzienlijk langer.

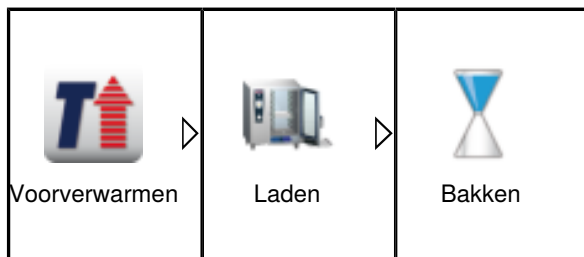


Als u flans van erg waterhoudende groenten maakt, kunt u het aandeel van de eiermassa verhogen om een grotere consistentie te krijgen.

Over het algemeen geldt een verhouding van volledig ei en groentepuree in de verhouding 1:1.

## iLC - eieren bakken

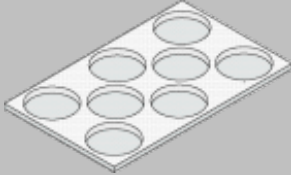




Geschikt voor het bakken van eiergerechten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLC.



### Bereidingsparameters



Na het beëindigen van de voorverwarmingsfase gaat het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch over in iLevelControl.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spiegelei; Omelet dun	4x 5 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
Aardappel-tortilla's; French toast							
Accessoires	Instellingen						
 Multibaker		 licht donker					
		 kort lang					
<b>Notitie</b> Olie de Multibaker licht in.							

## iLC - eieren stomen

Geschikt voor het stomen van eiergerechten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLC.



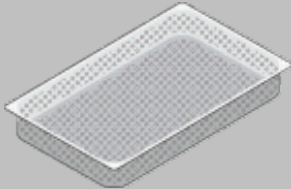


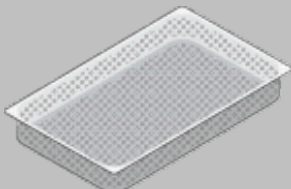


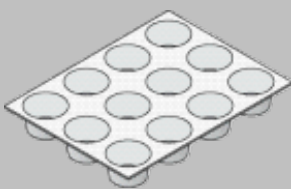


### Bereidingsparameters



Na het beëindigen van de voorverwarmingsfase gaat het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch over in iLevelControl.

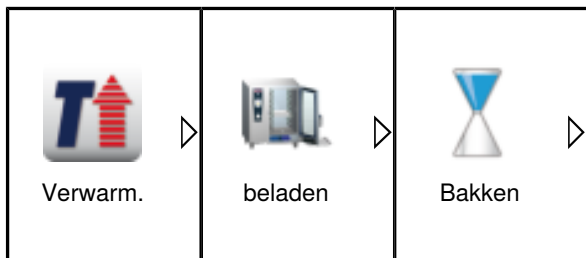
Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, zacht, maat M	6x 30 st.	6x 60 st.	10x 30 st.	10x 60 st.	20x 30 st.	20x 60 st.
Accessoires	Instellingen					
 Bakken geperforeerd	  <p>laag <span style="float: right;">hoog</span></p>					
	  <p>zacht <span style="float: right;">hard</span></p>					

# iLC - eieren stomen

<p><b>Maximale vulcapaciteit</b></p> <p>Ei, halfzacht, maat M</p>	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p><b>Accessoires</b></p>  <p>Bakken geperforeerd</p>	<p><b>Instellingen</b></p>  					
<p><b>Maximale vulcapaciteit</b></p> <p>Ei, hardgekookt, maat M</p>	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p><b>Accessoires</b></p>  <p>Bakken geperforeerd</p>	<p><b>Instellingen</b></p>  					
<p><b>Maximale vulcapaciteit</b></p> <p>Gepocheerde eieren, maat M</p>	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p><b>Accessoires</b></p>  <p>Muffin- en timbaalvormen</p>	<p><b>Instellingen</b></p>  					
<p><b>Notitie</b> Als u gepocheerde eieren wilt maken, lukt dit het beste als u de muffin- en timbaalvorm met boter bestrijkt alvorens u de eieren in de vormen doet.</p>						

# iLC – dessert bakken

Geschikt voor het bakken van warme desserts voor à-la-cartemenu's, bijv. taarten, pudding, brownies, kleine gebakjes en gebakken appeltjes. U kunt kiezen tussen een droog (bijv. taarten) en een vochtig (bijv. pudding) klimaat in de ovenruimte kiezen. U kunt kiezen uit vijf verschillende bruiningsgraden. Bovendien kan de snelheid van de ventilator worden geregeld. Telkens als u een hogere bruiningsgraad kiest, stijgt ook de temperatuur. Hierbij is tegelijkertijd ook iLevelControl actief.



## Opties



Rustig

## Bereidingsparameters



Maximale vulcapaciteit	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Chocoladefondant 80 g	32 st.	60 st.	120 st.	100 st.	200 st.	200 st.

Accessoires	Instellingen	
		<p>licht donker</p>
	Braadsleden en bakplaten	<p>droog vochtig</p>
		<p>kort lang</p>

# iLC – dessert bakken

Maximale vulcapaciteit	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Tarte tatin	20 st.	48 st.	96 st.	80 st.	160 st.	160 st.	320 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Multibaker</p>	  <p>licht donker</p>   <p>droog vochtig</p>   <p>kort lang</p>

Maximale vulcapaciteit	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Petitfours	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
 <p>Braadsleden en bakplaten</p>	  <p>licht donker</p>   <p>droog vochtig</p>   <p>kort lang</p>

# Bijgerechten groente

---



## Bakken

Geschikt voor gebakken aardappeltjes, ook van rauwe aardappelschijfjes, wedges, convenience-aardappelproducten, groenteballetjes en mozzarellasticks.

## Friet

Geschikt voor alle gebruikelijke, voorgebakken frites.

## Grillen

Voor alle soorten groenten, zoals paprika, courgettes, venkel en aubergines, deze worden met een perfect grill-patroon geserveerd.

## Aardappelgratin

Voor aardappelgratin, aardappels van de bakkersvrouw en andere aardappelsoufflé's.

## Convenience / ovenproducten

Voor gepofte aardappelen die traditioneel in de oven worden gebakken, convenience-aardappelproducten en kleine producten zoals loempia's, gepaneerde groente, ovensnacks, kroketten, kipnuggets, bitterbal enz.

## Lasagne ovenschotels

Alle soorten pasta- of groentesoufflé's en paella lukken perfect. Ook geschikt voor gegratineerde groente, zoals gevulde aubergines, paprika en courgettes.

## Smoren / stoven

Geschikt voor bijv. ratatouille, rode kool, zuurkool en gesmoorde uien.

## Pasta in saus

Korte droge pasta's, zoals penne en tortellini, bereidt u zonder voorkoken direct in de saus.

## Stomen / smoren

Hiermee stoomt u alle soorten groenten, vers of diepvries, en hele aardappelen of knoedels.

## Rijst stomen

Geschikt voor alle rijstsoorten en andere graangerechten, zoals grutten, couscous of quinoa.

## Bijgerechten groente

---

### Sushirijst

Hier bereidt u de traditionele sushirijst.

### Bonen / peulvruchten

Voor alle soorten gedroogde peulvruchten, zoals linzen, kidney-bonen, etc., die u zacht tot heel zacht wilt bereiden.

### iLC - bakken

Geschikt voor het bakken van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

### iLC - grillen

Geschikt voor het grillen van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

### iLC - stomen

Geschikt voor het stomen van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

### iLC - voorgebakken / ovenproducten

Geschikt voor het bakken van uiteenlopende producten in de à la carte service. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## Scan en bekijk de video

---



Bakken



Frites



Smoren / stoven



Pasta in saus



Stomen

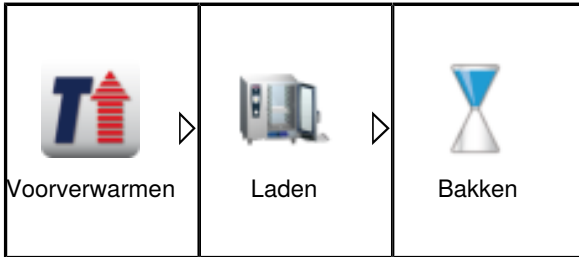


Rijst stomen

# Bakken

---

Geschikt voor gebakken aardappeltjes, ook van rauwe aardappelschijfjes, wedges, convenience-aardappelproducten, groenteballetjes en mozzarellasticks.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

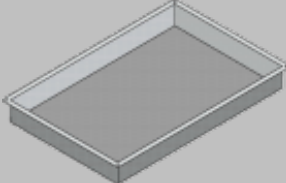











klein

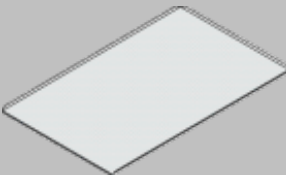




groot

Kies 'klein' bijv. voor aardappelschijfjes, 'groot' voor groenteballetjes.

# Bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebakken aardappelen	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 						
	licht donker						
Bak, graniet-geëmailleerd	 						
	klein groot						

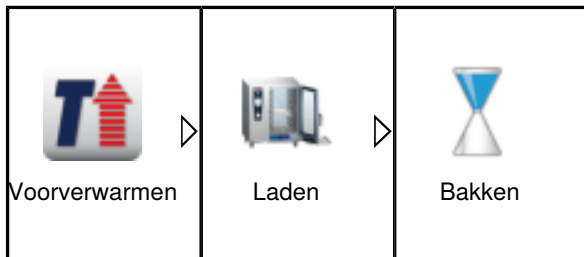
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience-aardappelproducten	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 						
	licht donker						
CombiFry®	 						
	klein groot						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mozzarellasticks; Diepvries uienringen	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	 						
	licht donker						
Bak- en braadplaat	 						
	klein groot						

# Friet

---

Geschikt voor alle gebruikelijke, voorgebakken frites.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

Kies 'licht' voor reeds ontdooide frites,  
de middelste instelling voor bevroren  
producten.



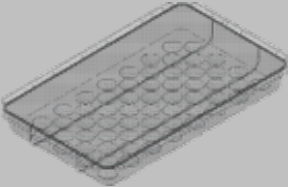




klein

groot

# Friet

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pommes frites (diepvries, gekoeld)	4x 0,65 kg	6x 1 kg	12x 1 kg	10x 1 kg	20x 1 kg	20x 1 kg

Accessoires	Instellingen	
 CombiFry	 licht	 donker
	 klein	 groot

**Notitie** Voor 7 mm dik gesneden frites gebruikt u 'klein', voor 9 mm de middelste instelling en 'groot' voor 11 mm.

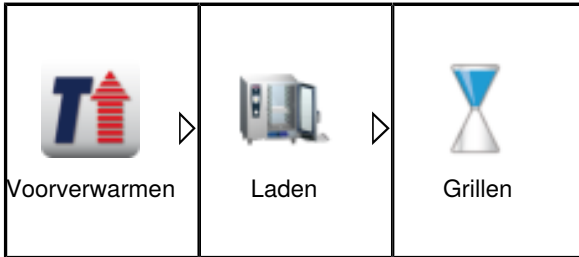


U hebt geen extra frituurvet of olie nodig.

Als u de smaak wilt afronden, mengt u ten slotte een paar druppels verse plantaardige olie door de frites. Voeg eventueel zout toe na het bereidingsproces. De aanbevolen te bereiden hoeveelheid voor een CombiFry®-mandje ligt bij ca. 0,75 - 1 kg. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Grillen

Voor alle soorten groenten, zoals paprika, courgettes, venkel en aubergines, deze worden met een perfect grill-patroon geserveerd.



## Opties



Verder met tijd

## Bereidingsparameters



licht donker

Kies 'licht' voor maïskolven en geroosterde groenten, een gemiddelde instelling voor courgette-, paprika- en aubergineschijfjes, witlof, tomatenhelften en oesterzwammen.



kort lang

Kies 'kort' voor groente- en uiendobbelsteentjes, een gemiddelde instelling voor gegrilde groente. 'lang' voor geroosterde groente en halve aubergines.

# Grillen

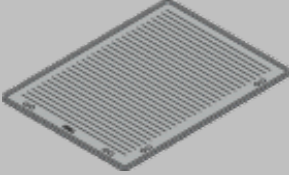




Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Halve aubergine	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Brunoise gesneden groente	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Uien dobbelsteentje, Geroosterde groente	3x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

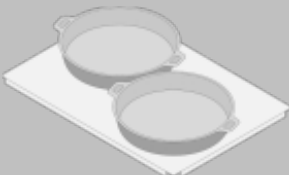




Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd</p>	  <p>licht donker</p>   <p>kort lang</p>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Courgetteplakjes; Paprikaplakjes; Aubergineplakjes; Champignonplakjes; Witlof; Venkelplakjes; Oesterzwammen; Tomatenhelften	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
 <p>Grill- en pizzaplaat; Bakplaat en slede; Bak, graniet-geëmailleerd</p>	  <p>licht donker</p>   <p>kort lang</p>

# Grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Maïskolven, voorgekookt	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
<b>Notitie</b> Maïskolven kunt u onder 'Groente stomen' 'dun' in de standaardinstelling voorgaren.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Paella à la carte, Portiepannetjes; Marca voor paella GN	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Grill- en bakpan</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
<b>Notitie</b> 3-5 min. voor Marca, 10-12 min. met fond, 3 min. met mosselen							



Marineer de groente vóór het grillen met een beetje olijfolie en kruiden. Na het grillen kunt u de groente met balsamico-azijn op smaak brengen. Met 'Verder' kunt u desgewenst de bereidingstijd verlengen.

# Aardappelgratin

Voor aardappelgratin, aardappels van de bakkersvrouw en andere aardappelsoufflé's.



## Opties



Verder met tijd



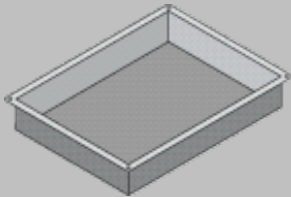

Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Aardappelgratin, GN 40 mm; Aardappels van de bakkersvrouw	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Accessoires	Instellingen						
 Bak graniet-geëmailleerd, 40 mm							



Indien u opnieuw een charge wilt bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.  
Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Convenience / ovenproducten

Voor gepofte aardappelen die traditioneel in de oven worden gebakken, convenience-aardappelproducten, kleine producten zoals loempia's en gepaneerde groenteovensnacks, kroketten, kipnuggets, bitterbal enz.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



Kies 'dun', bijv. voor convenience-aardappelproducten en kleine producten, bijv. loempia's



Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.



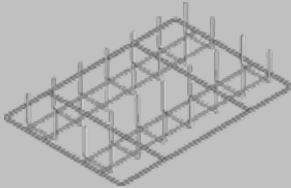


Kies 'dik' voor gepofte aardappelen die traditioneel in de oven worden gebakken.



## Convenience / ovenproducten

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gepofte aardappelen	4x 1,5 kg	3x 21 st.	3x 42 st.	5x 21 st.	5x 42 st.	10x 21 st.	20x 42 st.

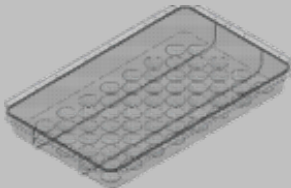



  

Accessoires	Instellingen
 <p>aardappelrooster</p>	 <p>dun dik</p>  <p>licht donker</p>

**Notitie** Met de PotatoBaker verkort u de bereidingstijd met max. 50 %.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience-aardappelproducten (kroketten, rösti-plakjes, macaire-aardappelen, aardappelbuideltjes)	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Loempia's	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Mozzarellasticks	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>CombiFry</p>	 <p>dun dik</p>  <p>licht donker</p>  <p>kort lang</p>

**Notitie** U hebt geen extra frituurvet of olie nodig. Het vetgehalte van de convenience-aardappelproducten ligt ver onder dat van de traditionele bereidingsmethode. Voeg eventueel zout toe na het bereidingsproces. De aanbevolen te bereiden hoeveelheid voor een CombiFry®-mandje ligt bij ca. 0,75 - 1 kg.



Gepofte aardappelen hoeven vóór het bakken niet in aluminiumfolie te worden gewikkeld. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Lasagne, ovenschotels

Alle soorten pasta- of groentesouffles en paella lukken perfect. Ook geschikt voor gegratineerde groenten, zoals gevulde aubergines, paprika en courgettes.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



Voor producten die u niet of pas later wilt gratineren, kiest u 'zonder'.

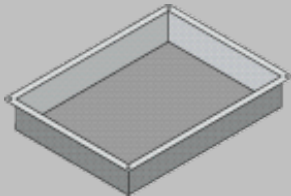






Kies het door u persoonlijk gewenste resultaat van 'licht' tot 'donker'.

# Lasagne, ovenschotels

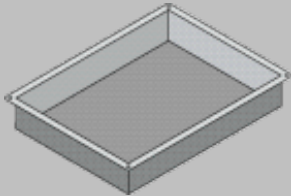


Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pastasoufflé; groentesoufflé; Gegratineerde groente; Gevulde aubergine; Quiche Lorraine; Uienbrood; Gegratineerde witlof; Gegratineerde broccoli	3x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd 40 mm</p>	  <p>zonder met</p>   <p>licht donker</p>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Paella zonder Marca	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd 40 mm</p>	  <p>zonder met</p>



Bij dunne stukken of plakjes groenten steekt u de kernthermometer in meerdere plakjes en gebruikt u de aanbrenghuls.

Als u kiest voor 'Gratineren' krijgt uw soufflé na afloop van het bereidingsproces automatisch een mooie korst.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

## Smoren / stoven

Geschikt voor bijv. ratatouille, rode kool, zuurkool en gesmoorde uien.



### Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

### Bereidingsparameters



laag

hoog

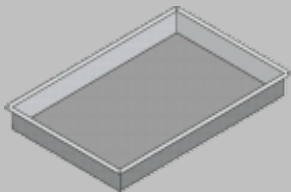




Kies 'laag' bijv. voor rode kool en zuurkool, 'hoog' voor ratatouille. Bij fase twee t/m vier wordt u gevraagd om op te gieten na het aanbraden. Bij fase één vervalt deze stap.

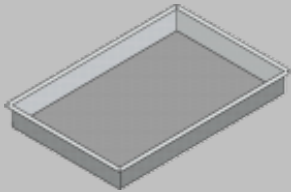






kort

lang

## Smoren / stoven

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zuurkool; Rode kool	4x 1,5 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, graniet-geëmailleerd	  laag hoog						
	  kort lang						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ratatouille	4x 1,5 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Uienreepjes	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, graniet-geëmailleerd	  laag hoog						
	  kort lang						



Indien u opnieuw een charge wilt bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Pasta in saus

Korte droge pasta's, zoals penne en tortellini, bereidt u zonder voorkoken direct in de saus.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters

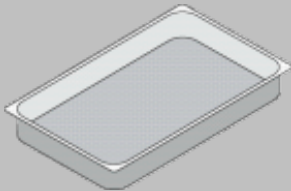




Geef de op de verpakking van de pasta aangegeven tijd in, zo wordt uw pasta perfect al dente gaar. Plaats evt een deksel op de bak tegen uitdroging!

Doe de droge pasta in een GN-bak en vermeng deze met koude saus. Omdat gedroogde pasta bij de bereiding vloeistof opneemt, dient u de door u gewenste saus met water aan te lengen.

Voor het beste resultaat moet de GN bak afgedekt worden door een deksel (bij 20mm GN bakken) gedurende het hele bereidingsproces. Voor 1Kg pasta gebruikt u 1,5L saus en 1,5L water.

# Pasta in saus

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Penne all'arabiata; Farfalle in tomatensaus; Macaroni in roomsaus; Tortellini in ham-roomsaus; Panzerotti in roomsaus	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Accessoires	Instellingen						
 <p>Bak, dicht</p>	 						



Voor het proces 'Pasta in saus' zijn alleen kleine of korte droge pastasoorten geschikt. De kant en klare pasta is geschikt om direct te worden uitgeserveerd. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Stomen / smoren

Hiermee stoomt u alle soorten groenten, vers of diepvries, en hele aardappelen of knoedels.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



Kies 'dun' voor groente zoals sugar snaps, spinazie en uienreepjes.



Kies 'dik' voor hele aardappelen en knoedels.



Kies de gewenste stevigheid naar eigen persoonlijke smaak. Voor aardappelen en knoedels kiest u een gemiddelde instelling.

# Stomen / smoren

Maximale vulcapaciteit	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spinazie	4x 1,5 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Sugar snaps; Chinese kool; Prei; Worteltjes, Koolrabi, stukjes; Bloemkool, Broccoli,	4x 1,5 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Convenience-macaroni; Convenience-gnocchi; Convenience-rissoles	6x 1 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, geperforeerd</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>laag <span style="float: right;">hoog</span></p>
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>

Maximale vulcapaciteit	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Aardappelen	4x 2 kg	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
Knoedels (van brooddeeg of aardappelknoedels)	4x 18 st.	3x 28 st.	3x 56 st.	5x 28 st.	5x 56 st.	10x 28 st.	10x 56 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, geperforeerd</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>vast <span style="float: right;">zacht</span></p>

# Rijst stomen

Geschikt voor alle rijstsoorten en andere graangerechten, zoals grutten, couscous of quinoa.



## Opties



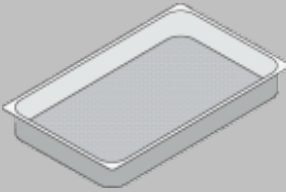


Nieuwe charge

## Bereidingsparameters

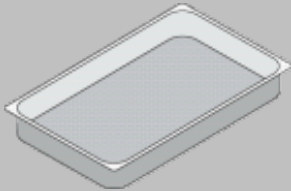




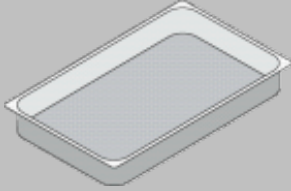


kort lang

De verschillende bereidingstijden vindt u in de onderstaande lijst.

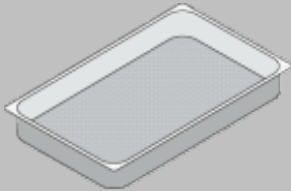

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Melk rijst 1:3	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>					
 Bak, dicht <b>Notitie</b> Kies 6 minuten.	  kort lang					

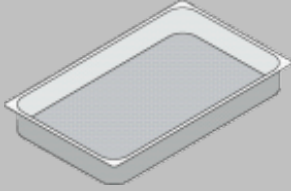

# Rijst stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Basmatirijst; Jasmijnrijst 1:1,7	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Accessoires</b>  Bak, dicht	<b>Instellingen</b>   kort lang						
<b>Notitie</b> Kies 18 minuten. U kunt het kookwater ook vervangen door kokosmelk.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Langkorrelige rijst; Parboiled rijst; Bulgur (gierst); Quinoa; Instantrijst	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Accessoires</b>  Bak, dicht	<b>Instellingen</b>   kort lang						
<b>Notitie</b> Kies 20 minuten. U kunt verschillende rijstgerechten tegelijkertijd bereiden.							

# Rijst stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kleefrijst; Grutten (gerst)	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Accessoires</b>  Bak, dicht <b>Notitie</b> Kies 22 minuten.	<b>Instellingen</b> 						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Camargue-rijst (rode); Wilde rijst	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Accessoires</b>  Bak, dicht <b>Notitie</b> Kies 30 minuten voor wilde rijst, 25 voor Camargue-rijst.	<b>Instellingen</b> 						

## Rijst stomen

---



Voor de bereiding van rijst vult u een dichte bak met gewassen rijst en zet deze onder koud water (verhouding afhankelijk van de soort rijst tussen 1,7 (lange korrel) en 2,5 (ronde korrel) delen water per deel rijst).

Als u een compleet gerecht zoals chicken birhani wilt bereiden, mengt u eenvoudig groenten, vlees of kipreepjes en de betreffende kruiden alsmede sauzen direct door de rauwe rijst en bereidt alles gezamenlijk.

Afhankelijk van de soort saus en de soort groente kunt u het aandeel water voor de bereiding reduceren. Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Sushirijst

---

Hier bereidt u de traditionele sushirijst.



## Opties



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters

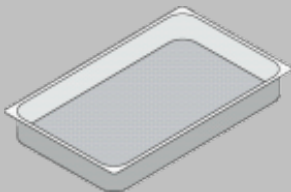




De verschillende bereidingstijden vindt u in de onderstaande lijst.

# Sushirijst

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Sushirijst	4x 1 kg	6x 2,1 kg	6x 4,2 kg	10x 2,1 kg	10x 4,2 kg	20x 2,1 kg	20x 4,2 kg

Accessoires	Instellingen
 Bak, dicht <b>Notitie</b> Kies 6 minuten.	  kort lang



Voor de bereiding van de rijst vult u een dichte bak met gewassen en een uur lang geweekte sushirijst. Zet de rijst onder koud water (verhouding 1,1 l water per 1 kg sushirijst).

Verzwaar de kernthermometer met een lepel zodat de thermometer bij de bereiding niet naar boven kan komen.

Sushirijst moet u afgedekt bereiden.

Om opnieuw een charge te bereiden, kiest u 'Nieuwe charge'.

# Bonen / peulvruchten

---

Voor alle soorten gedroogde peulvruchten, zoals linzen, kidney-bonen, etc., die u zacht tot heel zacht wilt bereiden.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



kort

lang

Kies een korte bereidingstijd voor bijvoorbeeld rode of gele linzen en een lange voor bijvoorbeeld zwarte bonen.

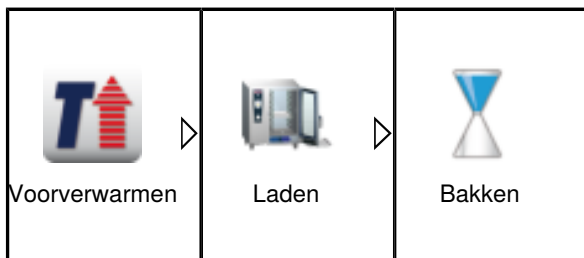
# Bonen / peulvruchten

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zwarte bonen, kidneybonen	4x 1 kg	6x 1 kg	12x 1 kg	10x 1 kg	20x 1 kg	20x 1 kg	40x 1 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Dichte bak, 65 mm</p>							
<p><b>Notitie</b> Was de bonen goed en voeg in een verhouding van 1:3 vloeistof (water) toe. Het best laat u de bonen eerst een nacht inweken. De bonen kunnen zonder afdekking worden toeberaid. Afhankelijk van het soort bonen kunt u meer vloeistof gebruiken.</p>							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gele en rode linzen	4x 1 kg	6x 1 kg	12x 2 kg	10x 1 kg	20x 2 kg	20x 1 kg	40x 2 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Dichte bak, 65 mm</p>							
<p><b>Notitie</b> Was de linzen goed en voeg in een verhouding van 1:3 vloeistof (water) toe. Het best laat u de linzen eerst een nacht inweken. De linzen kunnen zonder afdekking worden toeberaid. Afhankelijk van het soort linzen kunt u meer vloeistof gebruiken.</p>							

# iLC - bakken

Geschikt voor het bakken van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



## Bereidingsparameters



licht

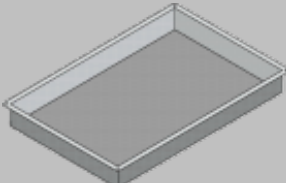




donker



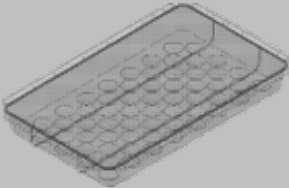




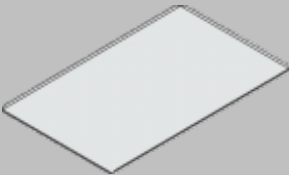




kort

lang

Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch in iLevelControl.

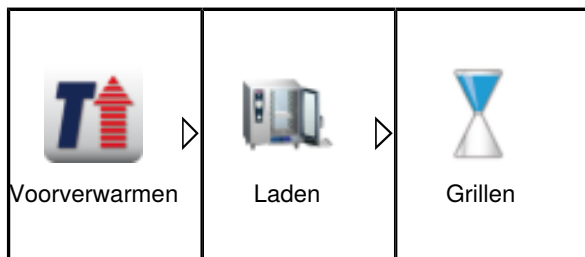
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gebakken aardappelen, voorgekookt	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, graniet-geëmailleerd 20 mm	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						

# iLC - bakken

<b>Maximale vulcapaciteit</b> Convenience-aardappelproducten	<b>6x2/3GN</b>	<b>6x1/1GN</b>	<b>6x2/1GN</b>	<b>10x1/1GN</b>	<b>10x2/1GN</b>	<b>20x1/1GN</b>	<b>20x2/1GN</b>
	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>  CombiFry®	<b>Instellingen</b>   licht donker   kort lang						
<b>Maximale vulcapaciteit</b> Mozzarellasticks, diepvries uienringen	<b>6x2/3GN</b>	<b>6x1/1GN</b>	<b>6x2/1GN</b>	<b>10x1/1GN</b>	<b>10x2/1GN</b>	<b>20x1/1GN</b>	<b>20x2/1GN</b>
	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
<b>Accessoires</b>  Bak- en braadplaat	<b>Instellingen</b>   licht donker   kort lang						

# iLC - grillen

Geschikt voor het grillen van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



## Bereidingsparameters



licht

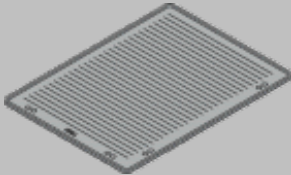


donker



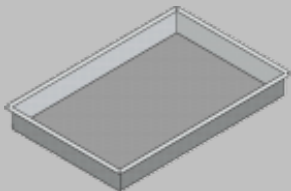




kort

lang

Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch in iLevelControl.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Courgetteplakjes, paprikaplakjes, aubergineplakjes, champignonplakjes, witlof, venkelplakjes, oesterzwammen, tomatenhelften	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Grill- en pizzaplaat, bak- en braadplaat, bak, graniet-geëmailleerd 20 mm							
							

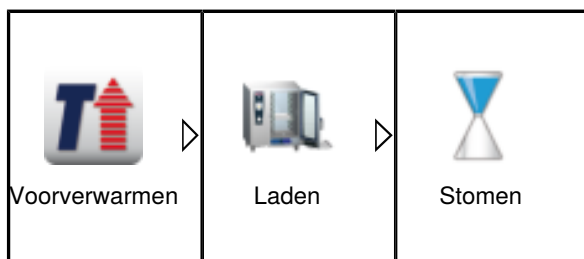
# iLC - grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Paella à la carte, portiepannetjes, garnituur voor paella	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>  Bak, graniet-geëmailleerd	<b>Instellingen</b>   licht donker   kort lang						
<b>Notitie</b>	3-5 Min. voor garnituur, 10-12 min. met fond, 3 min. met mosselen						

## iLC - stomen

---

Geschikt voor het stomen van groente in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



### Bereidingsparameters

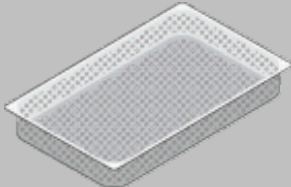






Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC - stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spinazie	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Sugar snaps, Chinese kool, prei, worteltjes, koolrabi, bloemkool, broccoli,	4x 1,5 kg	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
Convenience-macaroni, --gnocchi, --rissoles	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

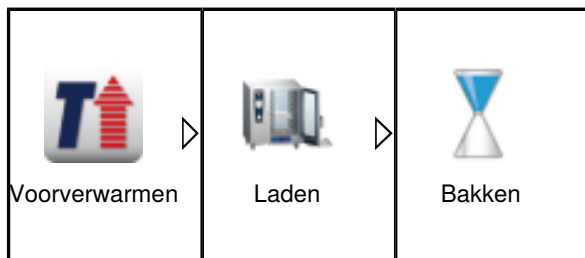
  

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, geperforeerd</p>	  <p>laag hoog</p>   <p>kort lang</p>

## iLC - voorgebakken / ovenproducten

---

Geschikt voor het bakken van uiteenlopen de producten in de à la carte service. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



### Bereidingsparameters



licht

donker

Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



kort

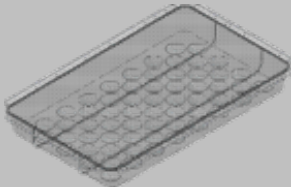




lang

Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

## iLC - voorgebakken / ovenproducten

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience-aardappelproducten (kroketten, rösti-plakjes, macaire-aardappelen, aardappelbuideltjes)	6x 0,75 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Loempia's	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Mozzarellasticks	6x 0,75 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>CombiFry</p>	  <p>licht donker</p>   <p>kort lang</p>

**Notitie** U hebt geen extra frituurvet of olie nodig. Het vetgehalte van de convenience-aardappelproducten ligt ver onder dat van de traditionele bereidingsmethode. Voeg eventueel zout toe na het bereidingsproces. De aanbevolen te bereiden hoeveelheid voor een CombiFry® mandje ligt bij ca. 0,75 - 1 kg.

# Brood en Banket

---



## Brood / broodjes

Voor het bakken van brood en broodjes, zowel vers als half gebakken, in bakkerskwaliteit. Om te kunnen voldoen aan de diverse eisen die het bereiden van vers deeg c.q. half gebakken producten stelt, kunt u als u de functies 'Bereiden' of 'Bevochtigen' kiest, het bakproces optimaal aanpassen aan het oorspronkelijke product.

## Soezen / éclair

Voor gevoelig gebak van kookdeeg waarvoor een bijzonder klimaatinstelling nodig is. De speciale opbouw van het proces garandeert dankzij een gevoelige vochtigheidsregeling een stevige korst en heerlijk lichte en luchtige roomsoezen of eclairs.

## Zoetbrood brioche

Voor het bakken van vers gistgebak, zoals vlechtbrood, kaneelbroodjes en gistgebak met fruit. U behaalt een heerlijk luchtig en perfect gebruid resultaat.

## Bretzeldeeg

Voor het bakken van bretzeldeeg in optimale kwaliteit zoals verse krakelingen van de bakker.

## Klein gebak

Voor het bakken van zandtaartdeeg, zoals koekjes en zeer gelijkmatige en eersteklas zandtaartbodems.

## Croissant / danish

Voor gebak dat voor het bakken bevochtigd moet worden, zoals bladerdeeg of bladerdeeggebak, bagels of wit gebak. Voor klein en licht gebak kunt u een lage ventilatorsnelheid kiezen met de optie 'Rustig'.

## Groot gebak

Voor elk soort cake en taartbodems die u naar keuze met de kernthermometer of uw persoonlijk ingestelde baktijd kunt bereiden.

## Pizza

Voor het bakken van belegd (gist)deeg, zowel op een voorverwarmde grill- en pizzaplaat als op een bak- en braadplaat. Voor een krokantere pizzabodem met restaurant kwaliteit raden wij u aan onze grill- en pizzaplaat te gebruiken.

## Cheesecake

Voor elk soort kwarktaart in uiteenlopende vormen zoals de kwarktaart met bruine bovenkant ('Duitse kwarktaart'), die u met vier verschillende bruiningsgraden kunt bakken, of een New-York-style cheesecake die wordt bereid zonder bruining.

# Brood en Banket

---

## Rijzen

Het proces 'Rijzen' is ideaal voor gistdeeg en zuurdesem.

## Zachte broodjes

Voor bakproducten met een bruine buitenkant en een zachte korst. Hiermee bakt u zachte broodjes, zoals kadetjes, rozijnen-, melk- of chocobollen. Door een hogere vochtigheid kunt u ervoor zorgen dat er op het product geen harde korst ontstaat.

## Meringue

Geschikt voor eiwitgebak zoals Italiaanse, Zwitserse of klassieke meringue.

## Bladerdeeg

Voor het bakken van bladerdeeggebak, zoals zoete en pittige gevulde broodjes en pasteitjes. U behaalt een heerlijk luchtig en perfect gebruid resultaat.

## Muffins

Geschikt voor het bakken van muffins en cakejes in vormpjes.

## iLC - pizza

Geschikt voor de roulerende productie van verschillende pizza's in de à la carte service. Hier werkt u in de iLC-weergave.

## iLC - bakken

Geschikt voor het bakken van zeer uiteenlopende producten in de à la carte service. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## iLC - danish

Croissant/Danish deeg producten roulerend laden en altijd vers bakken wanneer het nodig is - iLevelControl-Danish maakt het mogelijk. Resultaten als in het proces 'Croissant/Danish', maar met de totale flexibiliteit van iLevelControl.

## iLC - bretzeldeeg

Bretzeldeeg roulerend laden en altijd vers bakken wanneer het nodig is - iLevelControl-Bretzeldeeg maakt het mogelijk. Resultaten als in het proces 'Bretzeldeeg', maar met de totale flexibiliteit van iLevelControl.

## Scan en bekijk de video

---



Bakken



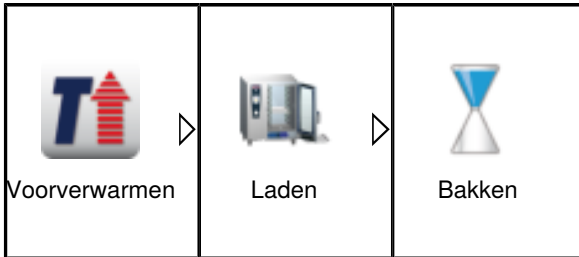
Croissant / Danish



Pizza

# Brood / broodjes

Voor het bakken van brood en broodjes, zowel vers als half gebakken, in bakkerskwaliteit. Om te kunnen voldoen aan de diverse eisen die het bereiden van vers deeg c.q. half gebakken producten stelt, kunt u als u de functies 'Rijzen' of 'Bevochtigen' kiest, het bakproces optimaal aanpassen aan het oorspronkelijke product.



Gistingsvolume



Bevochtigen



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

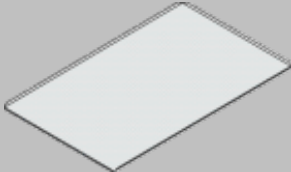






Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.

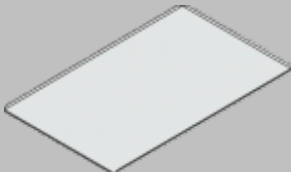







kort

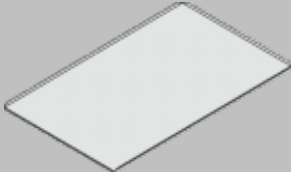





lang

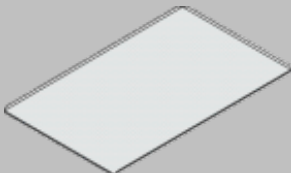






# Brood / broodjes

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Broodjes, vers deeg	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
	 <p>Niveau 2</p>						
	 <p>Niveau 3</p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Broodjes, vers deeg (apart gegist, bijv. in de rijkskast)	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
	 <p>Niveau 3</p>						

# Brood / broodjes

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Broodjes, half gebakken	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
	 <p>Niveau 1</p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brood	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						
	 <p>Niveau 3</p>						
	 <p>Niveau 2</p>						
<p><b>Notitie</b> Let vooral bij de vervaardiging van brood op de specifieke behandeling van het deeg op basis van de verschillende meel- en deegsoorten.</p>							

## Brood / broodjes

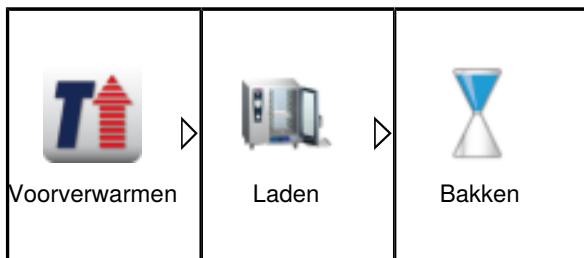
---



Bij de keuze 'Rijzen' kunnen de bakproducten na het rijzen ook worden ingesneden. U kunt de laatste optie, 'Nieuwe charge', niet kiezen als u eerst de optie 'Gistingsvolume' hebt geselecteerd. Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker' en een gistingsduur van 'kort' tot 'lang' bij producten die nog moeten rijzen. In het algemeen geldt: hoe groter de hoeveelheid deeg, des te lang duurt het rijzen. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

## Soezen / éclair

Voor gevoelig gebak van kookdeeg waarvoor een bijzonder bereidingsklimaat nodig is. De speciale opbouw van het proces garandeert dankzij een gevoelige vochtigheidsregeling een stevige korst en heerlijk lichte en luchtige roomsoezen of eclairs.



Bevochtigen



Rustig



Verder met tijd



Nieuwe charge

### Bereidingsparameters



licht

donker

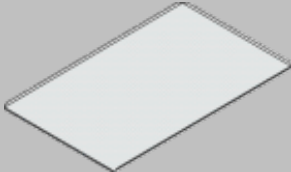





Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



kort

lang

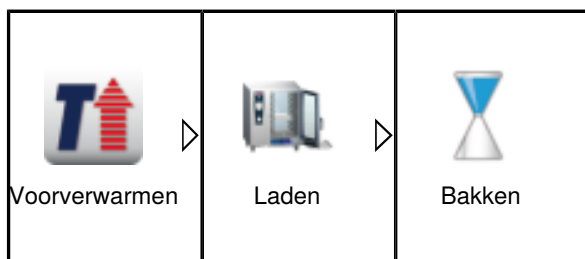
# Soezen / éclair

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Soesjes	4x 6 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  licht donker						
Bak- en braadplaat	  kort lang						
	 Niveau 1						

## Zoetbrood, brioche

---

Voor het bakken van vers gistgebak, zoals vlechtbrood, kaneelbroodjes en gistgebak met fruit. U behaalt een heerlijk luchtig en perfect gebruid resultaat.



Gistingsvolume



Bevochtigen



Verder met tijd



Nieuwe charge

### Bereidingsparameters



licht

donker

Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



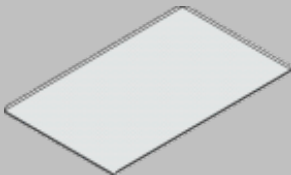





kort

lang

# Zoetbrood, brioche

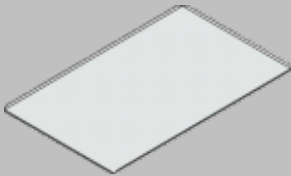






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Vlechtbrood, vers deeg (apart gerezen, bijv. in de rijskast)	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.

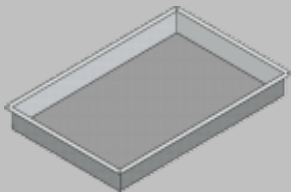





Accessoires	Instellingen	
	 Bak- en braadplaat	  licht donker
  kort lang		
 Niveau 2		

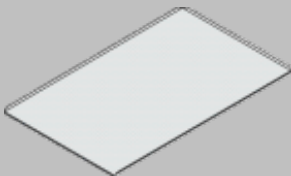





Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Vlechtbrood, vers deeg	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.

Accessoires	Instellingen	
	 Bak- en braadplaat	  licht donker
  kort lang		
 Niveau 3		
 Niveau 2		

# Zoetbrood, brioche

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pruimenvlaai	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, graniet-geëmailleerd	  licht donker						
	  kort lang						
	 Niveau 2						

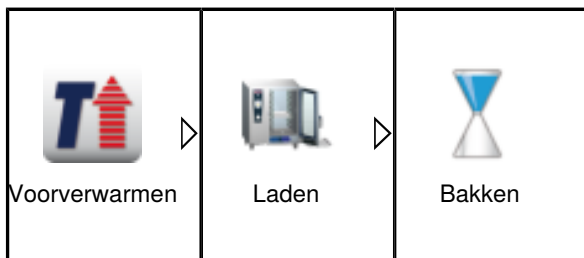
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gistgebakjes, voorgerezen	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak- en braadplaat	  licht donker						
	  kort lang						
	 Niveau 1						



U kunt de laatste optie, 'Nieuwe charge', niet kiezen als u eerst de optie 'Gistingsvolume' hebt geselecteerd. Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker' en een gistingstijd van 'kort' tot 'lang' bij producten die nog moeten rijzen. In het algemeen geldt: hoe groter de hoeveelheid deeg, des te lang duurt het rijzen. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

# Bretzeldeeg

Voor het bakken van bretzeldeeg in optimale kwaliteit zoals verse krakelingen van de bakker. Voor dit gaarproces hebben wij de speciale eisen die het bakken van bretzeldeeg aan het klimaat stelt, optimaal aangepast aan het SelfCookingCenter®.



Verder met tijd

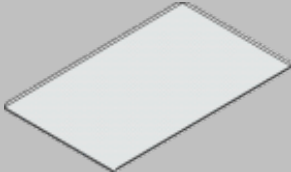




## Bereidingsparameters



Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



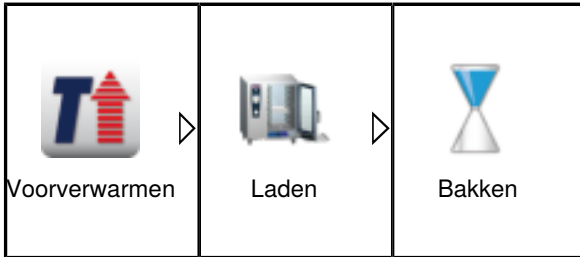
# Bretzeldeeg

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Krakelingen	4x 4 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
	  licht donker						
Bak- en braadplaat	  kort lang						

# Klein gebak

---

Voor het bakken van zandtaartdeeg, zoals koekjes en zeer gelijkmatige en eersteklas zandtaartbodems.



Rustig



Verder met tijd



Nieuwe charge

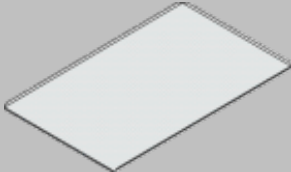




## Bereidingsparameters

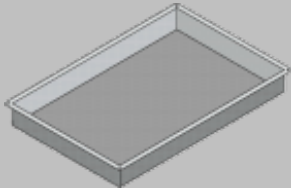






Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



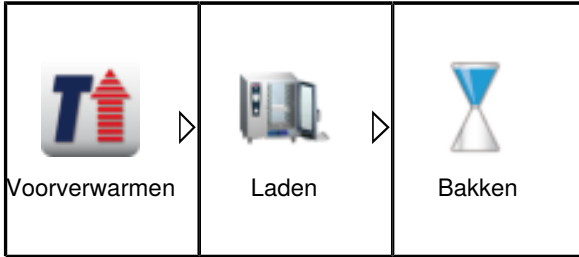
# Klein gebak

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Cakejes van bisquitdeeg	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Taartbodems	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd c.q. springvorm</p>	  <p>licht donker</p>						
	  <p>kort lang</p>						

## Croissant / danish

Voor stukken gebak die vóór het bakken moeten worden aangestoomd, bijv. diepvries croissants of ontdooit, zoete chocolade croissants of Danish gebak. Voor klein en licht gebak kiest u een lagere ventilatorsnelheid met de optie 'Rustig'.



Rustig



Stoombakken



Stoombakken



Nieuwe charge

### Bereidingsparameters



licht

donker



kort

lang

Bij het stoombakken wordt aan het begin van het bakproces waterdamp aan de bereidingsruimte toegevoerd.

Het stoombakken is in het bijzonder geschikt voor croissants, ongerezen wit gebak of bladerdeeg en kan in 3 verschillende standen/intensiteiten worden geselecteerd.

niveau 1: 3 min. stoom, voor broodjes, croissants vers of ontdooit, bladerdeeggebak.

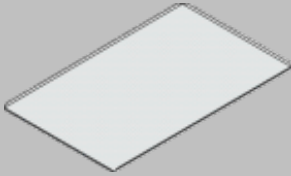




niveau 2: 6 min stoom voor diepvries croissants

niveau 3: 9 min stoom voor wit gebak, bagels

# Croissant / danish

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bladerdeegbuideltjes; broodjes, voorgebakken; broodjes ongebakken; broodjes, diepvries	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
Bladerdeegstrudel	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
Croissant, diepvries	4x 6 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadplaat</p>	  <p>licht donker</p>   <p>kort lang</p>

**Notitie** Afhankelijk van het product kunt u de hoeveelheid stoom in drie stappen aanpassen.

# Groot gebak

Voor elke soort cake en taartbodems die u naar keuze met de kernthermometer of uw persoonlijk ingestelde baktijd kunt bereiden.



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters







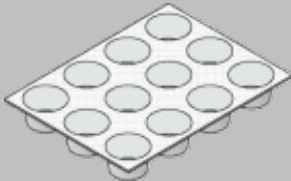






Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.

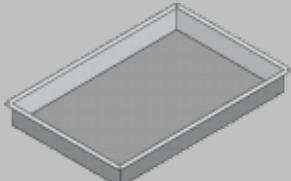








Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.

# Groot gebak

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Cake, kapsel	2x 2 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
<b>Accessoires</b> Springvorm / cake blik	<b>Instellingen</b>						
							zonder
							donker

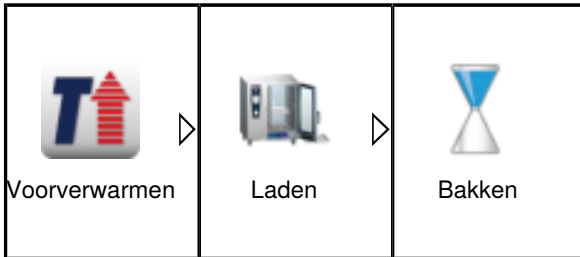
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Muffins	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 st.
<b>Accessoires</b> 	<b>Instellingen</b>						
							zonder
							donker
							lang
Muffin- en timbaalvorm							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Taartbodem	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 st.
<b>Accessoires</b> 	<b>Instellingen</b>						
							zonder
							donker
							lang
Bak, graniet-geëmailleerd							

# Pizza

---

Voor het bakken van belegd (gist)deeg, zowel op een voorverwarmde grill- en pizzaplaat als op een bak- en braadplaat. Voor een krokantere pizzabodem met restaurant kwaliteit raden wij u aan onze grill- en pizzaplaat te gebruiken.



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

Voor diepvriesproducten kiest u een lichtere bruiningsgraad en verlengt u de bereidingstijd.



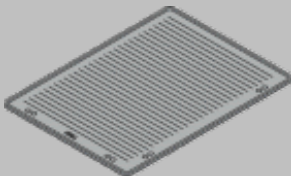


kort

lang

# Pizza

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Minipizza, diepvries	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
Pizza baguette, diepvries	4x 6 st.	6x 6 st.	6x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.	20x 6 st.	20x 12 st.
Pizza, vers, pizza voorgebakken, diepvries, pizza, Italiaans, American pizza	2x 1 st.	6x 2 st.	6x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.	20x 2 st.	20x 4 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>	 <p>licht donker</p>  <p>kort lang</p>



Maak gebruik van de originele grill- en pizzaplaat, dan wordt uw pizza het beste. De grill- en pizzaplaat wordt mee voorverwarmd en blijft in het apparaat achter. Met 'Verder' kunt u exact op de minuut de bereidingstijd verlengen.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pizza voorgebakken	6x 1 st.	15 st.	26 st.	24 st.	42 st.	50 st.	100 st.

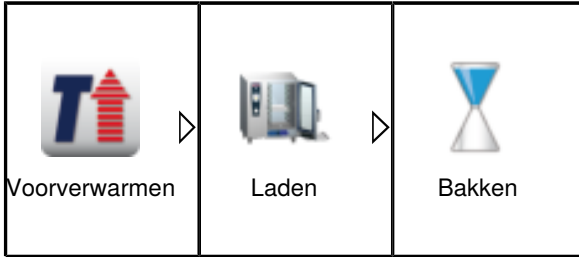
Accessoires	Instellingen
 <p>Pizzavorm voor verrijdbaar bordenrek</p>	 <p>licht donker</p>  <p>kort lang</p>

**Notitie** Met de pizzavormen bakt u in combinatie met een verrijdbaar bordenrek maximaal 100 pizza's in slechts 10 minuten (max. diameter 280 mm). Gewoon de pizza's in de vormen in de verrijdbare bordenrekken laden en met Finishing® in het SelfCookingCenter® knapperig-mals klaar bakken.

# Cheesecake

---

Voor elk soort kwarktaart in uiteenlopende vormen zoals de kwarktaart met bruine bovenkant ('Duitse kwarktaart'), die u met vier verschillende bruiningsgraden kunt bakken, of een New-York-style cheesecake die wordt bereid zonder bruining.



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

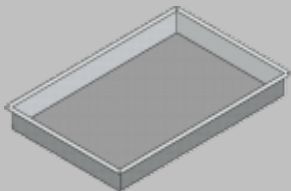




Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



kort

lang

# Cheesecake

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kwarktaart met massieve kwarkvulling (met bruining)	2x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, graniet-geëmailleerd	  licht donker						
	  kort lang						

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kwarktaart New-York-Cheesecake- style	3x 1 st.	3x 2 st.	3x 4 st.	5x 2 st.	5x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
Springvorm	  licht donker						
	  kort lang						



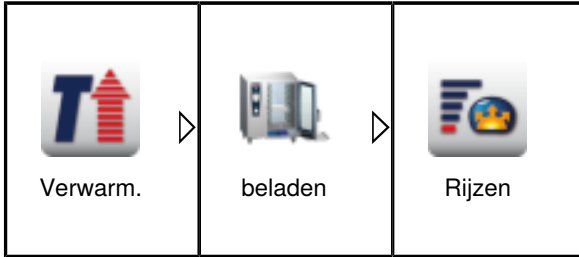
**Kies de bruiningsgraad voor uw eigen recept voor kwarktaart:**

Bruiningsgraad '1': New-York-style-cheesecake

Bruiningsgraad '3': Duitse kwarktaart

# Rijzen

Het proces 'Rijzen' is ideaal voor zowel vers als bevroren gistdeeg en zuurdesem. Omdat zowel de vochtigheid als de temperatuur ingesteld kan worden, kunnen de omstandigheden exact worden afgestemd.



## Opties



(Doorgaan/  
verder met tijd)

## Bereidingsparameters



Selecteer het gewenste klimaat voor de ovenruimte. U kunt kiezen tussen 'droog' en 'vochtig'.

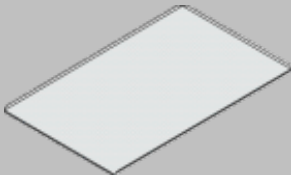








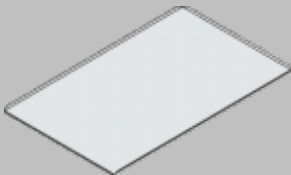






Selecteer de gewenste bereidingstemperatuur, variërend van min. 30 °C tot max. 48 °C.



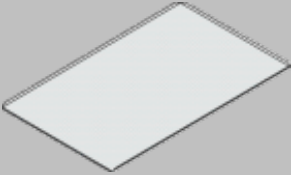






Over het algemeen geldt dat hoe lager de temperatuur is en hoe langzamer het deeg rijst, hoe beter het bereidingsproces verloopt. Een hoge temperatuur en vochtigheidsgraad betekent eigenlijk dat het bereidingsproces wordt versneld.

# Rijzen

Maximale vulcapaciteit	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN	
Bijv. Deense gebakjes	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.	
<b>Accessoires</b>  Braadsleden en bakplaten	<b>Instellingen</b>							
				droog				vochtig
				laag				hoog
				kort				lang

Maximale vulcapaciteit	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN	
Bijv. zachte broodjes, broodjes met zaden en pitten	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.	
<b>Accessoires</b>  Braadsleden en bakplaten	<b>Instellingen</b>							
				droog				vochtig
				laag				hoog
				kort				lang

# Rijzen

Maximale vulcapaciteit	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bijv. baguette, roggebrood	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Braadsleden en bakplaten	 						
	 						
	 						



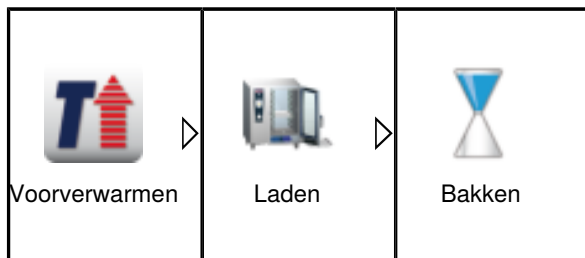
Selecteer de gewenste vochtigheid, temperatuur en gaartijd. U kunt verschillende soorten deeg tegelijkertijd laten rijzen. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de voorbereiding van het gerecht en van het gewenste volume. Voor bevroren deeg hebt u een langere bereidingstijd nodig dan voor vers gemaakt deeg. Met de optie 'Verder met tijd' kunt u de gaartijd naar believen verlengen.

Bij gistdeeg of zuurdezem krijgt u een brood- of banketproduct met een bijzonder fijne structuur, als u het deeg na het rijzen kort kneedt en vervolgens opnieuw laat rijzen. Bij broodjes adviseren wij het deeg te laten rijzen op rijsdoek en te keren voordat ze worden gebakken. Als u het vochtige garingsniveau wilt selecteren, adviseren wij u het deeg pas in te kerven of te bevochtigen met een kwast als u het hebt laten rijzen.

## Zachte broodjes

---

Voor bakproducten met een bruine buitenzijde en een zachte korst. Hiermee bakt u zachte broodjes, zoals kadetjes, rozijnen-, melk- of chocobollen. Door een hogere vochtigheid kunt u ervoor zorgen dat er op het product geen harde korst ontstaat.



Bevochtigen



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

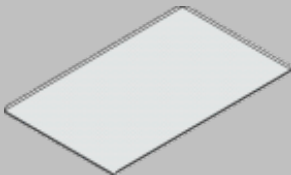




Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



kort

lang

# Zachte broodjes

<b>Maximale vulcapaciteit</b>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zachte broodjes, kadetjes van vers deeg, apart gerezen	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>  Bak- en braadplaat	<b>Instellingen</b>   licht donker   kort lang						

# Meringue

Geschikt voor eiwitgebak zoals Italiaanse, Zwitserse of klassieke meringue. Voor puur drogen kiest u een lagere ventilatorsnelheid met de instelling 'Rustig'.



Rustig



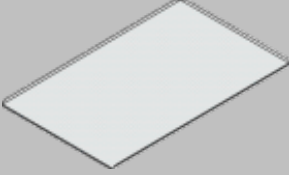




Verder met tijd

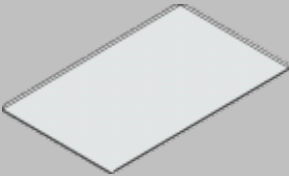




## Bereidingsparameters



Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Klassieke witte meringue; Italiaanse meringue	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
<p>Bak- en braadplaat</p>	<p>zonder ————— licht</p>						
	<p>kort ————— cont.</p>						

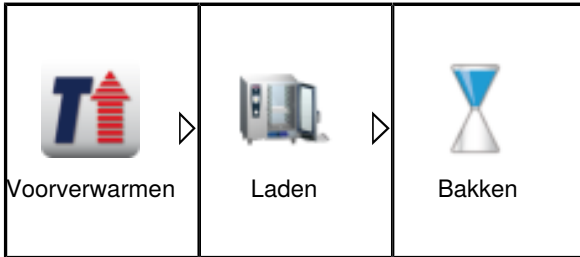
# Meringue

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zwitserse meringue	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak- en braadplaat	 						
	 						
<b>Notitie</b> Bij een lange bereidingstijd of kleine meringues kiest u een lage ventilatorsnelheid.							

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Macarons	6x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak- en braadplaat	 						
	 						

# Bladerdeeg

Voor het bakken van bladerdeeggebak zoals zoete en hartig gevulde broodjes en pasteitjes. U behaalt een heerlijk luchtig en perfect gebruid resultaat.



Rustig



Verder met tijd



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



licht

donker

Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



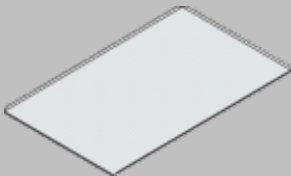


kort

lang

# Bladerdeeg

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gevulde bladerdeegbuideltjes	4x 5 st.	6x 8 st.	6x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.	20x 8 st.	20x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 Bak- en braadplaat	 licht donker
	 kort lang



De toets 'Ventilator' wordt alleen voor zeer klein, licht bladerdeeggebak aanbevolen om verschuiven van de producten in de ovenruimte te voorkomen.

# Muffins

Zet de gevulde vormpjes op een roestvrijstalen rooster. Doe dit pas als de ovenruimte voorverwarmd is. U kunt de muffins tijd- of kerntemperatuurgestuurd bereiden. Gebruik de positioneerhulp om de kernthermometer correct te plaatsen.



## Opties



Verder met tijd



Nieuwe charge

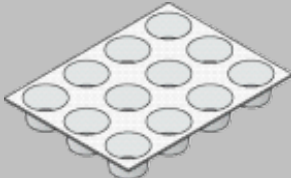




## Bereidingsparameters



# Muffins

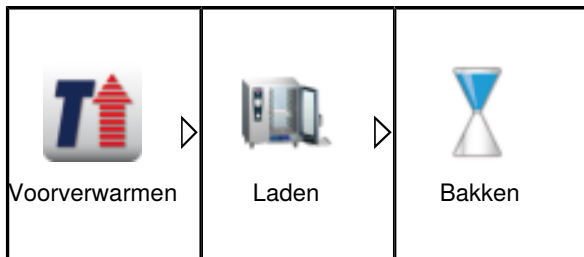
Maximale vulcapaciteit	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Muffins	4x 12 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Muffin- en timbaalvormen</p>	  <p>met <span style="float: right;">zonder</span></p>   <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
<p><b>Notitie</b> Als de muffinvulling meer dan 50 g bedraagt, kunt u bij het plaatsen van de muffins het beste telkens één inschuifniveau overslaan.</p>	

# iLC-pizza

Geschikt voor de roulerende productie van verschillende pizza's in de à la carte service. Hier werkt u in de iLC-weergave. U kunt via de optietoets 'Ventilator rustig' zorgen voor een rustiger klimaat in de ovenruimte. Hierdoor voorkomt u dat bijv. fijne topping van de pizza wordt geblazen.



## Opties



Ventilator  
rustig

## Bereidingsparameters



licht

donker



kort

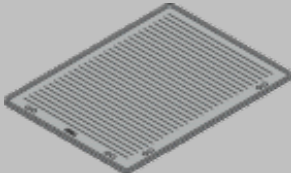




lang

Na het beëindigen van de voorverwarmingsfase gaat het SelfCookingCenter® automatisch over in iLevelControl.

# iLC-pizza

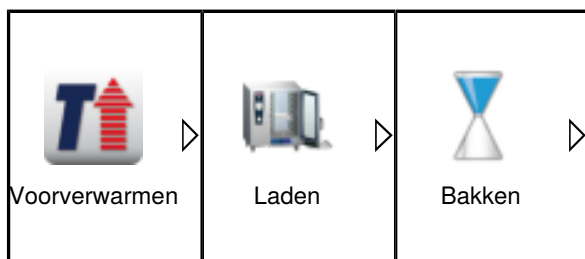
<b>Maximale vulcapaciteit</b>	<b>6x2/3GN</b>	<b>6x1/1GN</b>	<b>6x2/1GN</b>	<b>10x1/1GN</b>	<b>10x2/1GN</b>	<b>20x1/1GN</b>	<b>20x2/1GN</b>
Minipizza, diepvries	4x 6 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
Pizza-baguette, diepvries	4x 6 st.	6x 6 st.	6x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.	20x 6 st.	20x 12 st.
Pizza, vers; Pizza voorgebakken, diepvries; Pizza, Italiaans; American pizza;	2x 1 st.	6x 2 st.	6x 4 st.	10x 2 st.	10x 4 st.	20x 2 st.	20x 4 st.

<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>
 <p>Grill- en pizzaplaat</p>	<p>  licht donker</p> <p>  kort lang</p>

# iLC - bakken

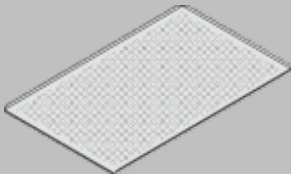


Geschikt voor het bakken van zeer uiteenlopende producten in de à la carte service. Hier werkt u roulerend met iLC.



## Bereidingsparameters



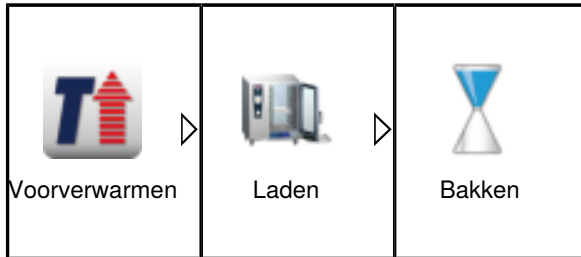
Na het beëindigen van de voorverwarmingsfase gaat het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch over in iLevelControl.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gistgebak; Hamburger broodjes	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bakplaten, geperforeerd							
							

## iLC - danish

---

Croissant/Danish deeg producten roulerend laden en altijd vers bakken wanneer het nodig is - iLevelControl-Danish maakt het mogelijk. Resultaten als in het proces 'Croissant/Danish', maar met de totale flexibiliteit van iLevelControl.



### Bereidingsparameters



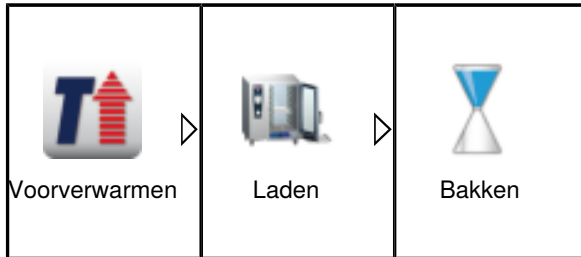
Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



# iLC - bretzeldeeg

---

Bretzeldeeg roulerend laden en altijd vers bakken wanneer het nodig is - iLevelControl-Danish maakt het mogelijk. Resultaten als in het proces 'Bretzeldeeg', maar met de totale flexibiliteit van iLevelControl.



## Bereidingsparameters



Kies het resultaat dat u wenst, van 'licht' tot 'donker'.



# Finishing



## Finishing® Systeem

Geschikt om een groot aantal borden of plates op eettemperatuur te brengen, bijv. bij conferenties, bruiloften, klassieke diners, seminars, catering etc.

## Krokant afwerken

De voorbereide, gekoelde gerechten, zoals haantjes, varkensschenkels en 'Krustenbraten' worden op serveertemperatuur gebracht en gegratineerd.

## Bulk- schalen

De gerechten worden in bakken, met of zonder kernthermometer, op temperatuur gebracht. Naar keuze kunnen de gerechten vervolgens worden gegratineerd.

## Bakkerij produkten

Geschikt voor het afbakken van verse of diepgevroren bakproducten, zoals brood, gebak, baguettes, broodjes en zoetbrood of voor kleine bakproducten zoals partygebak, mini-quiches, mini-bladerdeeghapjes.

## Hold

Geschikt voor de 'Wachtfunctie' van verschillende gerechten tijdens de uitgifte.

## Vlees opwarmen / roken

Hiermee kunt u reeds aangebraden producten op de gewenste kerntemperatuur brengen en houden. Naar keuze kunnen de gerechten vervolgens worden gegratineerd. Dit proces is ook uitermate geschikt om te roken met gebruik van de VarioSmoker.

## Drogen

Voor het drogen van groente, paddenstoelen en vruchten. Het bereiden van diverse soorten chips. Tevens ideaal om de producten voor het roken op gaar temperatuur even kort aan te drogen.

## Halfconserven

Om veilig en makkelijk halfconserven te maken.

## iLC-à la carte bakken

Geschikt voor het braden van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

# Finishing

---

## **iLC-à la carte grillen**

Geschikt voor het grillen van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-à la carte stomen**

Geschikt voor het stomen van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-à la carte bakkerij**

Geschikt voor het bakken van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-à la carte borden**

De opgemaakte gerechten worden voor de klassieke à la carte service op serveertemperatuur gebracht. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

## **iLC-bulk- schalen**

iLevelControl-bulk is uitermate geschikt om voorbereide gerechten op serveertemperatuur te brengen.

## Scan en bekijk de video

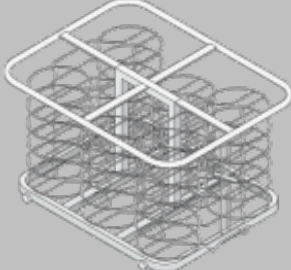


---



Finishing systeem



# Finishing® Systeem

Maximale vulcapaciteit	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Borden - buffet	20 st.	34 st.	32 st.	52 st.	60 st.	120 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>					
 <p>Verrijdbare bordenrekken</p>	 <p>droog <span style="float: right;">vochtig</span></p>					
	 <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>					



Finishing borden-buffet is geschikt om vele borden tegelijkertijd voor de service gereed te maken, bijv. bij evenementen als conferenties, bruiloften, klassieke diners, seminars, caterings etc.

De in het SelfCookingCenter® voorgeproduceerde gerechten liggen gekoeld gereed. U maakt de borden overeenkomstig het verwachte aantal gasten in alle rust op en bewaart deze gekoeld in een speciaal bordenrek.

Het gestreste opmaken 'à la minute' behoort definitief tot het verleden, bovendien hebt u minder personeel nodig.

Circa 30 min. vóór de finishing dienen de gerechten uit de koeling te worden gehaald. Kort vóór de uitgifte worden de borden door middel van Finishing afgemaakt. Dat verschaft u de nodige flexibiliteit om de schouders op te halen als het een of andere evenement weer eens uitloopt.

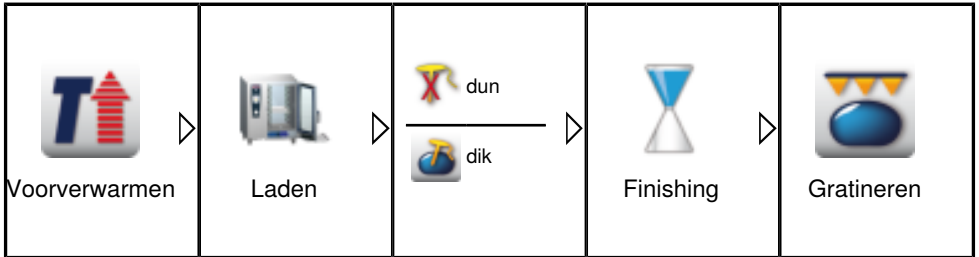
De finishing van een bordenrek duurt ca. 8 min. De tijd kan afhankelijk van de grootte van de porties op de borden worden aangepast. Let erop dat gerechten, borden en het verrijdbare bordenrek dezelfde temperatuur hebben. Na het beladen steekt u de kernthermometer in het keramische buisje aan de rechterkant van het verrijdbare bordenrek.

Wij adviseren om na beëindiging van de finishing het bordenrek vóór de uitgifte nog circa 5-8 minuten met de Thermohoes af te dekken. Parallel daaraan kan indien nodig reeds een volgend bordenrek met finishing worden afgemaakt.

Daarvoor kiest u in de display eenvoudig de 'Verder'!-toets. De borden kunnen tot 20 min onder de Thermohoes geparkeerd blijven.

# Krokant afwerken

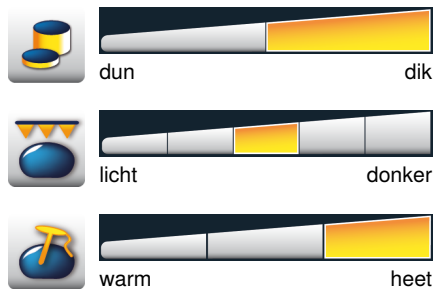
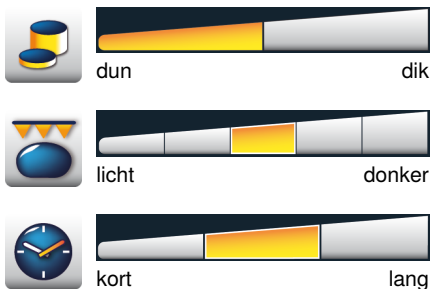
De voorbereide, gekoelde gerechten, zoals haantjes, varkensschenkels en 'Krustenbraten' worden op serveertemperatuur gebracht en gratineerd.



## Opties



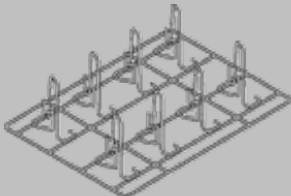






## Bereidingsparameters



# Krokant afwerken

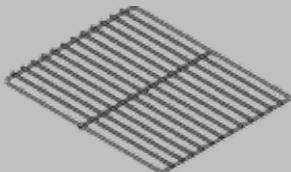






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gegrilde kip 1300 g op H8	1x 4 st.	2x 8 st.	2x 16 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	6x 8 st.	6x 16 st.
Eend, gebraden	-	1x 4 st.	1x 8 st.	2x 4 st.	2x 8 st.	4x 4 st.	4x 8 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Kip-superspike/eend-superspike</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
	  <p>warm <span style="float: right;">heet</span></p>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pekingeeend	-	1x 6 st.	1x 12 st.	1x 6 st.	1x 12 st.	3x 6 st.	3x 12 st.
Kalfsschenkel; Varkensschenkel; 'Krustenbraten'; Varkensbuik	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg

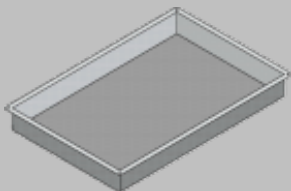

  

Accessoires	Instellingen
 <p>Rooster + Bakken</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
	  <p>warm <span style="float: right;">heet</span></p>

# Krokant afwerken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Toast Hawaii; Varkenssteak gegratineerd	3x 6 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak, graniet-geëmailleerd 20 mm</p>	



U kunt ook verschillende grootte producten tegelijk gratineren. Maak eenvoudig gebruik van de 'Verder '-functie en steek de kernthermometer in het eerstvolgende grotere product of geef de gewenste tijd in. Met 'Nieuwe charge' gratineert u een nieuwe charge.

# Bulk schalen

De gerechten worden in bakken, met of zonder kernthermometer, op eettemperatuur gebracht. Naar keuze kunnen de gerechten vervolgens worden gratineerd.



Verder



Wachtfunctie

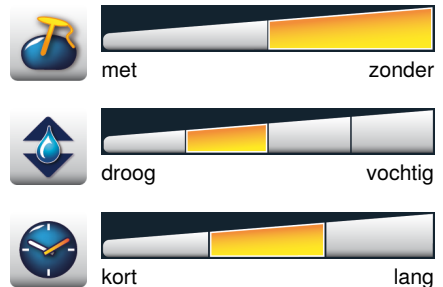
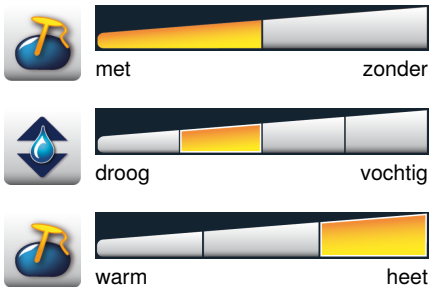


Gratineren



Nieuwe charge

## Bereidingsparameters



## Bulk schalen

---

Finishing-bakken zijn de perfecte oplossing om een groot aantal verschillende gerechten met maximale kwaliteit aan te bieden. Het tot nu toe noodzakelijke warmhouden van de gerechten en het daarmee gepaard gaande kwaliteitsverlies behoren met Finishing volledig tot het verleden. U produceert de gerechten voor en koelt ze zo snel mogelijk af. De gerechten worden in bakken in de koelruimte opgeslagen.

Exact op het moment dat u de gerechten voor de uitgifte nodig hebt, maakt u ze af door middel van Finishing. Het Finishing-proces 'met' kernthermometer maakt een op de graad nauwkeurige instelling van de temperatuur mogelijk. Om producten van uiteenlopende grootte tegelijkertijd af te maken, gebruikt u de 'Verder '-functie.

U kunt ook verschillende gerechten met Finishing door middel van de tijdsinstelling afmaken. Hiervoor kiest u de instelling 'zonder' kernthermometer. U kunt zo de finishing van uw bakken op de minuut nauwkeurig bepalen.

iLC staat u bij de finishing ter beschikking. Door de korte afwerk tijden bereidt u niet meer dan exact de hoeveelheden die u op een bepaald moment voor de uitgifte nodig hebt. Zo hebt u altijd hete gerechten van optimale kwaliteit.

Met 'Verder' kunt u de finishing verlengen, met 'Nieuwe charge' kunt u de volgende bak afmaken. Daarnaast hebt u de beschikking over de functie 'Wachten', waarmee u uw gerechten op eettemperatuur kunt houden. Met 'Gratineren' maakt u de producten met een mooie korst af.



Als u het gerecht aansnijdt en een beetje uitgewaaierd in de bak legt, bijv. een stuk braadvlees, dan wordt de benodigde tijd voor de finishing verkort.

# Bakkerij producten

Geschikt voor het afbakken van verse of diepgevroren bakproducten, zoals brood, gebak, baguettes, broodjes en gistgebak. De instelling 'dun' kiest u voor kleine bakproducten zoals partygebak, mini-quiches, mini-bladerdeeghapjes.

De bevochtigingshoeveelheid kan afhankelijk van het product worden ingesteld.



Vochtighedsniveau



Bevochtigen



Rustig



Verder met tijd



Nieuwe charge

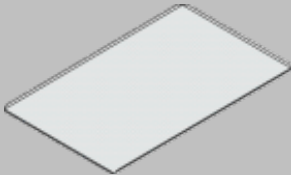


## Bereidingsparameters



# Bakkerij producten

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Baguette	4x 2 st.	6x 3 st.	6x 6 st.	10x 3 st.	10x 6 st.	20x 3 st.	20x 6 st.
Bladerdeeggebak; broodjes	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadplaat</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>laag <span style="float: right;">hoog</span></p>



Bak zeer uiteenlopende bakproducten eenvoudig weer vers op, vooral geschikt voor broodjes en baguettes van de vorige dag of bakproducten die op voorraad worden voortgeproduceerd.

Kies 'dik' bijv. voor broodjes of baguettes en breng de kernthermometer aan. Bij 'dun' kunt u zonder kernthermometer de tijd ingeven. Maak eenvoudig gebruik van de 'Verder '-functie en steek de kernthermometer in het eerstvolgende grotere product of geef de gewenste tijd in.

Afhankelijk van het product hebt u naast het bevochtigen de mogelijkheid de vochtigheidsniveaus in te stellen. Een sappiger resultaat behaalt u met de instelling van de juiste vochtigheid. Bij knapperige producten bakt u zonder vochtigheid.

Met 'Nieuwe charge' bakt u een nieuwe charge af. Voor een extra mooie korst gebruikt u 'Bevochtigen'. Bij het afbakken van dunne producten gebruikt u 'rustig' om de ventilatorsnelheid te verlagen.

# Hold

Geschikt voor de 'Wachtfunctie' van verschillende gerechten tijdens de uitgifte.



## Opties



Gratineren

## Bereidingsparameters



# Hold

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rosbief; Braadvlees	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Varkensfilet	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>Rooster + Bakken</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>droog <span style="float: right;">vochtig</span></p>
	  <p>warm <span style="float: right;">heet</span></p>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schnitzel, gepaneerd	6x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
Wedges; Pommes frites; Rösti-stukjes	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
 <p>Dichte-bakken; Bak- en braadplaat</p>	  <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	  <p>droog <span style="float: right;">vochtig</span></p>
	  <p>warm <span style="float: right;">heet</span></p>

**Notitie** Gebruik bij gepaneerde, krokante producten de instelling 'droog'.



Kies 'dik' voor producten als roastbeef en braadvlees, plaats hierbij de kernthermometer. Voor schnitzels en dunne, kleine producten als aardappelwedges, rösti-stukjes etc. kiest u 'dun'.

U hebt de mogelijkheid om in aansluiting op de wachtfase te gratineren.

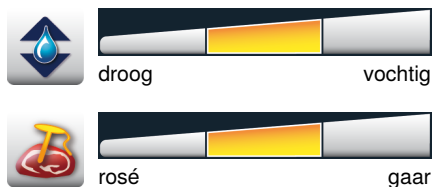
## Vlees opwarmen / roken

---

Hiermee kunt u reeds aangebraden producten op de gewenste kerntemperatuur brengen en houden. Naar keuze kunnen de gerechten vervolgens worden gegratineerd. Met gebruik van de VarioSmoker kunt U onder dit proces producten als warm gerookte zalm/ eendenborst/makreel kipfilet/ribeye enz. bereiden



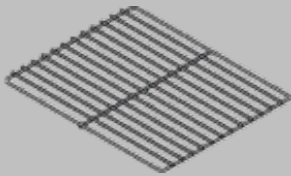


### Bereidingsparameters



## Vlees opwarmen / roken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Aangebraden rosbeef	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Aangebraden runderfilet, aangebraden lamscarré	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg

Accessoires	Instellingen
 <p>rooster</p>	 
<b>Notitie</b>	U kunt de gewenste kerntemperatuur op de graad nauwkeurig instellen. Voor een extra mals resultaat, vooral bij bindweefselrijke producten, kiest u na het opwarmen de functie 'Wachten'.



Om het opwarmen te verlengen, kiest u 'Verder' of 'Nieuwe charge' als u opnieuw een charge wilt laten opwarmen. Met 'Wachten' switcht u direct naar een wachtfase waarin het product op Cook / Hold blijft. 'Gratineren' biedt u de mogelijkheid om het gerecht vóór het serveren van een mooie korst te voorzien. Bij het roken belaaft u de VarioSmoker in het SelfCookingCenter® op een rooster boven in de bereidings ruimte, laat deze ongeveer 10 a 15 minuten in het SelfCookingCenter® staan afhankelijk van het rook mot die u gebruikt. Zie ook de handleiding van de VarioSmoker!

Instellen op droog en een kerntemperatuur die u wilt bereiken.

# Drogen

Voor het drogen van groente, paddenstoelen en vruchten.



Verder met tijd

## Bereidingsparameters



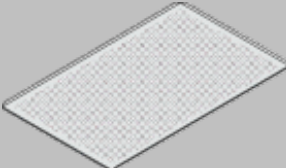


laag

hoog



kort

cont.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Groente; Paddenstoelen; Vruchten	6x 2/3	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Geperforeerde platen; Roosters	 laag hoog						
	 kort cont.						
<b>Notitie</b>	Kies de instelling van temperatuur en tijd van uw voorkeur.						



Let op binnen een hygiënisch verantwoord temperatuurbereik te werken. Kies in geval van twijfel een hogere temperatuur.

# Halfconserven

---

Om veilig en makkelijk halfconserven te maken:

Het SelfCookingCenter<sup>®</sup> is uw betrouwbare partner voor deze producten. Omdat de gaartijd bewaakt en begrensd wordt, kunt u van deze producten op een veilige manier halfconserven maken.

## Het werkt heel simpel:

- u hebt een glazen pot nodig zodat u de inhoud ervan kunt herkennen. Prik een gaatje in de deksel hiervan, zodat u daar de kernthermometer in kunt steken.
- Vul de glazen potten.
- Steek de kernthermometer door het gaatje in de deksel, in de pot.



Nieuwe charge

# Halfconserven

<b>Maximale vulcapaciteit</b>	<b>6x1/1GN</b>	<b>6x2/1GN</b>	<b>10x1/1GN</b>	<b>10x2/1GN</b>	<b>20x1/1GN</b>	<b>20x2/1GN</b>
Fruit- en zure conserven (augurken, etc.)	30 st.	60 st.	50 st.	100 st.	100 st.	200 st.
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>					
 Bak, geperforeerd						



Gebruik voor de vervaardiging van conserven geperforeerde GN-platen.



Gebruik in geen geval de kernthermometer om daarmee een gaatje in de deksel van de glazen pot te prikken.  
Trek altijd ovenhandschoenen aan bij het uitnemen van de hete potten.

## iLC-à la carte bakken

Geschikt voor het bakken van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



### Bereidingsparameters

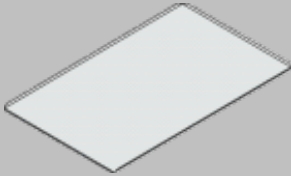





Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

## iLC-à la carte bakken

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Duitse biefstuk, 150 g/14 min.	4x 8 st.	6x 10 st.	6x 20 st.	10x 10 st.	10x 20 st.	20x 10 st.	20x 20 st.
Schnitzel, 120 g/5 min., kalkoensteak, 200 g/10 min., kippenborst, 180 g/10 min., pouardenborst supreme, 200 g/12 min.	3x 4 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
Kalfsmedaillons, 100 g/5 min., lamfilets, 100 g/5 min.	3x 8 st.	3x 12 st.	3x 24 st.	5x 12 st.	5x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.
Forel, heel, 350 g/12 min., dorade, 400 g/14 min.	4x 3 st.	6x 4 st.	6x 8 st.	10x 4 st.	10x 8 st.	20x 4 st.	20x 8 st.
Piepkuiken, 450 g/18 min.	2x 4 st.	3x 6 st.	3x 12 st.	5x 6 st.	5x 12 st.	10x 6 st.	10x 12 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>Bak- en braadplaat</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>
	 <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>
	 <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>



Bereid in de functie 'À la carte bakken' zeer uiteenlopende producten zoals Duitse biefstuk, schnitzels, gevogelte of vis, exact volgens de eisen van uw à la carte service. Met iLC hebt u alle niveaus van het apparaat onder controle.

De effectieve bereidingstijd is afhankelijk van de toestand, van de kwaliteit en de hoeveelheid van de producten en van de geselecteerde bruiningsgraad.

## iLC-à la carte grillen

Geschikt voor het grillen van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



### Bereidingsparameters

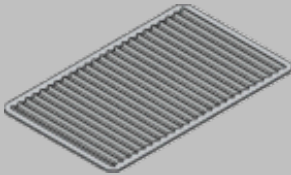





Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC-à la carte grillen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rumpsteak, 200 g/8 min., lende steak, 200 g/8 min., lamsrug, uitgebeend, 200 g/6 min., filetsteak, 200 g/10 min., entrecote, 250 g/8 min., staartstuk 200 g/8 min., kippenhartjes 5 min.	2x 6 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
Poulardenborst Supreme, 200 g/12 min., kalkoensteak, 200 g/10 min., kippenborst, 180 g/10 min., piepkuiken, 450 g/18 min.	2x 6 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.
Zalmsteak, 150 g/5 min., tonijnfilet, 150 g/5 min.	2x 6 st.	3x 8 st.	3x 16 st.	5x 8 st.	5x 16 st.	10x 8 st.	10x 16 st.

Accessoires	Instellingen
 <p>CombiGrill, grill- en tandoori-spies, bak- en braadplaat, grill- en pizzaplaat</p>	 <p>dun <span style="float: right;">dik</span></p>  <p>licht <span style="float: right;">donker</span></p>  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>



Bereid in de functie 'À la carte grillen' zeer uiteenlopende producten zoals steaks, vis en gevogelte, exact volgens de eisen van uw à la carte service. Met iLC hebt u alle niveaus van het apparaat onder controle.

De effectieve bereidingstijd is afhankelijk toestand, van de kwaliteit en de hoeveelheid van de producten en van de geselecteerde bruiningsgraad. Bij zeer dunne producten gebruikt u een voorverwarmde grill- en pizzaplaat of een CombiGrill-rooster.

## iLC-à la carte stomen

Geschikt voor het stomen van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



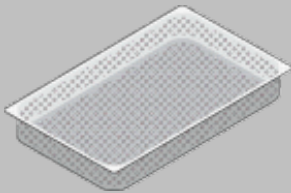






### Bereidingsparameters



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

# iLC-à la carte stomen

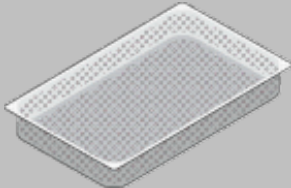






Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Uienreepjes, 2 min., spinazie, 2 min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Sugar snaps, 3 min.	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Broccoli diepvries/worteltjes diepvries, 5 min.	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Bloemkoolroosjes/broccoliroosjes, 8 min., worteltjes, stukjes, 8 min., koolrabi, 8 min	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Accessoires	Instellingen
 Bak, geperforeerd	  dun <span style="float: right;">dik</span>
	  laag <span style="float: right;">hoog</span>
	  kort <span style="float: right;">lang</span>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zalmfilet, gepocheerd, 80 g/5 min., kabeljauwfilet, gepocheerd, 100 g/5 min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zeetongrollade, 150 g/7 min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Forel, gekookt, 350 g/12 min.	4x 2 st.	6x 4 st.	6x 8 st.	10x 4 st.	10x 8 st.	20x 4 st.	20x 8 st.
Zeebanket, diepvries, 4 min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Accessoires	Instellingen
 Bak, geperforeerd	  dun <span style="float: right;">dik</span>
	  laag <span style="float: right;">hoog</span>
	  kort <span style="float: right;">lang</span>

## iLC-à la carte stomen

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kippenborst, kalkoenborst	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Accessoires</b>	<b>Instellingen</b>						
 Bak, geperforeerd	  dun <span style="float: right;">dik</span>						
	  laag <span style="float: right;">hoog</span>						
	  warm <span style="float: right;">heet</span>						

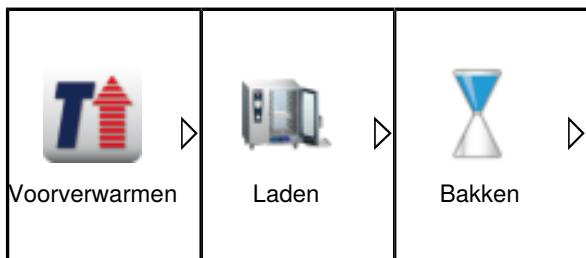


Bereid in de functie 'À la carte stomen' zeer uiteenlopende producten zoals groenten, vis en ook gevogelte, exact volgens de eisen van uw à la carte service. Met iLC hebt u alle niveaus van het apparaat onder controle.

De effectieve bereidingstijd is afhankelijk toestand, van de kwaliteit en de hoeveelheid van de producten en van de geselecteerde temperatuur.

# iLC-à la carte bakkerij

Geschikt voor het bakken van uiteenlopende producten in de à la carte service of voor de productie. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



## Opties



Rustig

## Bereidingsparameters



licht

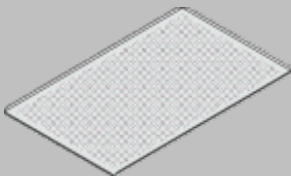


donker



kort

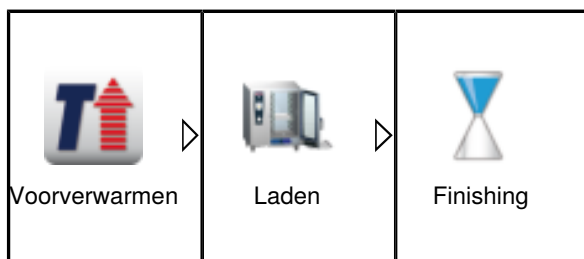
lang

Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter® automatisch in iLevelControl.

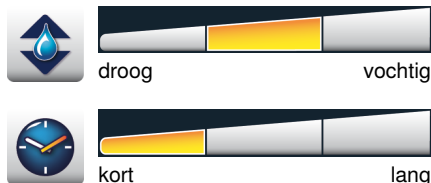
Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zoetbrood, Hamburger-broodjes	4x 8 st.	6x 12 st.	6x 24 st.	10x 12 st.	10x 24 st.	20x 12 st.	20x 24 st.
Accessoires	Instellingen						
 Bakplaten, geperforeerd							
							

## iLC-à la carte borden

De opgemaakte gerechten worden voor de klassieke à la carte service op serveertemperatuur gebracht. Hier werkt u roulerend met iLevelControl.



### Bereidingsparameters



Na afloop van het voorverwarmen schakelt het SelfCookingCenter<sup>®</sup> automatisch in iLevelControl.

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schnitzel met frites, steak met gegrilde groente, cordon bleu met gebakken aardappeltjes	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Accessoires	Instellingen						
	  droog vochtig						
	  kort lang						

## iLC-à la carte borden

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Poulardenborst met groente en aardappelgratin, forelfilet met broccoli en rijst, varkensfilet met groente en pommes duchesse, gepocheerde zalm met sugar snaps en rijst, pasta met zeebanket	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
	  <p>droog <span style="float: right;">vochtig</span></p>
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>

Maximale vulcapaciteit	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Groentenbijgerechten	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Accessoires	Instellingen
	  <p>droog <span style="float: right;">vochtig</span></p>
	  <p>kort <span style="float: right;">lang</span></p>



De in alle rust voorbereide gerechten liggen gekoeld klaar. Pas bij ontvangst van de bestelling worden de gerechten op het bord koud opgemaakt. Helemaal afgerond worden de gerechten door de daaropvolgende finishing in het SelfCookingCenter®.

Nadat u de gewenste tijd hebt ingesteld, schakelt het SelfCookingCenter® naar de iLC-modus.

U plaatst het bord in de bereidingsruimte en geeft op de display het betreffende niveau in.

Na het sluiten van de deur begint de tijd automatisch af te lopen. Zo houdt u alles onder controle: iLC controleert elk niveau. Na de Finishing® alleen nog de saus napperen en garneren. U kunt bijv. kort te bakken vlees ook à la minute bereiden en de met Finishing afgemaakte bijgerechten erbij serveren.

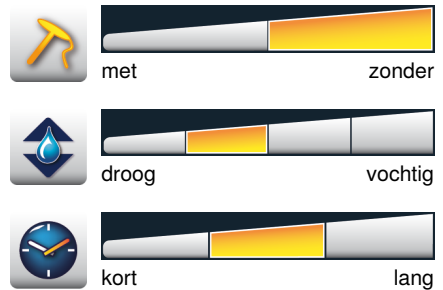
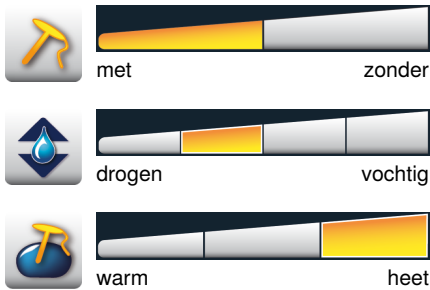
# iLC-bulk-schalen

iLevelControl-bulk-schalen is uitermate geschikt om voorbereide, gekoelde gerechten in GN-bakken op serveertemperatuur te brengen.

U hebt de mogelijkheid om de bereidingstijd in te stellen of met de kernthermometer te garen. Kies in dat geval gewoon de gewenste kerntemperatuur.



## Bereidingsparameters



iLC-bulk-schalen is ideaal om verschillende gerechten in grotere hoeveelheden en de beste kwaliteit beschikbaar te hebben. Voortaan is het warm houden van gerechten, dat altijd leidt tot een verlies van kwaliteit, niet meer nodig.

U bereidt de gerechten vooraf en koelt ze zo spoedig mogelijk af. Daardoor blijven waardevolle vitamines en de kleur behouden. Nu kunnen de gerechten na de productie worden opgeslagen in de koeling. Gebruik Finishing zodra u de gerechten nodig hebt: dit is tijdbesparend en u gebruikt alleen de benodigde aantallen en vermijdt zo dure overproductie. U hebt zo altijd warme en kwalitatief hoogwaardige gerechten.

Als u het gerecht aansnijdt en een beetje uitgewaaid in de bak legt, bijv. een stuk braadvlees, dan wordt de benodigde tijd voor de Finishing® verkort.

## Europe

### **RATIONAL Deutschland GmbH**

Tel. +49 (0)8191.327387  
info@rational-online.de  
rational-online.de

### **RATIONAL France S.A.S.**

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
info@rational-france.fr  
rational-france.fr

### **RATIONAL Italia S.r.l.**

Tel. +39 041 5951909  
info@rational-online.it  
rational-online.it

### **RATIONAL Schweiz AG**

Tel. +41 71 727 9092  
info@rational-online.ch  
rational-online.ch

### **RATIONAL Ibérica**

**Cooking Systems S.L.**  
Tel. +34 93 4751750  
info@rational-online.es  
rational-online.es

## America

### **RATIONAL Canada Inc.**

Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)  
info@rational-online.ca  
rational-online.ca

### **RATIONAL BRASIL**

Tel. +55 (11) 3372-3000  
info@rational-online.com.br  
rational-online.com.br

## Asia/Pacific

### **株式会社 ラショナル・ジャパン**

Tel. (03) 6316 -1188  
info@rational-online.jp  
rational-online.jp

### **RATIONAL International India Private Limited**

Tel. +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
rational-online.in

### **RATIONAL International AG**

Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel. +41 71 727 9090  
Fax +41 71 727 9080  
info@rational-international.com  
rational-online.com

### **RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Tel. +43 (0)662.832799  
info@rational-online.at  
rational-online.at

### **RATIONAL Nederland**

Tel. +31 546 546000  
info@rational.nl  
rational.nl

### **RATIONAL Scandinavia AB**

Tel. +46 (0)40-680 85 00  
info@rational-online.se  
rational-online.se

### **РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**

Тел. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

### **RATIONAL International AG**

**Istanbul Irtibat bürosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

### **RATIONAL USA Inc.**

Tel. 888-320-7274  
info@rational-online.us  
rational-online.us

### **RATIONAL Argentina – South America**

Tel. +54 11 2080 2495  
info@rational-online.com.ar  
rational-online.com.ar

### **RATIONAL 莱欣诺® 中国**

Tel. +86 21 3183 7500  
office.shanghai@rational-online.com  
rational-online.com

### **RATIONAL International Middle East**

Tel. +971 4 338 6615  
info@rational-online.ae  
rational-online.ae

### **RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1  
D-86899 Landsberg a. Lech  
Tel. +49 (0)8191 3270  
Fax +49 (0)8191 21735  
info@rational-ag.com  
rational-online.com

### **RATIONAL Belgium nv**

Tel. +32 (0) 37600370  
info@rational.be  
rational.be

### **RATIONAL Sp. z o.o.**

Tel. +48 22 8649326  
info@rational-online.pl  
rational-online.pl

### **RATIONAL Slovenija**

**SLORATIONAL d.o.o.**  
Tel. +386 (0)2 8821900  
info@slorational.si  
slorational.si

### **RATIONAL Norge AS**

Tel. +47 22 70 10 00  
post@rational.no  
rational.no

### **RATIONAL UK**

Tel. 00 44 (0) 1582 480388  
info@rational-online.co.uk  
rational-online.co.uk

### **RATIONAL Mexico**

Tel. +52 (55) 5292-7538  
info@rational-online.mx  
rational-online.mx

### **RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**

Tel. +61 (0) 3 8369 4600  
info@rationalaustralia.com.au  
rationalaustralia.com.au

### **RATIONAL Korea**

Tel. +82-31-756-7700  
info@rationalkorea.co.kr  
rationalkorea.co.kr

### **RATIONAL NZ Ltd**

Tel. +64 (9) 633 0900  
sales@rationalnz.co.nz  
rationalnz.co.nz

### **RATIONAL Wittenheim SAS**

4 Rue de la Charente – BP 52  
F-68271 Wittenheim Cedex  
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35  
Fax +33 (0)3 89 57 09 47  
info.fr@rational-online.com  
rational-online.com