



Manualna książka kucharska



## Spis treści

---

<b>Gotowanie manualne</b>	3
<b>Instrukcja obsługi i czyszczenia akcesoriów z powłoką ochronną</b>	4
<b>Wypieki</b>	5
<b>Jajka</b>	10
<b>Ryba</b>	11
<b>Warzywa i dodatki</b>	13
<b>Ziemniaki i dodatki</b>	16
<b>Convenience mrożone</b>	19
<b>Wołowina i cielęcina</b>	21
<b>Wieprzowina i jagnięcina</b>	23
<b>Drób i dziczyzna</b>	25
<b>Kielbasy, teryny i zapiekanki</b>	27

---



Para



Gorące powietrze



Kombinacja pary i gorącego  
powietrza



Nastawa czasu przyrządzenia



Nastawa wilgotności



Prędkość opływu powietrza



## Instrukcja obsługi i czyszczenia akcesoriów z powłoką ochronną

### 1. Pierwsze użycie:

- Przed pierwszym użyciem umyć wyposażenie miękką ściereczką albo miękką szczotką, używając nieco płynu do mycia naczyń.



### 2. Codzienne użytkowanie:

- Produkty zdejmować jedynie za pomocą odpowiedniej, odpornej na działanie temperatury szpatułki plastikowej lub teflonowej.



### 3. Codzienne czyszczenie:

- Przed czyszczeniem wyposażenie musi wystygnąć do temperatury pokojowej (nie chłodzić w wodzie!).
- W przypadku silnego zabrudzenia wyposażenie namoczyć przez 15 minut.
- Myć w kąpeli wodnej z użyciem płynu do mycia naczyń, za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej plastikowej szczotki, następnie osuszyć miękką ściereczką.
















#### Uwaga:






- Pokrytego warstwą ochronną wyposażenia nie wolno dotykać metalowymi szcypcami, metalowymi szpatułkami itp.!
- Wyposażenia nie wolno myć w komorze urządzenia za pomocą Efficient CareControl!
- Nie wolno stosować twardych elementów czyszczących (gąbek do czyszczenia garnków, metalowych skrobaczek, gąbek z wełny stalowej itd.).
- Agresywne środki czyszczące, takie jak np. mleczko do szorowania, mogą uszkodzić warstwę ochronną – z tego powodu używać do czyszczenia jedynie powszechnych w handlu płynów do mycia naczyń.










# Wypieki










Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ciasto na blasze	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 250 °C	   160 °C 45 min. 40 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 20 lub 40 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Strudel z jabłkami	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 250 °C	   170 °C 25 min. 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spód biszkoptowy	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 250 °C	    180 °C 12 min. 60 % Poziom 2					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 20 mm						

# Wypieki

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Spód biszkoptowy, okrągły	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	   					
250 °C	180 °C 40 min. 60 % Poziom 2					
<b>Wypożyczenie dodatkowe:</b> Ruszt						






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ciasto francuskie, miseczki z ciasta francuskiego do pasztecików	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>			<b>Krok 2:</b>		
	   			   		
210 °C	160 °C 12 min. 90 % Poziom 2			200 °C 5 min. 60 % Poziom 2		
<b>Wypożyczenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ciasto ptyśowe	6x 15 szt.	6x 30 szt.	10x 15 szt.	10x 30 szt.	20x 15 szt.	20x 30 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>			<b>Krok 2:</b>		
	   			   		
240 °C	180 °C 5 min. 100 % Poziom 2			160 °C 8 min. 100 % Poziom 2		
<b>Wypożyczenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kompot	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	 					
100 °C	90 °C 8 min.					
<b>Wypożyczenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 65 mm						

# Wypieki

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
pudding „gabinetowy”	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  90 °C 45 min.					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Creme Caramel (szklaneczki)	6x 12 szt.	6x 24 szt.	10x 12 szt.	10x 24 szt.	20x 12 szt.	20x 24 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	    85 °C 35 min. 40% Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ciasto drożdżowe	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 180 °C	    160 °C 10 min. 80% Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 20 mm						















Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Warkocze drożdżowe	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 180 °C	    160 °C 35 min. 60% Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 20 mm						

# Wypieki

<b>Wielkości załadunków</b>	<b>6x1/1 GN</b>	<b>6x2/1 GN</b>	<b>10x1/1 GN</b>	<b>10x2/1 GN</b>	<b>20x1/1 GN</b>	<b>20x2/1 GN</b>
Sernik (spód z ciasta kruchego)	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	   					
160 °C	130 °C 60 min. 40% Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 40 mm						
<b>Wielkości załadunków</b>	<b>6x1/1 GN</b>	<b>6x2/1 GN</b>	<b>10x1/1 GN</b>	<b>10x2/1 GN</b>	<b>20x1/1 GN</b>	<b>20x2/1 GN</b>
Spód z ciasta kruchego	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	   					
200 °C	170 °C 25 min. 60% Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 40 mm						
<b>Wielkości załadunków</b>	<b>6x1/1 GN</b>	<b>6x2/1 GN</b>	<b>10x1/1 GN</b>	<b>10x2/1 GN</b>	<b>20x1/1 GN</b>	<b>20x2/1 GN</b>
Ciasto marmurkowe	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	   					
180 °C	160 °C 45 min. 60% Poziom 2					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						
<b>Wielkości załadunków</b>	<b>6x1/1 GN</b>	<b>6x2/1 GN</b>	<b>10x1/1 GN</b>	<b>10x2/1 GN</b>	<b>20x1/1 GN</b>	<b>20x2/1 GN</b>
Ciasto kruche i ptysiowe	6x 24 szt.	6x 48 szt.	10x 24 szt.	10x 48 szt.	20x 24 szt.	20x 48 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	  					
180 °C	160 °C 12 min. 100 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						









# Wypieki




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ciasto z kruszonką	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>Rozgrzewanie</b>  180 °C	<b>Krok 1:</b>     160 °C 30 min. 80 % Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 40 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bulki	6x12 szt.	6x24 szt.	10x12 szt.	10x24 szt.	20x12 szt.	20x24 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  180 °C	<b>Krok 1:</b>     170 °C 4 min. 80 % Poziom 4		<b>Krok 2:</b>     160 °C 12 min. 30 % Poziom 4			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						




# Jajka

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jajka (na twardo)	6x 45 szt.	6x 90 szt.	10x 45 szt.	10x 90 szt.	20x 45 szt.	20x 90 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   100 °C 12 min.					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 65 mm						




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jajka w koszulkach	3x 12 szt.	3x 24 szt.	5x 12 szt.	5x 24 szt.	10x 12 szt.	10x 24 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   90 °C 10 min.					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Royal jajeczny	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   85 °C 45 min.					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 40 mm						




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Jajecznicza	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   90 °C 20 min.					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 65 mm						




# Ryba

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Łosoś (całe kawałki)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C						
	75 °C		60 °C			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt i pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Filet z pstrąga łososiowego, filet z turbotą, halibut, roladki z soli	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C						
	75 °C		6 min			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Stek z łososia	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C						
	80 °C		8 min			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 40 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pstrąg „na niebiesko”	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C						
	100 °C		12 min			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 40 mm						

# Ryba

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Muszele	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   78 °C 10 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 40 mm						




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Krewetki królewskie	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  300 °C	<b>Krok 1:</b>     260 °C 3 min 20 % Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						




## Warzywa i dodatki




Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brokuły, fasolka	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   100 °C 8 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Brukselka, kalarepa, marchew, grzyby	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   100 °C 11 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Szpinak, kapusta włoska (blanszowanie)	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   100 °C 4 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kalafior	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   100 °C 12 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						

# Warzywa i dodatki




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zielony groszek	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  100 °C 5 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						










Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Szparagi	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  90 °C 15 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 40 mm						






Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pomidory	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  100 °C 1 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Zapiekany kalafior	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 250 °C	    220 °C 10 min 20 % Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt albo pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

# Warzywa i dodatki















Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Flan warzywny	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  90 °C 20 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gołąbki	6x 15 szt.	6x 30 szt.	10x 15 szt.	10x 30 szt.	20x 15 szt.	20x 30 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Krok 2:</b>			
 160 °C	  140 °C 40 min  80 %  Poziom 3		  160 °C 10 min  20 %  Poziom 5			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane 40 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Grzyby smażone	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 250 °C	  200 °C 5 min  20 %  Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemniki emaliowane						





## Ziemniaki i dodatki

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.









Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ziemniaki z wody	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  100 °C 30 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 65 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ziemniaki w mundurkach	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  130 °C 40 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik perforowany 65 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Knedle/pyzy	3x 28 szt.	3x 56 szt.	5x 28 szt.	5x 56 szt.	10x 28 szt.	10x 56 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 100 °C	  100 °C 25 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ziemniaki smażone, wstępnie przygotowane	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 270 °C	    230 °C 15 min 20 % Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						



# Ziemniaki i dodatki






















Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ziemniaki w folii	3x 28 szt.	3x 56 szt.	5x 28 szt.	5x 56 szt.	10x 28 szt.	10x 56 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  200 °C 40 min 80 % Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm lub ruszt						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Placki ziemniaczane	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  230 °C 15 min 20 % Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ryż	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  100 °C 20 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 65 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Dziki ryż	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  100 °C 45 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 65 mm						

## Ziemniaki i dodatki



Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Ryż na mleku	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>   90 °C 40 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik ze stali szlachetnej 65 mm						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Frytki mrożone	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  260 °C	<b>Krok 1:</b>     220 °C 15 min 100 % Poziom 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> CombiFry						



## Convenience mrożone



Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pierś z pulardy Florentin z mieszanką szpinaków, pierś z pulardy Marco Polo nadziewana brokułami, pierś z kurczaka Caprese obłożona pomidorami, pierś pulardy kukurydzianej z farszem śmietanowo-smardzowym, pierś pulardy Marengo nadziewana pieczarkami, rolada drobiowa FI	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	8x 1/1 GN	8x 2/1 GN	16x 1/1 GN	16x 2/1 GN
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
  	   					
200 °C 60 % Poziom 3	170 °C 60 % Poziom 65 °C 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emalowany						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pierś perliczki, nadziewana	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
  	   					
200 °C 60 % Poziom 3	160 °C 60 % Poziom 65 °C 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emalowany						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Polędwica wieprzowa	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
  	   					
180 °C 60 % Poziom 3	130 °C 60 % Poziom 65 °C 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emalowany						

# Convenience mrożone



Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pizza mrożona	6x 2 szt.	6x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.	20x 2 szt.	20x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  280 °C 100 %	<b>Krok 1:</b>  250 °C 5 min 100 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						



Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Strudel z jabłkami, mrożony	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  260 °C	<b>Krok 1:</b>  180 °C 20 min 40 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						



Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Owoce na gorąco (produkt mrożony)	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>  70 °C 4 min Poziom 3					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						

# Wołowina i cielęcina




Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Steki z polędwicy 200 g, filet cielęcy, kotlet cielęcy, polędwica wołowa 180 g	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Krok 2:</b>		<b>Krok 3:</b>	
 300 °C 20 %	 260 °C 3 min 20 %		 85 °C		 85 °C 20 % 54 °C	
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Combi Grill						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pieczeń wołowa, pieczeń duszona, zrazy wołowe zawijane 180 g	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 180 °C 60 %	 135 °C 60 % 95 °C					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 40 mm						











Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Wątroba cielęca	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 300 °C 20 %	 200 °C 5 min 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						






# Wołowina i cielęcina









Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Sznyceł cielęcy panierowany	6x 6 szt.	6x 12 szt.	10x 6 szt.	10x 12 szt.	20x 6 szt.	20x 12 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>   270 °C 20 %	<b>Krok 1:</b>    230 °C 5 min 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kości cielęce na sos	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
<b>Rozgrzewanie</b>   200 °C 20 %	<b>Krok 1:</b>    150 °C 90 min 40 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 20 mm						





# Wieprzowina i jagnięcina

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.





Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Filet jagnięcy panierowany	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Krok 2:</b>		<b>Krok 3:</b>	
 300 °C	    260 °C 4 min 20 % Poziom 5		 85 °C		    85 °C 20 % Poziom 54 °C 2	
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						





Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kotelet jagnięcy	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 300 °C	    260 °C 20 % Poziom 54 °C 5					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Żeberka	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Rozgrzewanie 2</b>		<b>Krok 3:</b>	
 100 °C	  100 °C 60 min		  250 °C 60 %		   180 °C 20 min 40 %	
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt najpierw gotować, marynować, grillować, 3 żebra na ruszt						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Medaliony wieprzowe	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 300 °C	   250 °C 20 % 58 °C					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						

# Wieprzowina i jagnięcina

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kotlet wieprzowy panierowany	6x 6 szt.	6x 12 szt.	10x 6 szt.	10x 12 szt.	20x 6 szt.	20x 12 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  230 °C	<b>Krok 1:</b>    200 °C 10 min 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 20 mm						





Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kotlety mielone, pieczeń rzymska	5x 8 szt.	5x 16 szt.	8x 8 szt.	8x 16 szt.	16x 8 szt.	16x 16 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>  300 °C	<b>Krok 1:</b>    180 °C 8 min 40 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany						








Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bekon	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>Rozgrzewanie</b>  300 °C	<b>Krok 1:</b>   160 °C 14 min					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany						














# Drób i dziczyzna

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.




Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Comber zajęczy	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 180 °C	   130 °C 40 % 54 °C					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Bażant	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Krok 2:</b>			
 200 °C	   160 °C 20 min 20 %		   220 °C 5 min 20 %			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Blacha do smażenia i pieczenia						


Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Dzika kaczka	3x 2 szt.	3x 4 szt.	5x 2 szt.	5x 4 szt.	10x 2 szt.	10x 4 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
 180 °C	   140 °C 45 min 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Superspike do kurczaków						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Indyk	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>		<b>Krok 2:</b>			
 160 °C	   130 °C 100 min 40 %		   150 °C 10 min 40 %			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						

# Drób i dziczyzna


Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Gęś	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	5x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  100 °C 20 min		<b>Krok 2:</b>  140 °C 60 min 40 %		<b>Krok 3:</b>  150 °C 60 min 40 %	
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt albo pojemnik emalowany 40 mm						





Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kaczka	1x 4 szt.	1x 8 szt.	2x 4 szt.	2x 8 szt.	4x 4 szt.	4x 8 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  150 °C 50 min 100 % Poziom 3		<b>Krok 2:</b>  180 °C 20 min 40 %			
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Superspike do kaczek						





Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kurczak z grilla 950 g	2x 10 szt.	4x 10 szt.	3x 10 szt.	6x 10 szt.	6x 10 szt.	12x 10 szt.
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>  170 °C 88 °C 40 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Superspike do kurczaków						




# Kiełbasy, teryny i zapiekanki

Uwaga: dane o pojemnościach dotyczą zawsze załadunku pełnego. Produkty żywnościowe to produkty naturalne, podane czasy przyrządzenia, nastawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą być w razie potrzeby indywidualnie dostosowywane do produktu.










Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Parzenie białej kiełbasy, regenerowanie kiełbasek	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>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	 					
100 °C	75 °C 70 °C					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt albo pojemnik ze stali szlachetnej 20 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Lasagne Canneloni, zapiekanka ziemniaczana, zapiekanka warzywna, Moussaka	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	  					
260 °C	160 °C 35 min 60 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 40 mm						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Kiełbaski norymberskie	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	  					
300 °C	180 °C 5 min 20 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany						

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Teryna	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Krok 1:</b>					
	 					
100 °C	78 °C 72 °C					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						

# Kiełbasy, teryny i zapiekanki

Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Pasztet	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<b>Rozgrzewanie</b>  100 °C	<b>Krok 1:</b>     80 °C 100 % Poziom 70 °C 2					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Ruszt						
Wielkości załadunków	6x1/1 GN	6x2/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Quiche Lorraine	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
<b>Rozgrzewanie</b>  260 °C	<b>Krok 1:</b>    160 °C 25 min 60 %					
<b>Wyposażenie dodatkowe:</b> Pojemnik emaliowany 40 mm						



...



...

---



...

---

## Europe

### RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

### RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

### RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

### RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

### RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

### RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

### RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

### RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

### RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

### РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

### RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

### RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

### RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

### RATIONAL Norge AS

TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

### RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu

TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://www.rational-online.com.tr)

## America

### RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rational-online.ca](http://www.rational-online.ca)

### RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

### RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rational-online.us](http://www.rational-online.us)

### RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)

### RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

### 株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 6316-1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

### RATIONAL International India Private Limited

PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

### RATIONAL 上海

电话: +86 21 64737473  
电邮: [office.shanghai@rational-china.com](mailto:office.shanghai@rational-china.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

### RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

### RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

### RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)



### RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

### RATIONAL AG

Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)