



Assurez-vous dès à présent votre  
adhésion gratuite au Club RATIONAL

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

# Manuel d'application SelfCooking Center®



# Légende des pictogrammes disponibles

---



Température de marquage



Épaisseur du produit à cuire



Température à coeur / À-point de cuisson



Gratiner



Température à coeur / À-point de cuisson



Coloration et croustillant



Température à coeur / À-point de cuisson



Type de pousse



Température à coeur / À-point de cuisson



Ventilation réduite



Température à coeur



Température d'enceinte



A point de cuisson



Paramétrage du temps



Coloration



Réglage delta-T



ClimaPlus Control®



Modifier la vitesse de ventilation



Sélection de la taille

# Cher client,

---

toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouveau SelfCooking Center®. L'objectif suprême de notre entreprise est d'offrir à nos clients une utilité maximale.

Les chefs RATIONAL ont réalisé ce fascicule, afin de vous apporter une aide à l'utilisation quotidienne de votre SelfCooking Center®

Le présent manuel d'application vise à vous faire de nouvelles suggestions et à vous assister dans l'utilisation de votre nouvel appareil.

Pour mieux vous orienter, nous avons divisé le manuel d'application en fonction des modes de cuisson : grosses pièces de viande, cuissons-minutes, poisson, volaille, produits à base de pommes de terre, garnitures, produits à base d'oeufs/desserts, produits à base de pâtes et Finishing®.

Ces modes de cuisson sont reproduits aussi sous forme de pictogrammes sur le panneau de visualisation de votre SelfCooking Center®.

Au début de chaque chapitre, nous avons réuni pour vous des informations utiles destinées à vous aider à obtenir des résultats de cuisson parfaits conformes à vos vœux.

Vous trouverez une liste alphabétique des exemples d'application dans le sommaire placé à la fin du présent manuel.

**Pour toutes les questions tournant autour de la cuisson dans le SelfCooking Center®, nous vous proposons notre ligne d'assistance Chef@Line. Nous sommes aussi à votre disposition pour vous aider par téléphone.**

**Allemagne** +49 8191 327561

**France** 067 4892665

**Suisse** 071 727 90 92

Vous pouvez joindre notre service clients 7 jours sur 7. Composez le:

**Allemagne** +49 8191 327888

**France** 067 6351861

**Suisse** 071 727 90 92

Réglage de la langue:



**Les désignations et pré-réglages spécifiques aux pays changent selon le réglage de la langue que vous sélectionnez. Vous trouverez les instructions à ce sujet dans le manuel de l'utilisateur à la rubrique «Réglages».**

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant. Vos chefs cuisiniers RATIONAL.**

# Sommaire

---

<b>1. Positionnement optimal de la sonde à coeur</b>	<b>6</b>
<b>2. Mode de cuisson Grosses pièces de viande</b>	<b>8</b>
Rôtisserie	9
Braisage	10
Rôti viande blanche	11
Rôtisserie douce	12
Rôti douce et maintien	13
Vapeur douce et maintien	14
Rôtir, pocher, braiser – tout simplement pendant la nuit	15
<b>3. Mode de cuisson Cuissons minutes</b>	<b>16</b>
Poêlés	17
Grillades	18
Panés	19
Emincés	20
Snacking	21
<b>4. Mode de cuisson Volailles</b>	<b>22</b>
Volailles rôties	23
Panés	24
Vapeur	25
Dinde rôtie	26
Canard/Oie rôtie	27
Canard laqué	28
Snacking	29
<b>5. Mode de cuisson Poisson</b>	<b>30</b>
Poisson grillé	31
Poisson mariné	32
Poisson pané	33
Poisson vapeur	34
Semi-fini poêlé	35
Fruits de mer vapeur	36
Snacking poêlé	37

---

# Sommaire

---

<b>6. Mode de cuisson Garnitures</b>	<b>38</b>
Légumes vapeur	39
Légumes grillés	40
Riz créole	41
Riz cantonais	42
Pates avec sauce	43
Gratins ou Etuvé	44
Semi-fini poêlé	45
<b>7. Mode de cuisson Produits à base de pommes de terre</b>	<b>46</b>
Frites au four	47
Pré-frits en chal. sèche	48
Vapeur, Pom de terre au four	49
Pom de terre sautées, Knödel	50
Gratin	51
<b>8. Mode de cuisson Produits à base d'oeufs/Desserts</b>	<b>52</b>
Oeufs vapeur	53
Oeufs poêlé	54
Flan	55
Soufflés	56
Pudding	57
<b>9. Mode de cuisson Pâtisser + boulanger</b>	<b>58</b>
Pâtisser + boulanger	59
Pât.-boul. brumisateur	60
Petite pâtisserie	61
Petite pât. brumisateur	62
Soufflés, Pousse	63
Pizza	64
<b>10. Mode de cuisson Finishing®</b>	<b>65</b>
Banquet à l'assiette	67
Carte à l'assiette	68
En bac avec sonde, Prod. pât. + boulang.	69
Coloration finale, Pizza	70
<b>11. Recommandation de charges de cuisson maximales</b>	<b>71</b>
<b>12. Index A-Z</b>	<b>75</b>

---

# 1. Positionnement optimal de la sonde à coeur

---

Positionnez la sonde à l'endroit le plus épais. Veillez à ce qu'une grande partie de la sonde se trouve dans le produit. Pour ce faire, positionnez la de biais.

S'il s'agit de produits petits ou flasques, utiliser le positionneur. De cette façon, la sonde à coeur est toujours bien maintenue en place.

Dans le cas de produits de boulangerie-pâtisserie à base de pâtes levées, placez la sonde à coeur verticalement au milieu du produit.

## **Produits de taille différente dans un seul chargement:**

Sur un plan général, lorsqu'on charge des produits de taille différente, il est préférable que la sonde à coeur soit piquée dans le produit le plus petit. Dans le cas de processus de cuisson qui sont suivis d'une phase de maintien comme „Rôtisserie douce et maintien”, „Braisage” ou „Vapeur douce et maintien”, prévoyez une phase de maintien suffisamment lente pour que les produits de grande taille atteignent eux aussi la température à coeur souhaitée.

Dans le cas de processus de cuisson sans phase de maintien intégrée, utilisez tout simplement la fonction « Continuer » pour terminer la cuisson des morceaux plus épais. Au terme de la cuisson du plus petit morceau, l'avertisseur sonore retentit et après l'ouverture de la porte, la touche « Continuer » s'affiche sur le panneau de visualisation. Piquez alors la sonde à coeur dans le produit de taille supérieure et sélectionnez « Continuer ». On peut le répéter autant de fois qu'on veut.

**Veillez respecter les dispositions légales en matière d'hygiène alimentaire valable dans votre pays – températures pour aliments.**



Positionner en diagonale à l'endroit le plus épais



Positionner en diagonale



Positionner en diagonale



Piquer la sonde à coeur dans plusieurs morceaux de viande



Piquer dans la poitrine



Piquer dans la poitrine



Piquer à l'endroit le plus épais du poisson



Utiliser le positionneur sur des produits fins ou flasques.



Pour les croissants à pousser placer la sonde à cœur verticalement. Utiliser le positionneur.



Piquer la sonde à l'endroit le plus épais



## 2. Grosses pièces de viande

---



### Rôtisserie

Pour toutes les grosses pièces de viande qui normalement doivent être cuites uniformément, bien colorées et tendres, comme le rôti de porc, le jarret de veau, etc. Convient aussi à la viande en feuilletage ou en croûte de pain, p.ex. le filet Wellington.

### Braisage

Pour tous les plats braisés traditionnels comme les paupiettes, le goulash, les ragoûts ou les souris d'agneau, travers de porc immergés ou non. La viande devient particulièrement tendre. Approprié à la cuisson sans surveillance (voir page 15).

### Rôti viande blanche

Pour toutes les grosses pièces de viande avec ou sans couenne qui doivent avoir une croûte craquante, bien colorée, et une viande juteuse, ou les rôtis de viande blanche, le jarret de porc, la poitrine de porc, le jambon en croûte.

### Rôtisserie douce

Idéal pour toutes les pièces de viande rôties comme le rosbif, le filet de bœuf, le gigot d'agneau, la selle de veau.

### Rôti douce et maintien

Particulièrement approprié pour toutes les grosses pièces de viande, cuites « de saignante à bien cuites » comme le rosbif, la rôti de veau, le rôti de porc, les terrines de viandes, les oies, canards, etc. La cuisson douce avec maintien et sans surveillance, mais avec possibilité de tracabilité Haccp rend la viande particulièrement tendre et juteuse avec des pertes de poids très faibles (voir page 15).

### Vapeur douce et maintien

Pour toutes les grosses pièces de viande normalement cuites dans un liquide comme le pot-au-feu, le carré de porc fumé, le jambon, les saucisses. Excellent aussi pour la préparation des cuissons sous vide. Une phase de maintien automatique permet des cuissons sans surveillance avec une possibilité de tracabilité Haccp (voir page 15).



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Rôti de porc Rôti de boeuf Rôti à la broche Rôti roulé Poitrine de veau farcie Jarret de veau Rôti de viande hachée	Pour ces produits, utilisez des grilles inox, et une plaque émaillée pour récupérer les jus.	
Rôti de veau, croûte à la moutarde	Des grilles inox, et une plaque émaillée pour récupérer les jus.	
Jambon en croûte de pain Filet Wellington	Pour ces produits, employez des tôles pâtisseries anti adhésives perforées	
Selle de porc farcie	Plaque émaillée 20 mm	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Rôti de boeuf	1,5 kg	100 min
Rôti de porc	1 kg	75 min
Rôti de viande hachée	1 kg	75 min
Jambon en croûte de pain	2 kg	120 min
Pâté de viande/fromage d'Italie	2 kg	75 min



Pour obtenir un fond de sauce parfait, mettez des os et des garnitures racines dans une plaque émaillée et faites-les cuire avec le rôti. Vous utiliserez plus tard cette base avec le fond.

Vous pouvez aussi faire cuire des pièces de viande de taille différente dans un même chargement. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Sortir le produit immédiatement après l'avertissement sonore pour éviter les sur-cuissons.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. En cas de besoin, déterminez vous-même vos préférences. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



## Braisage

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Souris d'agneau</b> <b>Paupiettes</b> <b>Bourguignon</b> <b>Osso-buco</b> <b>Boeuf braisé</b> <b>Goulash</b> <b>Ragoût</b> <b>Hot pot anglais</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs en acier en acier doux émaillé 40 mm	 <input type="radio"/> faible <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> fort

Ne jamais faire cuire les plats braisés sans sauce ou sans fond. Au terme de la phase de marquage, l'avertisseur sonore vous prévient que vous pouvez mouiller.

En cas de besoin, vous pouvez braiser les viandes les plus diverses dans un chargement, par exemple des souris d'agneau, des paupiettes, des bourguignons. Ces pièces peuvent être de taille différente (voir aussi page 15). Placez la sonde à cœur dans la plus petite pièce. Veillez à prévoir une phase de maintien assez longue pour que les plus gros produits atteignent eux aussi la température à cœur souhaitée.

Si vous braisez des petits morceaux, par exemple du bourguignon, piquez deux morceaux de viande avec la sonde à cœur. Remettez-les dans la sauce, veillez à ce que la poignée soit bien recouverte de sauce. Il est recommandé de couvrir le bourguignon.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Paupiettes en sauce 250 g	1 GN approx. 22 pièces	110 min
Bourguignon	1,5 kg	180 min
Goulash	1,2 kg	110 min

Si nécessaire, vous pouvez, en pressant la touche « Finishing® », porter les aliments à température de consommation une fois le braisage terminé.



La viande peut aussi être enfournée directement avec de la sauce. Il n'est plus nécessaire de mouiller après la phase de marquage. Mais la coloration en sera d'autant moins intensive. Optez pour « Supprimer le mouillement? » sur le panneau de visualisation.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Poitrine de porc</b> <b>Rôti à croûte</b> <b>Cochon de lait</b> <b>Jarret de veau</b> <b>Jarret de porc</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées 40 mm Pour ces produits, utilisez les grilles en inox	 faible  fort  rosé 
<b>Jambon en croûte fumé</b>	Plaques émaillées 40 mm	 faible   rosé 
<b>Poitrine de porc</b>	Plaques émaillées 40 mm	 faible   rosé 

Pour les produits fumés et marinés, nous vous conseillons le degré de coloration « faible »

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Jarret de porc	6 pièces	60 min
Rôti à croûte	1,5 kg	80 min



Pour obtenir une croûte parfaite, taillez la couenne en diagonale et salez-la généreusement.

On peut inciser plus facilement la couenne après l'avoir passée un peu à la vapeur. C'est pourquoi une phase de vapeur est intégrée dans ce processus de cuisson. L'avertisseur sonore vous signale que la couenne est prête à être incisée. Si la couenne est déjà incisée, le processus de cuisson se poursuit automatiquement.

Vous pouvez aussi faire cuire des pièces de viande de taille différente dans un même chargement. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control® ou si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“ et de „saignant“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



## Rôtisserie douce

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Filet de bœuf</b> <b>Gigot d'agneau</b>	Pour ces produits, utilisez des grilles inox, et une plaque émaillée 20 mm pour récupérer les jus.	 faible  fort  rosé  bien cuit
<b>Selle de cerf</b> <b>Selle de veau</b> <b>Selle de chevreuil</b> <b>Filet de porc</b> <b>Selle de porc</b>	Pour ces produits, utilisez des grilles inox, et une plaque émaillée 40 mm pour récupérer les jus.	 faible  fort  rosé  bien cuit
<b>Rôti de porc roulé</b> <b>Pâté de viande</b>	des grilles inox, et une plaque émaillée 20 mm pour récupérer les jus.	 faible  fort  rosé  bien cuit

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Selle de chevreuil	2 kg	25 min
Filet de bœuf	1,5 kg	35 min
Gigot d'agneau, rosé	1,5 kg	55 min



Vous pouvez aussi faire cuire des pièces de viande de taille différente dans un même chargement. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences en entrant la température de marquage de « faible » à « fort » et de „saignant“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Gigot d'agneau</b>	Pour ces produits, utilisez les grils et une plaque émaillée 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort
<b>Rosbif</b>		rosé <input type="checkbox"/> bien cuit
<b>Entrecôte</b>		

Avec la phase d'attendrissement et de maintien intégrée, le rosbif ou le gigot d'agneau reste cuit parfaitement pendant 24 heures et est encore plus tendre.

<b>Rôti de porc</b>	Pour ces produits, utilisez les grils et une plaque émaillée 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort
<b>Rôti de boeuf</b>		rosé <input type="checkbox"/> bien cuit
<b>Poitrine de veau, farcie</b>		
<b>Jarrets</b>		
<b>Poitrine de porc</b>		faible <input type="checkbox"/> fort
<b>Rôti à croûte</b>		
<b>Canards entiers</b>		faible <input type="checkbox"/> fort
<b>Oies entières</b>		

On peut faire cuire ensemble des pièces de viande qui doivent atteindre le même à-point de cuisson, p. ex. « bien cuit », comme le rôti de porc avec la poitrine de veau, le jarret, les rôtis de viande blanche, les canards et les oies. Ces pièces peuvent être aussi de taille différente (voir aussi page 15). Placez la sonde à coeur dans la plus petite pièce. Veillez à prévoir une phase de maintien assez longue pour que les plus gros produits atteignent eux aussi la température à coeur souhaitée.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Rosbif (cuit)	2 kg	90 min
Gigot d'agneau, rosé	1,5 kg	80 min
Rôti de boeuf	1,5 kg	160 min



Comme fond de sauce, placez les os et les garnitures dans une plaque émaillée de 40 mm sous la viande. Vous ferez cuire plus tard cette base avec le fond.

En pressant la touche « Coloration », vous pourrez conférer automatique croûte craquante et coloration à votre produit lorsqu'il aura atteint la température à coeur souhaitée.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences en entrant la température de marquage de „faible“ à „fort“ et de „saignant“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



## Vapeur douce et maintien

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Pot-au-feu</b> <b>Poitrine de boeuf</b> <b>Jambonneau</b> <b>Langue, tête de veau</b> <b>Poitrine de porc, potée à la viande</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs 100 mm	 <b>lent</b>   <b>rosé</b> 
<b>Echine de porc fumé</b> <b>Jambon cuit</b> <b>Vitello-Tonnato</b> <b>Epaule de porc</b> <b>Terrines</b>	Pour ces produits, utilisez des grilles inox	 <b>lent</b>   <b>rosé</b> 
<b>Clarifier bouillons</b>	Bacs, acier fin 100 mm	 <b>lent</b>   <b>rosé</b> 

On peut aussi clarifier les fonds et les bouillons pendant la nuit. Mettez alors toutes les épices souhaitées ainsi que votre viande de clarification, blanc d'oeuf, dans le fond froid et faites-la clarifier avec le réglage indiqué plus haut. Placez la sonde à coeur dans le fond.

Les pièces de viande qui doivent atteindre le même à point de cuisson, p. ex. « bien cuit », peuvent être cuites dans un même chargement, p. ex. pot au feu, poitrine de boeuf, jambonneau, langue, tête de veau et poitrine de porc. Ces pièces peuvent être aussi de taille différente (voir aussi page 15). Placez la sonde à coeur dans la plus petite pièce de viande. Veillez à prévoir une phase de maintien assez longue pour que les plus gros produits atteignent eux aussi la température à coeur souhaitée.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Pot au feu	2 kg	180 min
Veau bouilli	700 g	110 min
Jambonneau	1 pièces	100 min

 Prière de veiller au niveau de remplissage de vos récipients pour éviter tout risque de blessure causée par un débordement de liquide.

 Pour éviter toute décoloration ou rougissement de la viande pendant la nuit, n'ajoutez pas de sel. Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control® ou déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“ et de „saignant“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.

# Rôtir, pocher, braiser – tout simplement pendant la nuit

---

Utilisez votre appareil vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Même lorsque vous n'êtes pas dans votre cuisine, l'appareil travaille pour vous.

Pour la cuisson nocturne, on peut employer les processus de cuisson « Rôtisserie douce et maintien », « Vapeur douce et maintien » et « Braisage ».

Dans la cuisson de nuit, vous préparez les gros morceaux de viande, que ce soit du boeuf, du veau, du porc ou de l'agneau, mais aussi les rôtis de viande hachée, les paupiettes, bourguignon ainsi qu'oies, canards et dindes.

La qualité des produits cuits la nuit est remarquable. La viande est particulièrement tendre et juteuse, les pertes sont réduites.

Les avantages de la cuisson nocturne pour vous :

1. La viande est d'une consistance particulièrement tendre et juteuse
2. Excellente qualité du fond pour les meilleures sauces
3. Réduction au minimum des pertes de poids et de coupe
4. Economies d'énergie grâce aux tarifs de nuit
5. Gain de capacité par utilisation 24 heures sur 24.
6. Soulagement du personnel

En cuisson avec maintien, on peut aussi préparer simultanément les viandes les plus diverses et les pièces ne doivent pas être de même dimension. En règle générale, dans ce genre de chargement, il faut piquer la sonde à coeur dans la plus petite pièce. Veillez à prévoir une phase de maintien assez longue pour que les plus gros produits atteignent eux aussi la température à coeur souhaitée.

Vous trouverez d'autres conseils et suggestions dans les descriptions des processus de cuisson.



### 3. Cuissons minutes

---



#### Poêlés

Pour les plats poêlés traditionnels qui doivent être bien colorés et juteux comme le pavé de boeuf, de porc, les côtelettes, le filet en dés ou les médaillons de viandes les plus diverses.

#### Grillades

Les grillades traditionnelles, quelle que soit la viande, comme les steaks ou les côtelettes sont cuits juste à point. Avec le gril CombiGrill, vous obtenez un marquage gril parfait.

#### Panés

Les produits panés, comme les escalopes, les côtelettes ou les cordons-bleus de volaille de porc ou de veau deviennent croustillants, fondants et d'une belle coloration.

#### Émincés

Convient à tous les steaks minces, les émincés, recettes pour des cuisson au wok ou les dés de viande dans lesquels on ne peut pas placer la sonde à cœur.

#### Snacking

Les produits de snacking, comme les boulettes de viande, les petites cevapcici et les petites brochettes sont cuits à la perfection.



# Poêlés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Tournedos de boeuf</b> <b>Filet d'agneau</b> <b>Mignons</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	 faible <input type="checkbox"/> fort  bleu <input checked="" type="checkbox"/> bien cuit
<b>Fricadelles</b> <b>Cevapcici</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées 20 mm	 faible <input type="checkbox"/> fort  bleu <input checked="" type="checkbox"/> bien cuit
<b>Filet de porc</b> <b>Médallions</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	 faible <input type="checkbox"/> fort  bleu <input checked="" type="checkbox"/> bien cuit
<b>Médallions de veau</b>	Des plaque de cuisson et pâtissière	 faible <input type="checkbox"/> fort  bleu <input checked="" type="checkbox"/> bien cuit

Dans le cas de viandes plus claires, on peut augmenter le degré de coloration pour obtenir une couleur plus intensive. Faire cuire de préférence les steaks marinés à un moindre degré de coloration car la plupart des marinades colorent plus fortement.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Médallions	100 g	6 min
Steak de veau	200 g	9 min
Filet mignon	120 g	7 min
Fricadelles	150 g	14 min
Filet de porc	300 g	16 min



Les plaque de cuisson et pâtissière et les plaques émaillées donnent des résultats de cuisson optimaux grâce à leurs exceptionnelles propriétés de transfert thermique.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « bleu » à « bien cuit ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



# Grillades

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Pavé de Rumsteck</b> <b>Steak d'ailoyau</b>	Pour ces produits, utilisez les grils CombiGrill	
<b>Carré d'agneau</b> <b>Mignon d'agneau</b>	Pour ces produits, utilisez les grils CombiGrill	
<b>Côtelettes de porc</b> <b>Grenadin de veau</b>	Pour ces produits, utilisez les grils CombiGrill	

Lorsque vous grillez des produits marinés, optez pour un degré de coloration plus clair car beaucoup de marinades et de mélanges d'épices contiennent du sucre et colorent donc plus fortement.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Rumsteck	200 g	8 min
Filet	200 g	10 min
Selle d'agneau, désossée	200 g	8 min
Steak de port	200 g	10 min
Entrecôte	250 g	11 min

Avec le grill CombiGrill, vous obtenez un marquage grill parfait. Placez sur le grill CombiGrill de la viande crue bien réfrigérée pour obtenir un marquage grill particulièrement beau.

Prière de respecter les charges enfournées recommandées à partir de la page 71.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « bleu » à « bien cuit ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



# Panés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Escalope de veau Escalope de porc Escalope de légumes	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

Sélectionnez „fin“ si l'épaisseur des produits est inférieure à 1,5 cm. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la sonde de température à cœur.

Cordon-bleu Côtelette de porc Côtelette de veau, panée Ris de veau, pané	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
---	---	--

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Escalopes	150 g	8 min
Cordon bleu	180 g	15 min



Les produits panés se colorent mieux quand ils sont badigeonnés uniformément sur les deux côtés avec du beurre clarifié, d'huile ou d'une autre matière grasse. La coloration est renforcée quand on met du paprika en poudre sous la panure. On trouve dans le commerce des matières grasses spéciales destinées à renforcer la coloration.

On peut aussi employer comme panade un mélange de panure et de fines herbes ou de noix moulignées, de sésame.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Emincés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Filet taillé en cubes</b> <b>Escalopes fines</b>	Pour ces produits, utilisez plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Emincés</b> <b>Émincés de filet</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées de 20 mm	
<b>Poêlée gyros</b>	Plaques de cuisson et pâtisseries	

Dans le cas de produits surgelés, utilisez l'option « grand »

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Emincés	600 g	6 min
Filet taillé en cubes	600 g	7 min



La charge en cuisson optimale d'une plaque est de 600 g - 1000 g. Si vous souhaitez ajouter des oignons, passez-les d'abord quelques minutes à la vapeur pour éviter qu'ils brûlent et utilisez alors une plaque émaillée de 40 mm de profondeur.

Vous pouvez aussi mélanger des légumes avec de la viande et les faire cuire avec. Ajoutez la sauce plus tard.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



# Snacking

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Cevapcici</b> <b>Köfte</b> (boulettes de viande hachée turques) <b>Spare Ribs</b> (précuits, marinés)	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées ou pâtisseries	 <input type="button" value="faible"/> <input type="button" value="fort"/>  <input type="button" value="court"/> <input type="button" value="long"/>
<b>Boulettes de viande</b> <b>Brochettes de boeuf</b> <b>Piccole grigliate</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées ou pâtisseries Plaques à griller et à pizza préchauffée	 <input type="button" value="faible"/> <input type="button" value="fort"/>  <input type="button" value="court"/> <input type="button" value="long"/>
<b>Satay de porc</b> <b>Brochettes japonaises</b> (Yakitori) <b>English Breakfast</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées ou pâtisseries	 <input type="button" value="faible"/> <input type="button" value="fort"/>  <input type="button" value="court"/> <input type="button" value="long"/>

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Brochettes de satay	65 g	5 min
Boulettes de viande	60 g	6 min
Saint jacques	40 g	4 min
Gambas	40 g	5 min
Scalopine (porc)	50 g	4 min



Ce processus de cuisson faisant appel au LevelControl®, il est donc idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## 4. Volailles



### Volailles rôties

Pour toutes les volailles entières ou en pièces, comme les poulets grillés, les poussins, les coquelets, les pintades, les cailles ou les chapons. Vous obtenez une volaille bien colorée, croustillante et extrêmement juteuse.

### Panés

Convient à tous les produits de volaille panés comme les poulets en crapaudine, les escalopes de poulet, les cordons bleus ou les Chicken Nuggets. La volaille cuite est croustillante, d'une belle coloration, et juteuse.

### Vapeur

Ce processus de cuisson est idéal pour la préparation des poules ou des dindons à la vapeur, des salades ou des fricassées, du bouillon de poule ainsi que pour la préparation de terrines et de galantines.

### Dinde rôtie

Spécial pour les volailles peu grasses. Vous obtenez des dindons, poitrines de dinde, pilons de dinde ou rôtis de dinde roulés bien colorés et juteux.

### Canard / Oie rôtie

Idéal pour obtenir des oies ou des canards croustillants et tendres, qu'ils soient entiers ou qu'il s'agisse de pilons ou de poitrines. Les magrets de canard de Barbarie cuits rosé sont particulièrement juteux.

### Canard laqué

Ce réglage convient remarquablement à la préparation d'un Canard à la pékinoise traditionnel avec sa peau incomparablement croustillante.

### Snacking

Tous les produits qui doivent être croustillés comme les chicken wings, l'émincé, les sticks de volaille ou les blancs de poulets,



## Volailles rôties

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Poulets grillés</b> <b>Poussins</b> <b>Chapon</b> <b>Poularde nourrie au maïs</b>	Pour ces produits, utiliser les superspikes poulets	

Les volailles sont les mieux réussies quand on les utilise directement au sortir de la réfrigération, Dans le cas de grandes quantités, nous recommandons d'utiliser un réceptacle à graisse du programme d'accessoires originaux.

<b>Blanc de poulet</b> <b>Blanc de poularde</b> <b>Chicken Tandoori</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	
---	--	--

<b>Pilon de poulet</b> <b>Blanc de poulet sur os</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	
---	---	--

Les plaques émaillées sont plus profondes que plaque de cuisson et pâtissière et sont mieux adaptés à la préparation de pièces de volaille plus grasses.

<b>Blanc de poulet mariné</b>	Plaque de cuisson et pâtissière	
-------------------------------	---------------------------------	--

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Poulets grillés	1 kg	30 min
Blanc de poularde	200 g	12 min
Poussins	450 g	18 min
Steak de dinde	200 g	10 min



Vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Pour les temps de production postérieurs de courte durée des poulets grillés, utilisez Finishing®. Vous obtiendrez ainsi en une vingtaine de minutes des poulets croustillants et juteux. Vous trouverez plus de renseignements à ce sujet au chapitre 10 à la page 70.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Panés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Escalope de poulet Escalope de dinde	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
Chicken-Nuggets	Plaque de cuisson et pâtissière	
Poulet Cordon bleu Escalope de volaille, surgelé Backhendl (poulet frit pané)	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

Utilisez pour tous les produits surgelés le foreur livré avec le kit de démarrage. Vous pourrez ainsi placer plus facilement la sonde à coeur dans le produit.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Escalope de dinde	150 g	6 min
Cordon-Bleu	180 g	15 min
Chicken-Nuggets	1 kg	7 min



En sélectionnant „épais“, vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Les produits panés se colorent mieux quand ils sont traités uniformément sur les deux côtés de beurre clarifié, d'huile ou d'une autre matière grasse. La coloration est renforcée quand on met du paprika en poudre sous la panure. On trouve dans le commerce des matières grasses spéciales destinées à renforcer la coloration.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



# Vapeur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Blanc de poulet, vapeur</b>	Bacs pleins 40 mm	
<b>Poitrine de dinde pour salade</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs en acier en acier fin 40 mm	
<b>Poulet vapeur</b>	Grille	
<b>Terrine de volaille</b>	Grille	
<b>Timbale de volaille</b>	Moule pour muffins et timbales	
<b>Poule</b>	Bacs pleins 100 mm	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Poitrine de dinde	1 kg	40 min
Poule	1,2 kg	160 min



La volaille cuite à la vapeur convient particulièrement bien à l'alimentation de régime et diététique. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la graisse et aucune substance grillée ne se forme, c'est pourquoi, elle est particulièrement digeste.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „saignant“ à „bien cuit“.



## Dinde rôtie

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Jambon de dinde Poitrine de dinde Poulet à la chinoise	Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées 60 mm	faible  fort rosé  bien cuit
Dindon entier Cuisse de dinde	Pour ces produits, utilisez les grilles	faible  fort rosé  bien cuit
Rôti de dinde roulé	Plaques émaillées 60 mm	faible  fort rosé  bien cuit

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Dinde rôtie	4,5 kg	140 min
Cuisse de dinde farcie	1,5 kg	90 min



Vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Vous pouvez aussi farcir votre dindon ou vos morceaux de dinde. Si vous utilisez des marinades ou des épices légèrement colorantes (p. ex. une marinade au miel), sélectionnez un degré de coloration moins élevé.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « saignant » à « bien cuit ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Oie rôtie</b> <b>Cuisse d'oie</b> <b>Poitrine d'oie, classique</b> <b>Canard rôti</b> <b>Cuisse de canard</b> <b>Poitrine de canard, braisée</b>	Pour ces produits, utilisez des grilles ou superspike canards	

Pour les rôtis de canards ou d'oies classiques, volailles entières ou cuisses uniquement, réglez le four sur « bien cuit + attendre ». Si vous souhaitez affiner votre volaille avec une marinade ou du miel, ne la badigeonnez qu'au terme de la cuisson.

Aucun mouillage n'est nécessaire pendant la cuisson.

<b>Canard sauvage</b>	Grilles	
-----------------------	---------	--

<b>Canard de Barbarie, rosée</b> <b>Poitrine de canard, rosée</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées 20 mm	
--	---	--

Pour les filets de canards, sélectionnez systématiquement « saignant ».  
Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Canard rôti	1,5 kg	100 min
Oie rôtie	3 kg	180 min
Poitrine de canard, rosée	180 g	8 min



Lors du rôtissage d'oies/de canards, placez dessous un récipient profond pour récupérer la graisse s'égouttant. Le mieux est de poser les morceaux d'oie/de canard sur le mirepoix dans un récipient en acier doux émaillé de 40 mm en y versant du fond froid ou de l'eau jusqu'à une hauteur de 2 cm. Pour que la peau soit bien croustillante et que la viande reste juteuse, veillez à ce que le côté de la viande non protégé soit recouvert de liquide. Le côté supérieur avec la peau sera alors bien croustillant. Après la cuisson, vous avez, en plus des morceaux d'oie et de canard, aussi directement une base pour votre sauce.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « saignant » à « bien cuit + attendre ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



## Canard laqué

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Canard à la pékinoise	Grilles	 faible  fort

La peau du canard lavé doit être d'abord ébouillantée à la vapeur (processus „Volaille vapeur“) puis enduite à plusieurs reprises d'un mélange de miel, de vinaigre et d'eau. Ensuite, on fait sécher le canard plusieurs heures dans un endroit frais, de préférence avec un ventilateur. Il est ensuite cuit avec l'option indiquée ci-dessus.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Canard à la pékinoise	1,5 kg	45 min



Traditionnellement, le canard à la pékinoise est servi à part avec des crêpes salées et des lanières de concombre épépiné et des petits oignons frais. On sert aussi de la sauce hoisin, sauce qu'on trouve dans le commerce.

Crêpes salées à la chinoise  
310 g de farine de froment  
2 c. à c. de sucre fin  
250 ml d'eau bouillante  
1 c. à s. d'huile de sésame

Malaxer la farine, l'eau bouillante et le sucre jusqu'à ce que la boule de pâte soit bien ferme et laisser reposer 30 minutes. Puis rouler la pâte en découpant des carrés de 8 cm et badigeonner d'huile de sésame. Ensuite, faire cuire les carrés de pâte dans le Multibaker (voir page 54).



# Snacking

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Chicken Wings</b> <b>Brochettes de satay</b> <b>Brochettes de Yakitori</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Emincé de dinde</b> <b>Emincé</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Drumsticks</b> <b>Médallions de poulets</b> <b>Chachlik de volaille</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

Quand on met dans l'eau les brochettes en bois avant de les garnir, elles se décolorent moins pendant la cuisson.

Dans le cas d'émincés, n'ajoutez la sauce correspondante qu'après la cuisson.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Brochettes de volaille	60 g	4 min
Chicken Wings	60 g	6 min
Drumsticks	80 g	10 min

Ce processus de cuisson faisant appel au LevelControl®, il est donc idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

Augmentez la durée pour les produits TK.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## 5. Poisson

---



### Poisson grillé

Toutes les variétés de poissons, avec ou sans peau, entiers ou en filet, frits ou grillés, sont croustillants et juteux en fin de cuisson, p. ex. les pavés de saumon, la truite entière ou le filet de perche.

### Poisson mariné

Idéal pour les poissons ou filets marinés en tout genre ou bien les plats de poissons farcis de légumes ou de pommes de terre ou en croûte. Le poisson est particulièrement juteux.

### Poisson pané

Le poisson pané en tout genre, comme le colin, les sticks de poisson panés ou le carrelet pané deviennent croustillants, d'une belle coloration et juteux.

### Poisson vapeur

Tous les poissons, entiers ou en filet, sont cuits à la perfection, tendres, juteux et sans remonté d'albumine. Utilisable aussi pour la préparation de terrines de poissons nobles.

### Semi-fini poêlé

Pour la préparation de filets ou de plats semi-finis de poisson surgelés.

### Fruits de mer vapeur

Les fruits de mer destinés à des antipasti ou des salades, frais ou surgelés, sont étuvés avec ménagement, p. ex. les poulpes, les calmars ou les crevettes.

### Snacking poêlé

Les petits cubes de poisson, les filets fins ou les crevettes frites dans lesquels on ne peut pas placer la sonde à cœur, deviennent d'une belle coloration et bien juteux.



Poisson grillé

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Pavé de saumon</b> <b>Crevettes géantes</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Filet de poisson, frit</b> <b>Filet de poisson avec peau</b>	Plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Filet de thon</b> <b>Filet d'espardon</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Truite</b> <b>Dorade entière</b> <b>Loup de mer</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Steak de saumon	150 g	8 min
Truite, entière	350 g	12 min
Filet de sandre	80 g	6 min
Dorade	400 g	14 min



Vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

On obtient un résultat de cuisson optimal en badigeonnant le poisson avec de l'huile ou du beurre clarifié. C'est particulièrement important si on a l'intention de fariner le poisson.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « rosé » à « bien cuit ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



## Poisson mariné

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Filet de perche, marinade au soja</b> <b>Filet de vivaneau, sauce aux huîtres</b> <b>Filet de saumon à la pâte tandori</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	
<b>Filet de poisson mariné au curry</b> <b>Filet de sandre mariné</b> <b>Branzino alla livornese</b> <b>(loup de mer à la livournaise)</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	
<b>Filet de poisson au pistou</b> <b>Truite en habit vert</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	

Il est préférable de ne pas fariner les poissons marinés.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Filet de poisson, mince	150 g	6 min
Filet de perche, épais	150 g	9 min



Vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Si vous déposez du poisson sur des brunoises de légumes et si vous mouillez avec un peu de vin de riz en fin de cuisson, vous pouvez très bien utiliser le fumet comme base de sauce.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et de « rosé » à « bien cuit ». Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



# Poisson pané

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Filet de colin, pané</b> <b>Filet de rascasse du nord</b> <b>Carrelet entier</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

Avec la sonde à coeur, les gros morceaux de poisson sont cuits parfaitement à point.

<b>Sandre/croûte aux noix</b> <b>Perche/panade aux fines herbes</b> <b>Filet de hoki/panade de lait de coco</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
---	---	--

Faire cuire les poissons panés aux flocons de coco, aux noix ou aux fines herbes à un degré de coloration plus bas.

<b>Nuggets de poisson</b> <b>Goujonnettes de sole, panées</b> <b>Sticks de poisson panés</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
--	---	--

Faire cuire les filets de poisson fins sans sonde à coeur.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Colin, pané	150 g	8 min
Sticks de poisson panés	1 GN	6 min

En sélectionnant „épais“, on peut aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Les produits panés se colorent le mieux quand ils sont badigeonnés uniformément sur les deux côtés de beurre clarifié, d'huile ou d'une autre matière grasse. La coloration est renforcée quand on met du paprika en poudre sous la panure. On trouve dans le commerce des matières grasses spéciales destinées à renforcer la coloration.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Poisson vapeur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Filet de saumon</b> <b>Turbot</b> <b>Roulades de truite</b> <b>Filet de cabillaud</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs pleins inox 20 mm	 <b>rosé</b> <b>bien cuit</b>
<b>Colin</b> <b>Truite au bleu</b> <b>Filet de carpe</b> <b>Paupiettes de filets de sole</b> <b>Soufflé de truite</b> <b>Terrine de poisson</b> <b>Poisson pour démonstration</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs pleins inox 20 mm  Pour ces produits, utilisez le moule pour muffins et timbales  Pour ces produits, utilisez des grilles	 <b>rosé</b> <b>bien cuit</b>

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Filet de saumon, poché	80 g	5 min
Roulade de sole	150 g	7 min
Terrine de poisson	800 g	35 min
Saumon, entier	1,8 kg	50 min



Vous pouvez aussi faire cuire simultanément des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Dans le cas de terrines ou de timbales, piquer la sonde à cœur avec le positionneur verticalement du haut vers le milieu du moule.

Quand on ajoute du vin blanc et des légumes dans le bac, on obtient avec le fond du poisson une bonne base pour des sauces à poisson.

Si vous souhaitez cuire à la vapeur des poissons entiers à des fins d'exposition, farcissez le ventre des poissons avec une feuille d'aluminium : les poissons resteront bien droits.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „rosé“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à cœur au degré près.



**Semi-fini  
poêlé**

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Anneaux de calmars, surgelés</b> <b>Crevettes dans de la pâte à frire, surgelées</b> <b>Sticks de poisson panés</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	
<b>Filet de colin, surgelé</b>	Plaques de cuisson et pâtisseries	
<b>Filet de poisson avec garniture, surgelé</b> <b>Filet de poisson en habit vert</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Filet de poisson, surgelé	150 g	12 min
Filet de poisson et garniture	160 g	23 min



Vous pouvez utiliser tous les produits semi-finis qu'on trouve dans le commerce.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



## Fruits de mer vapeur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Moules</b> <b>Praires</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs pleins inox 65 mm	 fin  épais  petit  grand
Pour une plus grande saveur, utilisez des échalotes, du vin blanc et des fines herbes		
<b>Anneaux de seiche</b> <b>Cocktail de fruits de mer, surgelé</b> <b>Garnelen</b> <b>Écrevisses</b>	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 fin  épais  petit  grand
Idéal pour la préparation de salades et d'antipasti.		
<b>Ecrevisses 500g</b>	Bacs inox perforés	 fin  épais  petit  grand
<b>Seiche</b> <b>Poulpe</b>	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 fin  épais  rosé  bien cuit+attendrir
<b>Crevettes géantes</b>	Bacs inox perforés	 fin  épais  rosé  bien cuit+attendrir

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Fruits de mer surgelés	1 kg	5 min
Crevettes 8/12	1 kg	7 min



Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „rosé“ à „bien cuit“. Vous pouvez même choisir la température à coeur au degré près.



**Snacking  
poêlé**

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Saumon en dés Filet de rouget Crevettes géantes décortiquées	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
Goujonnettes de sole Crevettes	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
Brochettes de poisson Filets de poisson Crevettes géantes non décortiquées Sardines	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Crevettes 8/12	1 kg	4 min
Poisson en cubes	1 kg	5 min
Filets de poisson minces	1 kg	5 min



Ce processus de cuisson faisant appel au LevelControl®, il est donc idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

Nous recommandons une charge de cuisson de 600 g -1000 g par tôle anti-adhésive 1/1 GN.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. En cas de besoin, Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## 6. Garnitures



### Légumes vapeur

Avec cette fonction, on peut cuire toutes les variétés de légumes, frais ou surgelés. LevelControl® vous permet de surveiller confortablement les différents produits.

### Légumes grillés

Pour tous les légumes grillés, p. ex. les antipasti. Avec le gril CombiGrill, vous obtenez un marquage grill parfait.

### Riz créole

Convient pour toutes les variétés de riz, de quelle origine que ce soit, ainsi qu'à d'autres plats de céréales, comme l'orge perlé, le couscous ou le quinoa.

### Riz cantonnais

Poêlez le riz qui vient d'être cuit avec des légumes, de la viande ou des lanières de poisson.

### Pâtes en sauce

Préparez directement dans leur sauce les pâtes sèches comme les penne et les tortellini. Parfait pour préparer de grandes quantités sans être obligé de faire cuire les pâtes au préalable.

### Gratin ou Etuvé

Tous les gratins de pâtes ou de légumes sont parfaitement réussis. Idéal pour les légumes gratinés comme les choux fleurs et à l'étuvé pour tous les types de poêlés.

### Semi-fini poêlé

Pour les produits préfaits de snacking préparés traditionnellement en friteuse.



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Lanières d'oignon Épinards Pois mange-tout	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 faible <input type="text"/> fort  4 <input type="text"/> long
Pak-Choi Chou chinois Poireau	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 faible <input type="text"/> fort  5 <input type="text"/> long
Broccoli, TK Romanesco, bouquets Carottes, surgelées	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 faible <input type="text"/> fort  6 <input type="text"/> long
Chou-fleur en bouquets Carottes en morceaux Chou-rave en morceaux Brocolis en bouquets	Pour ces produits, utiliser des bacs inox perforés	 faible <input type="text"/> fort  8 <input type="text"/> long



Ce processus de cuisson faisant appel au LevelControl®, il est donc idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

Si vous souhaitez peler des oignons particulièrement vite, coupez-les du côté de la racine et passez-les à la vapeur pendant 2 minutes. Vous pourrez ensuite extraire facilement les oignons de leur peau. Cela fonctionne aussi avec les citrons (3 minutes) ou les tomates (1 minute).



## Légumes grillés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Macédoine de légumes</b> <b>Oignons en rondelles</b> <b>Lamelles de champignon</b>	Pour ces produits, utiliser des plaques de cuisson et pâtissière	
<b>Rondelles de courgettes</b> <b>Rondelles de poivrons</b> <b>Rondelles d'aubergines</b> <b>Pleurotes</b> <b>Moitiés de tomates rôties</b> <b>Endives, tranches de fenouil</b> Marca pour Paella	Pour ces produits, utiliser les grils CombiGrill et les plaques à griller et à pizza	
<b>Épis de maïs, précuits</b>	Potato Baker	
<b>Légumes grillés</b>	Plaque émaillée 60 mm	
<b>Moitiés d'aubergines</b> <b>Paella à la carte</b>	Gril CombiGrill/Plaques à griller et à pizza	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

### Exemple

	Ø Temps de cuisson
Rondelles de courgettes	6 min
Tranches de poivrons	6 min
Rondelles d'aubergines	6 min
Fenouil	8 min



Ce processus de cuisson faisant appel au LevelControl®, il est donc idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

Marinez vos légumes avant de les griller dans un peu d'huile d'olive et des épices. Après avoir grillé vos légumes, vous pouvez rectifier l'assaisonnement avec du vinaigre balsamique.



## Riz créole

Pour préparer le riz, remplir de riz lavé un bac en acier fin et recouvrez d'eau froide (rapport selon la variété de riz : entre 1,8 (long grain) et 2,5 (grain rond) parts d'eau)

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Riz instantané</b>	Bac plein inox	 <b>6</b>  long
<b>Riz basmati</b> <b>Riz au jasmin</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs plein inox Vous pouvez remplacer l'eau de cuisson par du lait de coco.	 court <b>15</b>  long
<b>Riz long grain</b> <b>Riz précuit</b> <b>Boulgour</b> <b>Quinoa</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs plein inox Vous pouvez préparer simultanément des plats de riz aux assaisonnements différents.	 court <b>17</b>  long
<b>Riz gluant</b> <b>Orge perlé</b> <b>Riz Nishiki</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs plein inox	 court <b>19</b>  long
<b>Riz de Camargue (rouge)</b> <b>Riz sauvage</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs plein inox	 court <b>22</b>  long



Si vous souhaitez préparer un plat complet, un poulet biryani p.ex., mélangez tout simplement les légumes, la viande ou les lanières de volaille, les épices et les sauces directement au riz cru et faites cuire tout ensemble. On peut réduire la proportion en fonction de la sauce et des légumes.



## Riz cantonais

### Exemples

### Accessoires recommandés

**Riz aux légumes, frits**

Pour ces produits, utilisez

**Nasi Goreng**

les plaques émaillées 40 mm

**Riz au curry, frit**

**Poêlée de riz**

Le processus de cuisson « Riz frit » est destiné à la préparation des poêlées avec du riz déjà cuit.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Poêlée de riz	1 kg	12 min
Nasi Goreng	1 kg	12 min



Mettre le riz sur une épaisseur de 2 cm dans votre plaque émaillée.

Si vous utilisez des produits surgelés, laissez-les décongeler ou bien utilisez le processus « Semi-finis »



**Exemples**

**Accessoires recommandés**

**Réglage**

Ce processus de cuisson est destiné à la préparation de pâtes sèches en sauce.

Versez les pâtes sèches dans un bac GN et couvrez-les avec de la sauce froide.

Comme les pâtes sèches absorbent du liquide pendant leur préparation, il vaut mieux diluer votre sauce avec de l'eau.

Pour 1kg de pâtes, employez p. ex. 1,5 l de sauce et 1,5 l d'eau.

Le temps de cuisson dépend de la taille des pâtes. Entrez tout simplement le temps de cuisson recommandé par le fabricant quelle que soit la charge de cuisson.

**Penne all'arabiata**

Pour ces produits, utilisez  
les bacs pleins inox 100 mm



**Farfalle à la sauce tomate**

**Coquillettes en sauce à la crème**

**Tortellini en sauce  
à la crème et jambon**

Pour ces produits, utilisez  
les bacs pleins inox 100 mm



**Panzarotti en sauce  
à la crème**

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Penne/sauce tomate/eau	1 kg / 1,5 l / 1,5 l	25 min
Tortellini/sauce à la crème/eau	1 kg / 1,5 l / 1,5 l	27 min

La quantité de liquide dépend du volume des pâtes. Le dosage peut varier.



Les exemples qui figurent ici ne représentent qu'un petit choix de toutes les possibilités.

En général, seuls les variétés de pâtes petites ou courtes conviennent.

Les pâtes finies peuvent être distribuées directement.



## Gratin ou Etuvé

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Gratins de nouilles</b> <b>Gratins de légumes</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort <input checked="" type="checkbox"/> sans <input checked="" type="checkbox"/> avec <input type="checkbox"/>
<b>Quiche lorraine</b> <b>Tarte à l'oignon</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort <input checked="" type="checkbox"/> sans <input checked="" type="checkbox"/> avec <input type="checkbox"/>
<b>Endives gratinées</b> <b>Brocolis gratinés</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort <input checked="" type="checkbox"/> sans <input type="checkbox"/> avec <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Légumes gratinés</b> <b>Aubergines farcies</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort <input checked="" type="checkbox"/> sans <input type="checkbox"/> avec <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Paella en bac</b>	Plaque émaillée 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort <input checked="" type="checkbox"/> sans <input checked="" type="checkbox"/> avec <input type="checkbox"/>

Si vous ne souhaitez pas que votre gratin soit croûté, utilisez l'option « sans » gratinage.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Gratin aux légumes	2,5 kg	40 min



Lorsque les morceaux de légumes sont fins, piquez la sonde à coeur dans plusieurs rondelles et utilisez le positionneur.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. En cas de besoin, choisissez le résultat que vous souhaitez, de „faible“ à « fort » et avec ou sans gratinage.



**Semi-fini  
poêlé**

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Sticks à la mozzarella</b>	Plaque de cuisson et pâtisseries	
<b>Mini rouleaux de printemps Wan Tan Anneaux d'oignons panés</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtisseries	
<b>Piments chilis farcis, surgelés</b>	Plaque de cuisson et pâtisseries	
<b>Rouleaux de printemps, surgelés</b>	Plaque de cuisson et pâtisseries	

Si vous n'utilisez pas de produits surgelés, utilisez un réglage de taille réduit.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Galettes de légumes	100 g	8 min
Rouleaux de printemps		14 min
Sticks à la mozzarella		4 min



Ce processus convient à tous les produits de snacking et pré-frits qui sont normalement préparés en friteuse. Les produits qui ne sont pas pré-frits ou traités autrement avec des matières grasses, sont meilleurs quand ils sont badigeonnés ou vaporisés d'huile végétale.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## 7. Produits à base de pommes de terre

---



### Pom de terre sautées

Pour les rondelles et les quartiers de pommes de terre croustillants, frais, semi-finis ou surgelés.

### Gratin

Vous pouvez préparer ici les gratins de pommes de terre, les pommes de terre boulangère ou autres soufflés aux pommes de terre, aisément, sans surveillance, quelle que soit la charge de cuisson.

### Vapeur

Vous pouvez ici faire cuire toutes les variétés de pommes de terre, avec ou sans peau. Convient aussi aux racines de taro ou à tous les légumes durs, les choux-navets p. ex.

### Pom de terre au four

Pour les pommes de terre entières ou en gros morceaux qui sont normalement cuites au four.

### Frites au four

Pour toutes les pommes frites qu'on trouve dans le commerce. Avec le CombiFry®, vous préparez vos frites sans ajout de matière grasse ou d'huile de friture.

### Pré-frits en chal. sèche

Galettes de roesti, rouleaux de printemps, galettes de légumes, et bien d'autres choses: vous pouvez préparer tous ces produits semi-finis avec ce processus.

### Knödel

Les quenelles de pommes de terre ou les boulettes viennoises réussissent à la perfection.



## Frites au four

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Pommes frites, surgelées, 7 mm	CombiFry®	
Pommes frites, surgelées, 9 mm	CombiFry®	
Pommes frites, surgelées, 11 mm	CombiFry®	

Vous pouvez utiliser toutes les frites vendues dans le commerce, surgelées ou fraîches, qui ont subi un traitement préalable, dans l'idéal blanchies et pré-frites. Il est conseillé de faire décongeler légèrement les frites surgelées avant de les utiliser.

Pommes frites, 7 mm	CombiFry®	
Pommes frites, 9 mm	CombiFry®	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Pommes frites	10 x 0,75 kg	23 min



En préparant les fritures, vous n'avez plus besoin de graisse ou d'huile de friture. La teneur en graisse de vos frites est bien inférieure à celle utilisée par les méthodes de cuisson traditionnelles. Si vous souhaitez parfaire le goût de vos frites, ajoutez à la fin quelques gouttes d'huile végétale fraîche à vos frites et brassez.

Salez les frites après la cuisson.

La charge de cuisson recommandée d'un panier CombiFry® est de 0,75 - 1 kg de pommes frites environ.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



## Pré-frits en chal. sèche

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Potato Wedges</b> <b>Boulettes de pommes de terre</b> <b>Beignets de pommes de terre</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Galettes de rœsti, surgelées</b> <b>Pommes duchesses, surgelées</b> <b>Croquettes de pommes de terre, surgelées</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Pommes de terre farcies</b>	Plaque de cuisson et pâtissière	

Si vous utilisez des produits décongelés, utiliser un réglage de taille plus bas.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Galettes de roesti	500 g	12 min
Potato Wedges	1,2 kg	12 min



Ce processus convient à tous les produits de snacking et pré-frits qui sont normalement préparés en friteuse. Les produits qui ne sont pas pré-frits ou traités autrement avec des matières grasses, sont meilleurs quand ils sont badigeonnés ou vaporisés d'huile végétale.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de "faible" à „fort”.



## Vapeur

### Exemples

### Accessoires recommandés

**Pommes de terre, pelées** Pour ces produits, utilisez  
**Pommes de terre en chemise** les bacs pleins inox  
**Pommes de terre, tournées**

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Pommes de terre	2,5 kg	35 min



Charger après le préchauffage et mettre la sonde à coeur dans la pièce la plus épaisse.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau. Avec ce processus de cuisson, on peut aussi faire cuire d'autres légumes comme p. ex. la racine de taro, les patates douces et les choux-raves.



## Pom de terre au four

### Exemples

### Accessoires recommandés

### Réglage

**Pommes de terre cuites au four, grosses** Potato Baker ou grilles inox  
des plaque de cuisson et pâtissière  
**Triangles de pommes de terre, grands**



Disposer les pommes de terre sur le Potato Baker et piquez la sonde à coeur horizontalement dans les pommes de terre. Le temps de cuisson est plus court quand on utilise le Potato Baker. Les pommes de terre peuvent être cuites sans feuille d'aluminium.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Pommes au four	20 pièces	45 min



Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



## Pom de terre sautées

### Exemples

**Pommes sautées, fraîches**  
**Pommes sautées au lard**

### Accessoires recommandés

Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière

### Réglage



Mettre un peu d'huile sur les pommes de terre et brasser. Si vous ajoutez des oignons à vos pommes de terre, réduisez le degré de coloration car ils prennent vite de la couleur.

**Pommes sautée, surgelées**  
**Pommes de terre, produit semi-fini**

Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière



**Quartiers de pommes de terre, crues**  
**Rondelles de pommes de terre, épaisses**  
**Pommes rissolées**

Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière



**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

### Exemple

### Quantité

### Ø Temps de cuisson

Pommes sautées	1 kg	8 min
Triangles de pommes de terre	1 kg	10 min

 Vous pouvez aussi préparer les tranches de pommes de terre épaisses sur la grille CombiGrill. Elles auront alors une belle marque de grill, idéale pour accompagner les steaks et autres grillades.



## Knödel

### Exemples

**Knödels/Boulettes de pommes de terre**  
**Serviettenknödel (boulettes en serviette)**  
**Semmelknödel (boulettes de pain)**  
**Hefeklöße (boulettes au levain)**

### Accessoires recommandés

Pour ces produits, utilisez les bacs plein inox 100 mm

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.



# Gratin

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Gratin dauphinois</b> <b>Gratin de pomme de terre au fromage</b> <b>Gratin de pomme de terre et poire</b> <b>Gratin de pommes de terre, portions</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm  Moule pour muffins et timbales	
<b>Gratin de pomme de terre, surgelé précuit</b> <b>Pommes de terre boulangère</b> <b>Pommes de terre fondantes</b>	Pour ces produits, utilisez des plaques émaillées 40 mm	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Gratin de pomme de terre	2 kg	40 min
Pommes de terre boulangères	2 kg	40 min

Vous préparez vos gratins dans beaucoup de variantes. Affinez votre gratin avec du lard et des oignons ou des lanières de viande.

Cette recette simple est particulièrement savoureuse quand on couvre les tranches de pommes de terre crues avec de la crème et les assaisonne avec de l'ail haché et du sel. Salez généreusement les gratins de pommes de terre préparés à l'instant, car les pommes crues absorbent davantage le goût.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. En cas de besoin, choisissez le résultat que vous souhaitez, de „faible“ à « fort » et avec ou sans gratinage.



## 8. Produits à base d'œufs

---



### Oeufs vapeur

Vous pouvez aussi préparer sans peine de grandes quantités d'œufs de poule, mollets, à la coque ou durs. Approprié aussi pour les œufs pochés.

### Oeufs poêlé

Les œufs brouillés, les omelettes plates et les œufs sur le plat sont préparés aisément et facilement avec ce processus de cuisson.

### Flan

Idéal pour les flans et les flans de légumes légères. Qu'ils soient sucrés ou salés.

### Pudding

Les Dampfnudel, les Germknödel et autres boulettes de levain cuites à la vapeur sont cuites tout aussi parfaitement que les puddings classiques comme le pudding à la mode de Francfort.

### Soufflés

Pour les soufflés légers, sucrés ou salés.



## Oeufs vapeur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Oeuf à la coque, taille M</b>	Bac inox perforé	
<b>Oeuf mollet, taille M</b>	Bac inox perforé	
<b>Oeuf, dur, taille M</b>	Bac inox perforé	

Les exemples qui figurent ici s'appliquent aux œufs de la classe M. Si vous employez des œufs plus grands ou plus petits, choisissez tout simplement la taille correspondante (de « petit » à « grand »)

<b>Oeufs pochés, taille M</b>	Moule pour muffins et timbales	
-------------------------------	--------------------------------	--

Les œufs pochés sont le mieux réussis quand on beurre le moule pour muffins et timbales avant de les placer dans les moules individuels.



Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau en cuisant les œufs!

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de mollet" à „dur“.



## Oeufs poêlé

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Oeufs brouillés (2 litre)</b>	Bacs plein inox 65 mm	 fin épais faible fort mollet dur
Les oeufs brouillés sont les mieux réussis quand on les remue brièvement au terme de la cuisson. Ils prennent ainsi leur aspect typique.		
<b>Oeuf sur le plat</b> <b>Crêpes salées à la chinoise</b>	Pour ces produits, utiliser Multibaker Graisser légèrement le Multibaker.	 fin épais faible fort court long
<b>Omelette fine</b> <b>French Toast (pain perdu)</b> <b>Tortillas de patatas</b> <b>(Omelettes de pommes de terre)</b>	Plaque émaillée Tôle anti-adhésive	 fin épais faible fort court long
<b>Omelette, épaisse</b> <b>Omelette aux légumes</b> <b>Omelette au jambon</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées 60 mm	 fin épais faible fort mollet dur



Réglé sur « fin », ce processus de cuisson fait appel au LevelControl®, il est donc également idéal pour les chargements mixtes successifs. Chaque niveau est surveillé séparément.

On peut garnir les omelettes farcies après la cuisson (p. ex. avec du jambon ou du fromage), et en les roulant ensuite.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Flan

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Royale</b> <b>Royale aux légumes</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs inox 65 mm	 <b>lent</b>  rapide  petit  <b>grand</b>
<b>Crème renversée au caramel</b>	Grilles inox	 <b>lent</b>  rapide  petit  <b>grand</b>
<b>Flan aux broccolis</b> <b>Flan aux betteraves rouges</b> <b>Flan aux carottes</b> <b>Flan à la vanille sucré</b>	Pour ces produits, utiliser le moule pour muffins et timbales	 lent  <b>rapide</b>  petit  <b>grand</b>

On peut préparer des flans de différentes saveurs, p. ex. sucrés avec du chocolat ou des fruits.

Si on presse la touche „lent“, aucune bulle ne se forme et le résultat de cuisson est particulièrement uniforme. Mais cela prolonge énormément le temps de cuisson.



Si vous préparez des flans à base de légumes à haute teneur en eau, vous pouvez augmenter la masse d'œufs pour obtenir une liaison plus ferme. Sur un plan général, le rapport optimal entre œuf entier et purée de légumes est de 1:1.



## Soufflés

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Soufflé aux cerises</b> <b>Soufflé aux pommes</b> <b>Bread &amp; Butterpudding</b>	Pour ces produits, utilisez les bacs en acier doux émaillé 40 mm	
<b>Soufflé au pain</b> <b>Soufflé au fromage blanc</b> <b>Soufflé aux fruits</b> <b>Soufflé au riz et aux abricots</b>	Pour ces produits, utilisez les grilles inox Pour ces produits, utilisez le moule pour muffins et timbales	



En versant l'appareil d'une royale ou en couvrant avec un mélange de jaune et de crème, vous donnerez à votre soufflé plus de fermeté et de couleur.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## pudding

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Boulettes à pâte levée</b> <b>Dampfnudeln</b> <b>(boulettes sucrées au levain)</b> <b>Petits pains chinois</b> <b>(Bao)</b>	Pour ces produits, employez des plaques de cuisson et pâtisseries perforées	 <b>lent</b> <b>rapide</b>

Les Germknödel et les Dampfnudeln sont particulièrement bonnes quand on les badigeonne avec du beurre liquide avant de les faire cuire à la vapeur.

Pour les produits de grande taille ou en grande quantité et les pâtes levées, sélectionner l'option « lent ».

<b>Frankfurter Pudding</b> <b>Pudding de cabinet</b> <b>Mohr im Hemd</b> <b>(gâteau au chocolat)</b> <b>X-mas Pudding</b> <b>(pudding de Noël)</b> <b>Pudding de pain aux tomates</b>	Pour ces produits, utiliser le moule pour muffins et timbales	 <b>lent</b> <b>rapide</b>
---	---	---

Les produits de petite taille peuvent être cuits particulièrement vite avec l'option „rapide”.



Les puddings sont des plats traditionnels qui peuvent être servis chaud et froids. Il y en a des sucrés et des salés.

Ce processus n'est pas approprié à la fabrication de puddings à la crème.



## 9. Produits Pâtisser + boulanger



### Pâtisser + boulanger

Convient pour toutes les pâtes sucrées telles que pâtes à biscuit ou génoises. Vous pouvez préparer aisément gâteaux et stroudels sans régler temps et température.

### Pât.-boul. brumisateur

La pâte feuilletée et les pâtes salées qui doivent être recouvertes d'une croûte craquante et brillante comme le pain ou les petits pains sont parfaitement cuits.

### Petite pâtisserie

Vous pouvez faire cuire aisément les petites pâtisseries sans sonde à cœur, p. ex. les petits gâteaux levés. Sous réserve de sélectionner la vitesse de ventilation la plus lente, ce processus convient aussi aux petits gâteaux et aux profiteroles.

### Petite pât. brumisateur

Les petits feuilletages et les autres biscuits croustillants peuvent être cuits sans sonde à cœur, p. ex. les fleurons.

### Soufflés

Les soufflés légers sont préparés avec ce réglage.

### Pousse

Vous pouvez faire pousser les pâtes levées et les levains avec le processus « Pousse ».

### Pizza

Les pizzas et les tartes flambées fraîches et précuites peuvent aussi être cuites successivement avec LevelControl®. Idéal pour le service à la carte.



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Muffins Tartelettes Génoises Stroudel, farci Stroudel, salé	Pour ces produits, utiliser le moule pour muffins et timbales Moules à gâteau Tôle pâtissière perforée	faible <input type="checkbox"/> fort
Stollen aux fruits confits (gâteau de Noël) Fonds biscuits Gâteaux sur plaque	Toles anti-adhésives perforées Pour ces produits, utilisez les plaques émaillées	faible <input type="checkbox"/> fort
Petits gâteaux levés Petits pains à hamburgers	Pour ces produits, employez des tôle pâtissière perforée	faible <input type="checkbox"/> fort court <input type="checkbox"/> long
Gâteau au levain	Plaque émaillée 40 mm	faible <input type="checkbox"/> fort court <input type="checkbox"/> long
Brioche tressée au levain Kouglopf Pannetone	Tôle pâtissière perforée Moules à kouglopf Moules à kouglopf	faible <input type="checkbox"/> fort court <input type="checkbox"/> long

S'il s'agit de produits de boulangerie-pâtisserie qui doivent encore pousser, comme p. ex. les pâtes levées, optez pour le niveau de pousse intégré. La règle est la suivante: plus la quantité de pâte est grande, plus le temps de pousse est long. Si nécessaire, on peut modifier le temps de pousse de minute en minute.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Muffins	12 pièces	15 min
Génoises	1 kg	45 min
Brioche tressée au levain	1 kg	50 min



Si vous badigeonnez votre gâteau avec de l'oeuf ou du jaune d'oeuf, il sera plus fortement coloré. Dans ce cas, optez pour un degré de coloration moins fort.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Pât.-boul. brumisateur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Vols-au-vent</b> <b>Stroudel à la pâte feuilletée</b> <b>Petits pains, mi-cuits</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière Tôle pâtissière perforée	
<b>Chicken-Mushroom Pie</b>		
<b>Croissants, surgelés</b> <b>Petits pains, surgelés</b>	Pour ces produits, employez des tôle pâtissière perforée	
<b>Patons de petits pains</b> <b>Baguette</b> <b>Focaccia</b>	Pour ces produits, employez des tôle pâtissière perforée	
<b>Pain blanc</b> <b>Ciabatta</b> <b>Pain bis</b> <b>Pain de seigle</b> <b>Pain complet</b>	Pour ces produits, employez des tôle pâtissière perforée	

Pour les produits de boulangerie-pâtisserie, sélectionnez la phase de pousse intégrée.

La règle est la suivante: plus la quantité de pâte est grande, plus le temps de pousse est long. En cas de besoin, on peut modifier le temps de pousse de minute en minute.

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

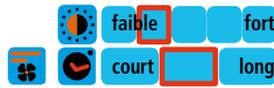
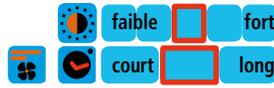
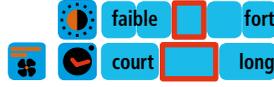
Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Petits pains		12 min
Pain bis		45 min
Croissants	80 g	14 min



Vous pouvez remettre en condition idéale votre propre pain avec le processus de cuisson „Finishing® Produits pât.-boulangers” et à chaque repas offrir du pain tout droit sorti du four juste au moment du début du service

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de « faible » à « fort » et une durée de pousse de « court » à « long ».



Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Bretzels</b> <b>Pain au raisin</b>	Pour ces produits, utilisez des tôle pâtissière perforée	
<b>Cookies</b> <b>Macarons</b> <b>Florentins</b> <b>Corolles</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Biscuits à la pâte Brisée</b> <b>Profiteroles</b> <b>Petite pâtisserie</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Scones</b> <b>Eclairs</b> <b>Crostata di mele</b> <b>(tarte aux pommes)</b>	Pour ces produits, utilisez des plaque de cuisson et pâtissière	
<b>Pudding Yorkshire</b>	Multibaker	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Ø Temps de cuisson
Bretzels	16 min
Petite pâtisserie	11 min
Crostata di mele (tarte aux pommes)	25 min
Pudding Yorkshire	28 min



Vous pouvez faire cuire simultanément divers articles de boulangerie-pâtisserie différents à condition qu'ils aient la même taille.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



## Petite pât. brumisateur

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
Petits pains de fête	Tôle pâtissière perforée	
Vols-au-vent	Tôle pâtissière perforée	
Escargots en feuilleté Fleurons Bâtons au chester Petits gâteaux feuilletés	Pour ces produits, utilisez des plaques de cuisson et pâtissière	
Bouchées	Plaque de cuisson et pâtissière	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

### Exemple

### Ø Temps de cuisson

Feuilletage

12 min



Si vous remplissez de la pâte feuilletée fraîche avec du poisson, de la volaille ou de la viande, vous obtiendrez au terme de la cuisson de beaux canapés ou snacks chauds.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible” à „fort”.



## Soufflés

### Exemples

Soufflé au chocolat

Soufflé au grand marnier

### Réglage



**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

### Exemple

### Ø Temps de cuisson

Soufflé

14 min



Placez vos moules à soufflé remplis dans un bac en acier fin et remplissez-les d'eau froide (bain-marie). Chargez-les tous les deux au terme du préchauffage.

Vous pouvez verser votre appareil à soufflé dans un moule beurré et sucré et le surgeler. En cas de besoin, retirez directement l'appareil du congélateur et cuisez-la à la minute.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control® ou bien si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



## Pousse

### Exemples

### Accessoires recommandés

### Réglage

Petits gâteaux levés

Plaque de cuisson et pâtisseries



Petits pains

Plaque de cuisson et pâtisseries



Pâte à pain

Pâte au levain

Pour ces produits, employez des plaque de cuisson et pâtisseries



### Exemple

### Quantité

### Ø Temps de cuisson

Petits pains

10 min

Pâte au levain

500 g

35 min

Levain

750 g

45 min



La règle est la suivante: plus la quantité de pâte est grande, plus le temps de pousse est long. Vous pouvez faire aussi pousser en même temps des pâtes différentes. Si nécessaire, on peut modifier le temps de pousse de minute en minute.



## Pizza

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Mini Pizza, surgelée</b> <b>Pizza Baguette, surgelée</b> <b>Pizza, fraîche</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques à griller et à pizza	
<b>Pizza précuite, surgelée</b>	Plaques à griller et à pizza	
<b>Tarte flambée</b> <b>Tarte flambée aux pommes</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques à griller et à pizza	
<b>American Pizza</b>	Plaques à griller et à pizza	
<b>Pizza à l'italienne</b>	Plaques à griller et à pizza	

**Temps de cuisson moyens:** le temps de cuisson effectif dépend de l'état, de la nature et de la quantité des produits ainsi que du stade de cuisson et de coloration sélectionné.

Exemple	Quantité	Ø Temps de cuisson
Pizza précuite		4 min
Pizza fraîche		5 min
Pizza sur plaque		15 min



Si vous utilisez la plaque à griller et à pizza, votre pizza sera extrêmement savoureuse. La plaque à pizza est aussi préchauffée et reste dans l'appareil !

Avec LevelControl®, vous pouvez charger à tour de rôle dans ce processus de cuisson. Vous préparez confortablement différentes pizzas fraîches. Idéal pour snacks ou restaurants.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control®. Si nécessaire, déterminez vous-même vos préférences de „faible“ à „fort“.



### Banquet à l'assiette

Pour la remise en condition d'un grand nombre d'assiettes dressées à l'identique pour des banquets, de mariages, dîners, séminaires etc.

### Carte à l'assiette

Pour la remise en condition des aliments à dresser à la commande pour un service à la carte en restaurants, bistros, cantines, hôtels. Chargement successif avec LevelControl®.

### En bac

Pour la remise en condition des produits cuisinés en bacs pour les cantines, les mess, la restauration collective, les buffets, etc. Le Finishing® avec sonde à coeur est idéal pour les rôtis, la volaille ou les préparations de poisson en portions.

### Coloration finale

Pour la remise en condition des poulets, grosses volailles et rôtis déjà cuisinés.

### Prod. pât.-boulang.

Pour la remise en condition des produits précuits dont il suffit de parachever la cuisson comme les petits pains, les baguettes et les gâteaux sur plaque.

### Pizza

Pour la remise en condition de produits précuits comme, par exemple, la pizza surgelée, la tarte flambée, le panini.



## Finishing® - Informations générales

---

Finishing® est la solution idéale pour la finition de produits préalablement cuisinés en quantité quelconque. Le maintien en température et la perte de qualité qui s'ensuit sont entièrement supprimés.

### Préparation des produits

Vous réalisez toutes vos mises en place indépendamment du service, lorsque vous en avez le temps: le matin, l'après-midi ou bien l'un des jours précédant le service. Dès la cuisson terminée, vous refroidissez rapidement vos produits cuisinés, de préférence dans une cellule de refroidissement rapide. On arrête ainsi la cuisson et les produits restent alors d'une qualité top.

Les aliments froids sont dressés en toute tranquillité sur les assiettes, les plats ou dans des bacs selon la présentation que vous souhaitez et conservés au froid.



1. Cuisson des aliments



2. Refroidissement



3. Dressage à froid

### Finishing®

A la demande, les assiettes ou plats dressés d'aliments cuits, sont amenés à la juste température de service grâce au Finishing®.

Pour le Finishing®, vous avez à votre disposition les options „sec”, „moyen” et „humide”:

On utilise „sec” pour tous les produits qui ne nécessitent pas d'humidité supplémentaire comme les panés, les frites ou les pommes sautées.

„Humide” convient à tous les produits qui sont normalement préparés à la vapeur comme le riz, les pâtes et le poisson poché.

On emploie l'option „Moyen” quand on remet simultanément à température des produits différents dans le Finishing®.



Les sauces sont réchauffées séparément et ne sont nappées sur les produits qu'après le Finishing®.

Ne mettez pas la viande ou le poisson directement sur l'assiette mais sur les légumes ou les garnitures (p. ex. les pâtes). On peut alors lier le fond qui se forme.

Si vous souhaitez servir à point le poisson ou la viande, sélectionnez pendant la préproduction une température à cœur inférieure de 3-4°C.

Vous pouvez aussi dresser crus sur les assiettes les filets de poisson minces ou les petits fruits de mer avant le Finishing®. De cette façon, ils restent particulièrement juteux.



Finishing® Banquet à l'assiette est destiné à la remise à la température de service d'un grand nombre d'assiettes, p. ex. lors de manifestations comme les mariages, les anniversaires ou les banquets.

### Préparation

Les aliments cuits à l'avance puis refroidis sont disponibles quand vous le souhaitez. Vous les dressez alors en toute sérénité en fonction du nombre de convives et les conservez dans les cadres-assiettes spéciaux. Le dressage « à la minute », toujours stressant, fait partie définitivement du passé et en plus, vous avez besoin de moins de personnel.

### Finishing®

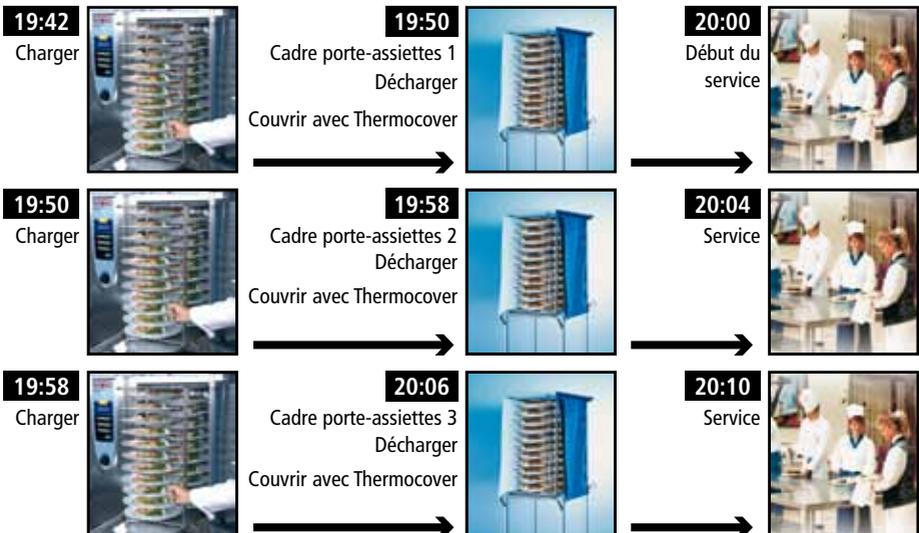
Les produits cuisinés doivent être sortis de la chambre froide une vingt de minutes avant le Finishing®. Ce n'est que juste avant le service que les assiettes sont ramenées à température par Finishing®. Cela vous donne la flexibilité nécessaire pour réagir avec sérénité aux retards typiques des manifestations. Le Finishing® d'un cadre porte-assiettes dure à peu près 8 minutes. Le temps peut être adapté à la taille de la portion sur l'assiette.

Veillez à ce que les produits cuisinés, les assiettes et les cadres porte-assiettes aient la même température. Après le chargement, piquez la sonde à coeur dans le tube céramique placé sur le côté droit du cadre porte-assiettes. Au terme du Finishing®, nous vous recommandons de couvrir le cadre porte-assiettes avant l'envoi encore 5-8 minutes avec le Thermocover. Parallèlement, si nécessaire, on peut déjà ramener à température un autre cadre porte-assiettes avec le Finishing®. Pour le faire, sélectionnez tout simplement la touche « Continuer » sur le panneau de visualisation. Les assiettes peuvent être gardées en réserve pendant 20 minutes au maximum sous le Thermocover.

### Réalisation d'un banquet de 90 convives avec le système de Finishing®

Il vous faut: 1 SelfCooking Center® 101, des cadres porte-assiettes (capacité 32 assiettes),  
3 chariots de transport pour chariot d'enfournement, 3 Thermocover

**Le début du service pour le plat de résistance est fixé à 20 heures.**





## Carte à l'assiette

Le Finishing® à la carte est destiné à ramener à la température de service des assiettes individuelles, p. ex. dans le service à la carte.

### Préparation

Les produits précuisinés en toute tranquillité sont disponibles, refroidis, et stockés dans une enceinte réfrigérée. A la commande, vous dressez avec soin vos assiettes à froid.

### Finishing®

Les produits cuisinés sont ramenés à la température de service par Finishing®. Vous placez tout simplement l'assiette dans l'appareil et pressez le niveau correspondant sur le panneau de visualisation. Une fois la porte fermée, le minuteur se met en marche automatiquement. De cette façon, vous maîtrisez tout. LevelControl® surveille chaque niveau. On ne peut plus rien oublier. Après le Finishing®, il ne reste plus qu'à napper de sauce et à donner la touche finale.

Naturellement, vous pouvez aussi préparer vos produits poêlés à la minute p. ex. et les ajouter aux garnitures passées au Finishing®.

### Exemples

### Réglage

Escalope et pommes frites

Steak et légumes grillés

Cordon Bleu et pommes sautées

Utilisez l'option « sec » pour tous les produits croustillants et rôtis.



Poitrine de poularde, légumes  
et gratin de pomme de terre

Filet de truite, brocolis  
et riz

Filet de porc, légumes  
et pommes duchesse



Saumon poché, pois mange-tout  
et riz

Pâtes aux fruits de mer



Garnitures de légumes



Pour le Finishing®, utilisez des grilles inox ou plaque de cuisson et pâtissière. On peut ainsi charger et décharger plus facilement les assiettes car elles glissent mieux.



En bac

Finishing® en bac est la solution parfaite amener à une juste température des aliments en grande quantité, dans une qualité optimale. Le maintien en température des produits obligatoire jusqu'ici et la perte de qualité qui en découlait, sont supprimés.

### Préparation

Vous cuisez les produits à l'avance et les refroidissez le plus rapidement possible. Ils sont dressés avec soin dans les bacs et stockés en chambre froide.

### Finishing®

Au fur et à mesure des besoins, vous ramenez les produits à la température de service, juste avant l'envoi.

Le processus de Finishing® „avec“ sonde à cœur permet de régler au degré près la température de consommation. Pour parachever simultanément des produits de taille différente, utilisez la fonction „Continuer“ comme décrit au chapitre 1. Naturellement, vous pouvez aussi parachever successivement les produits les plus divers avec Finishing®. Optez alors pour „sans“ sonde à cœur. Enfourez le bac dans l'enceinte et pressez la touche du niveau respectif sur le panneau. Le reste est surveillé par LevelControl®.

Étant donné les temps brefs de post-production, vous préparez seulement les quantités nécessaires au service. Vous avez toujours des produits bien chauds de qualité top à l'envoi.



Si vous coupez en tranches votre produit, un rôti par exemple, et le mettez en bac, le temps nécessaire pour le Finishing® en est réduit d'autant.

Suivez tout simplement la proposition de SelfCooking Control® ou bien modifiez temps de cuisson et température selon vos vœux.



Prod. pât.  
+boulang.

Avec Finishing® Produits de pâtisserie et de boulangerie, il est possible à présent pour la première fois de remettre en condition optimale du pain ou des petits pains de la veille ou du pain de sa propre production cuit à l'avance. Grâce à un processus de Finishing® particulièrement sensible, les produits de boulangerie-pâtisserie sont de nouveau croustillants ou à consistance légère— comme s'ils avaient été cuits à l'instant.

### Tous types de pains précuits

#### Baguette, précuite



Conformez-vous à la proposition du SelfCooking Control® ou bien choisissez la coloration que vous souhaitez. En intensifiant le stade de coloration, il est possible de colorer postérieurement vos produits de boulangerie.



## Coloration finale

Le Finishing® coloration a été développé spécialement pour parachever la viande ou la volaille déjà cuite, p.ex. les poulets grillés entiers, les canards ou autres grosses pièces de viande.

Exemples	Réglage
<b>Pâté de viande</b> Jarret de veau	faible   fort
<b>Canard laqué</b> Canard rôti	faible   fort
<b>Rôti de viande blanche</b> Poitrine de porc Poulets grillés	faible   fort
<b>Jarret de porc</b>	faible   fort



Vous pouvez rendre croustillant des produits de taille différente. Utilisez tout simplement la fonction „Continuer“, comme décrit au chapitre 1.

Conformez-vous à la proposition du SelfCooking Control® ou bien choisissez votre coloration souhaitée.



## Pizza

Avec Finishing®, vous préparez jusqu'à 100 pizzas précuites en 10 minutes seulement. Utilisez pour cela nos moules à pizza RATIONAL spéciaux. Le moule à pizza à revêtement anti-adhésif est garni et placé dans le cadre porte-assiettes. Les pizzas sont ensuite amenées dans le SelfCooking Center® à la température de service par Finishing® Pizza.

Exemples	Accessoires recommandés	Réglage
<b>Pizza surgelée, précuite</b> <b>Pizza Baguette</b>	Pour ces produits, utilisez les plaques à griller et à pizza	court   long court   long



Conformez-vous à la proposition du SelfCooking Control® ou bien choisissez votre coloration souhaitée.

## 11. Chargements maximaux GN

En chargeant votre SelfCooking Center® au maximum, il faut observer les conseils suivants:

1. Les produits qui doivent être croustillants ou intensivement colorés, ne doivent jamais être placés les uns sur les autres ou trop près d'une grille ou d'un habillage intérieur.
2. Lorsque les pièces sont grosses, il convient de respecter un espacement minimum de 1 cm entre les produits.
3. Un chargement excessif peut se solder par une coloration et une consistance non uniformes.
4. Dans le cas de produits qui lèvent beaucoup (pâte feuilletée, pâte au levain), il faut veiller à ce que l'espace entre les niveaux soit suffisant.
5. Étant donné la diversité de nature des produits naturels et d'état des produits alimentaires, des différences peuvent se produire au niveau de la charge en cuisson et du résultat.
6. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson possible, on recommande d'utiliser uniquement des accessoires RATIONAL originaux.

Produit	Type 61 6x1/1GN	Type 62 6x2/1GN	Type 101 10x1/1GN	Type 102 10x2/1GN	Type 201 20x1/1GN	Type 202 20x2/1GN
<b>Aloyau de bœuf</b>	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
<b>Asperges, fraîches, pelées</b>	9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	30 kg	60 kg
<b>Boudin blanc</b>	120 pcs.	240 pcs.	200 pcs.	400 pcs.	400 pcs.	800 pcs.
<b>Brioche tressées 500 g</b>	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
<b>Brocolis</b>	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
<b>Canards 1,5-2 kg</b>	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
<b>Canards 1,5-2 kg sur Superspike</b>	8 pcs.	16 pcs.	16 pcs.	32 pcs.	32 pcs.	48 pcs.
<b>Carottes</b>	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
<b>Carré d'agneau</b>	27 pcs.	54 pcs.	36 pcs.	72 pcs.	72 pcs.	100 pcs.
<b>Carrelets, tout prêts</b>	18 pcs.	36 pcs.	30 pcs.	60 pcs.	60 pcs.	90 pcs.
<b>Chou-fleur, entier</b>	12 pcs.	24 pcs.	20 pcs.	40 pcs.	40 pcs.	80 pcs.
<b>Chou-rave</b>	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
<b>Côtelette de veau 250 g</b>	27 pcs.	45 pcs.	45 pcs.	54 pcs.	63 pcs.	100 pcs.
<b>Courgettes</b>	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
<b>Croissants, boule de pâte surg.</b>	24 pcs.	48 pcs.	40 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	160 pcs.
<b>Cuisse de canard</b>	24 pcs.	48 pcs.	40 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	120 pcs.
<b>Cuisse de lièvre, braisée</b>	36 pcs.	72 pcs.	60 pcs.	120 pcs.	120 pcs.	180 pcs.
<b>Cuisse de poulet</b>	24 pcs.	48 pcs.	40 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	120 pcs.
<b>Cuissot de chevreuil</b>	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg
<b>Dindon</b>	2 pcs.	4 pcs.	3 pcs.	6 pcs.	6 pcs.	12 pcs.
<b>Épaule/jarret de veau</b>	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg

## 11. Chargements maximaux GN

Produit	Type 61 6x1/1GN	Type 62 6x2/1GN	Type 101 10x1/1GN	Type 102 10x2/1GN	Type 201 20x1/1GN	Type 202 20x2/1GN
Escalope de veau panée	30 pcs.	60 pcs.	50 pcs.	60 pcs.	60 pcs.	100 pcs.
Escalope, panée	30 pcs.	50 pcs.	40 pcs.	75 pcs.	75 pcs.	100 pcs.
Feuilletages	36 pcs.	72 pcs.	60 pcs.	120 pcs.	120 pcs.	200 pcs.
Filet 200 g	27 pcs.	40 pcs.	45 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	100 pcs.
Filet de bœuf 3-4 lbs	9 pcs.	18 pcs.	15 pcs.	40 pcs.	40 pcs.	60 pcs.
Filet de bœuf 4-5 lbs	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
Filet de sandre 150 g	36 pcs.	72 pcs.	60 pcs.	120 pcs.	120 pcs.	160 pcs.
Filet de saumon/de poisson 150 g	36 port.	72 port.	60 port.	120 port.	120 port.	200 port.
Filet de veau	18 pcs.	36 pcs.	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Filet Wellington	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
Flan	12 litres	24 litres	20 litres	40 litres	40 litres	60 litres
Fond de biscuit GN	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
Fond de biscuit rond Ø 26 cm	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
Fricadelles 100 g	30 pcs.	60 pcs.	50 pcs.	100 pcs.	100 pcs.	150 pcs.
Fromage d'Italie en barquette alu	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Gâteau sur grande plaque	60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	200 port.	300 port.
Gigot d'agneau (sans os)	12 pcs.	24 pcs.	20 pcs.	40 pcs.	40 pcs.	60 pcs.
Gratin de pomme de terre	60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	200 port.	300 port.
Haricots, surg.	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Jambon à l'os	2 pcs.	4 pcs.	3 pcs.	6 pcs.	6 pcs.	12 pcs.
Jarret de porc	18 pcs.	36 pcs.	30 pcs.	60 pcs.	60 pcs.	90 pcs.
Lasagne/Cannelons	60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	200 port.	300 port.
Moules en barquette	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Œufs durs	200 pcs.	400 pcs.	300 pcs.	600 pcs.	600 pcs.	800 pcs.
Oies	4 pcs.	8 pcs.	6 pcs.	12 pcs.	12 pcs.	24 pcs.
Pain bis/pain blanc	9 pcs.	18 pcs.	15 pcs.	30 pcs.	30 pcs.	45 pcs.
Pâte à chou, chou	45 pcs.	90 pcs.	75 pcs.	150 pcs.	150 pcs.	225 pcs.
Pâtés feuilletés	45 pcs.	90 pcs.	75 pcs.	150 pcs.	150 pcs.	225 pcs.
Petit-salé d'échine	9 pcs.	18 pcs.	15 pcs.	30 pcs.	30 pcs.	45 pcs.
Pizza surg., tarte flambée	12 pcs.	24 pcs.	20 pcs.	40 pcs.	40 pcs.	60 pcs.
Poitrine de canard	24 pcs.	48 pcs.	40 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	120 pcs.
Poitrine d'oie avec os	9 pcs.	18 pcs.	15 pcs.	30 pcs.	30 pcs.	60 pcs.
Poivrons farcis	75 pcs.	150 pcs.	125 pcs.	250 pcs.	250 pcs.	400 pcs.
Pommes de terre	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Pommes de terre en chemise	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg

## 11. Chargements maximaux GN

Produit	Type 61 6x1/1GN	Type 62 6x2/1GN	Type 101 10x1/1GN	Type 102 10x2/1GN	Type 201 20x1/1GN	Type 202 20x2/1GN
Pommes frites	4,5 kg	9 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	30 kg
Pommes sautées	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Porc, échine	9 pcs.	18 pcs.	15 pcs.	30 pcs.	30 pcs.	45 pcs.
Porc, médaillon 70 g	60 pcs.	120 pcs.	100 pcs.	200 pcs.	200 pcs.	250 pcs.
Porc, rôti de viande blanche	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Pot-au-feu	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Poulet grillé 1300 g sur H8	16 pcs.	32 pcs.	24 pcs.	48 pcs.	48 pcs.	96 pcs.
Poulet grillé 950 g sur H10	20 pcs.	30 pcs.	40 pcs.	60 pcs.	60 pcs.	120 pcs.
Quenelles/boulettes	90 pcs.	180 pcs.	150 pcs.	300 pcs.	300 pcs.	450 pcs.
Quiche Lorraine, GN	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
Râble de lièvre	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
Riz au lait	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Riz, rapport 1:2	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Rosbif	3 pcs.	6 pcs.	5 pcs.	10 pcs.	10 pcs.	20 pcs.
Rôti de bœuf	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg
Rôti de porc	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg
Rôti/filet mignon de veau	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Roulade de bœuf 180 g	75 pcs.	150 pcs.	125 pcs.	250 pcs.	250 pcs.	400 pcs.
Roulades de chou blanc	75 pcs.	150 pcs.	125 pcs.	250 pcs.	250 pcs.	400 pcs.
Rouleaux de soles	90 pcs.	180 pcs.	150 pcs.	300 pcs.	300 pcs.	400 pcs.
Rumsteck 200 g	27 pcs.	40 pcs.	45 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	100 pcs.
Saumon, entier	2 pcs.	4 pcs.	3 pcs.	6 pcs.	6 pcs.	12 pcs.
Selle de chevreuil	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
Selle de veau	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Soufflé de légumes GN	60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	200 port.	300 port.
Stollen	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	30 pcs.
Stroudel aux pommes (port.) surg.	60 pcs.	120 pcs.	100 pcs.	200 pcs.	200 pcs.	300 pcs.
Stroudel aux pommes frais 1 kg	6 pcs.	12 pcs.	10 pcs.	20 pcs.	20 pcs.	40 pcs.
Terrine	24 pcs.	48 pcs.	40 pcs.	80 pcs.	80 pcs.	120 pcs.
Tranches de lard	120 pcs.	240 pcs.	200 pcs.	400 pcs.	400 pcs.	600 pcs.
Truite bleue	36 pcs.	72 pcs.	60 pcs.	120 pcs.	120 pcs.	240 pcs.
Truites sautées	18 pcs.	36 pcs.	30 pcs.	60 pcs.	60 pcs.	80 pcs.
Veau, émincé	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg

## 12. Index A-Z

---

<b>A</b>	<b>Page</b>		<b>Page</b>
Anneaux d'oignons panés, surgelés	45	Canard sauvage	27
Anneaux de calmars, nature	36	Canards, cuisson nocturne	13
Anneaux de calmars, surg.	35	Carottes, fraîches	39
Aubergines, farcies	44	Carottes, surg.	39
Aubergines, grillées	40	Carré d'agneau	18
<b>B</b>		Carrelet, pané	33
Backhendl (poulet frit pané)	24	Cevapcici	17
Baguette	60	Cevapcici, petits	21
Bâtons au chester	62	Chachlik de volaille	29
Beignets de pommes de terre	48	Chapon	23
Biscuits à la pâte brisée	61	Chicken Tandori	23
Blanc de dinde pour salade, vapeur	25	Chicken Wings	29
Blanc de poularde	23	Chicken-Mushroom Pie	60
Blanc de poulet mariné	23	Chicken-Nuggets	24
Blanc de poulet sur os	23	Chou de Chine, vapeur	39
Blanc de poulet, sauté	23	Chou-fleur, en bouquets	39
Blanc de poulet, vapeur	25	Choux-raves, frais	39
Bœuf braisé	10	Ciabatta	60
Bœuf bouilli	14	Clarifier bouillons	14
Bouchées	62	Cochon de lait	11
Boulettes à pâte levée	50	Cocktail de fruits de mer, surgelé	36
Boulettes de pommes de terre	48	Colin, vapeur	34
Boulettes de viande	21	Cookies	61
Boulgour	41	Coquillettes sauce à la crème	43
Bourguignon	10	Cordon-bleu	19
Branzino alla livornese (loup de mer à la livournaise)	32	Corolles	61
Bread & Butterpudding	56	Côte couverte, cuisson nocturne	13
Bretzels	61	Côtelette de porc	18
Brioche tressée	59	Côtelette de porc, panée	19
Brocolis, frais	39	Côtelette de veau, panée	19
Brocolis, gratinés	44	Crème caramel	55
Brocolis, surg.	39	Crêpes salées à la chinoise	54
Brochettes de bœuf	21	Crevettes (Shrimps)	36,37
Brochettes de poisson	37	Crevettes dans de la pâte à frire, surgelées	35
Brochettes de satay	29	Crevettes géantes	31
Brochettes grillées (Yakitori)	21	Crevettes géantes décortiquées	37
Brochettes Yakitory (volaille)	29	Crevettes géantes non décortiquées	37
<b>C</b>		Crevettes géantes, vapeur	36
Cake marbré	59	Croissants, surg.	60
Canard à la pékinoise	28	Croquettes de pommes de terre, surgelées	48
Canard de Barbarie, rosé	27	Crostata di mele	61
Canard rôti	27	Cuisse d'oie	27
		Cuisse de canard	27

## 12. Index A-Z

---

	<b>Page</b>		<b>Page</b>
Cuisse de dinde.....	26	Filet de poisson, croûte de fines herbes, surg.....	35
Dampfnudeln .....	57	Filet de poisson, frit.....	31
Dés d'oignon, frits.....	40	Filet de poisson, mince.....	37
Dindon, entier.....	26	Filet de porc.....	12
Dorade entière.....	31	Filet de porc, médaillons.....	17
Drumsticks.....	29	Filet de rascasse du nord.....	33
Echine de porc fumé.....	14	Filet de rouget .....	37
Eclairs.....	61	Filet de sandre en croûte de noix.....	33
Ecrevisses 500g .....	36	Filet de sandre mariné.....	32
Emincé de dinde, rôti.....	29	Filet de saumon à la pâte tandori.....	32
Emincés .....	20	Filet de saumon, vapeur .....	34
Émincés de filet.....	20	Filet de thon .....	31
Emincés, volailles .....	29	Filet de vivaneau, sauce aux huîtres.....	32
Endives, gratinées.....	44	Filet d'espadon .....	31
Endives, grillées.....	40	Filet taillé en cubes .....	20
Englisch Breakfast.....	21	Filet Wellington.....	9
Epaule de porc.....	14	Filets de hoki, panade lait de coco .....	33
Épinards, vapeur.....	39	Flan, salé .....	55
Épis de maïs, précuits.....	48	Flan, sucré .....	55
Escalope de dindon, panée.....	24	Fleurons.....	62
Escalope de porc, panée.....	19	Florentins.....	61
Escalope de veau, panée.....	19	Foccacia.....	60
Escalope de volaille, panée, surg.....	24	French Toast (pain perdu).....	54
Escalope, nature.....	20	Fricadelles.....	17
Escalope, panée, surgelée.....	19	<b>G/H</b>	
Escalopes de légumes, panées.....	19	Galettes de roesti, surgelées.....	48
Escalopes de poulet, panées.....	24	Gâteau sur grande plaque.....	59
Escargots en feuilleté .....	62	Gâteaux de pâte levée .....	59
<b>F</b>		Génoises.....	59
Farfalle à la sauce tomate .....	49	Germknödel.....	57
Feuilletage .....	62	Gigot d'agneau.....	12
Filet d'agneau.....	17	Gigot d'agneau, cuisson nocturne .....	13
Filet de bœuf .....	12	Goujonnettes de sole .....	37
Filet de cabillaud, vapeur.....	34	Goujonnettes de sole, panées.....	33
Filet de carpe, vapeur.....	34	Goulash .....	10
Filet de colin, pané.....	33	Gratin dauphinois.....	51
Filet de colin, surgelé .....	35	Gratin de pommes de terre au fromage.....	51
Filet de perche dans panade aux fines herbes.....	33	Gratin de pommes de terre, en portions.....	51
Filet de perche, mariné au soja.....	32	Gratin de pommes de terre, surgelé, précuit.....	51
Filet de poisson au pistou.....	32	Gratin pommes de terre et poires .....	51
Filet de poisson avec garniture, surg. ....	35	Gratins de légumes .....	44
Filet de poisson avec peau .....	31	Gratins de nouilles .....	44
Filet de poisson mariné au curry.....	32	Grenadin de veau.....	18

## 12. Index A-Z

---

	<b>Page</b>		<b>Page</b>
Hot pot anglais .....	10	Orge perlé.....	41
<b>J/K</b>		Osso-buco.....	10
Jambon cuit .....	14	Paella.....	40,44
Jambon de dinde.....	26	Pain au raisin .....	61
Jambon en croûte de pain.....	9	Pain bis.....	60
Jambonneau .....	14	Pain blanc.....	60
Jarret de porc.....	11	Pain complet.....	60
Jarret de veau .....	9,11	Pain de seigle.....	60
Jarrets, cuisson nocturne .....	13	Pain au raisin .....	61
Knödels/Boulettes de pommes de terre.....	50	Pak-Choi, vapeur.....	39
Köfte .....	21	Pannetone .....	59
Kouglopf.....	59	Panzarotti en sauce à la crème .....	49
<b>L</b>		Pâte à pain, pousser.....	63
Lamelles de champignon .....	40	Pâte au levain, pousse.....	63
Langue.....	14	Pâté de viande.....	12
Lanières d'oignon, vapeur .....	39	Paupiettes.....	10
Légumes grillés .....	40	Paupiettes de filets de sole.....	34
Légumes, gratinés .....	44	Pavé de saumon.....	31
Légumes, vapeur .....	39	Penne al all'arrabiata .....	49
Loup de mer .....	31	Petite pâtisserie.....	61
<b>M</b>		Petits gâteaux levés.....	59
Macarons.....	61	Petits pains à hamburgers .....	59
Macédoine de légumes .....	40	Petits pains chinois.....	57
Médailles de poulets .....	29	Petits pains de fête.....	62
Médailles de veau .....	17	Petits pains, boules de pâte.....	60
Mignons .....	17	Petits pains, mi-cuits.....	60
Mignon d'agneau.....	18	Petits pains, pousser.....	63
Mohr im Hemd (gâteau au chocolat) .....	57	Petits pains, surg .....	60
Moitiés de tomates rôties.....	40	Pièce d'exposition, poisson.....	34
Moules.....	36	Pilon de poulet.....	23
Muffins.....	59	Piments chilis, farcis, surg. ....	45
<b>N/O/P</b>		Pizza à l'italienne .....	64
Nasi Goreng.....	42	Pizza baguette, surgelée.....	64
Nuggets de poisson, panés.....	33	Pizza en moule.....	64
Œuf sur le plat .....	54	Pizza précuite, surgelée .....	64
Œufs brouillés .....	54	Pizza, American (épaisse) .....	64
Œufs, durs.....	53	Pizza, fraîche.....	64
Œufs, pochés .....	53	Pizza, surgelée, mini.....	64
Oie rôtie .....	27	Pleurotes, grillées .....	40
Oies, cuisson nocturne.....	13	Poêlée de riz .....	42
Oignons en rondelles .....	40	Poêlée gyros.....	20
Omelette.....	54	Poireau, vapeur .....	39
		Pois mange-tout, vapeur.....	39

## 12. Index A-Z

	<b>Page</b>		<b>Page</b>
Poitrine d'oie, classique .....	27	Ragoût.....	10
Poitrine de bœuf .....	14	Ris de veau, pané.....	19
Poitrine de canard, braisée .....	27	Riz au curry, frit.....	42
Poitrine de canard, rosée .....	27	Riz au jasmin .....	41
Poitrine de dinde.....	26	Riz aux légumes, frits .....	42
Poitrine de porc.....	11	Riz basmati .....	41
Poitrine de porc, bouillie.....	14	Riz de Camargue (rouge).....	41
Poitrine de porc, cuisson nocturne .....	13	Riz gluant .....	41
Poitrine de veau, cuisson nocturne.....	13	Riz long grain.....	41
Poitrine de veau, farcie.....	9	Riz Nishiki.....	41
Pommes de terre boulangère.....	51	Riz sauvage.....	41
Pommes de terre cuites au four, grosses .....	49	Riz, instantané .....	41
Pommes de terre en chemise.....	49	Riz, précuit.....	41
Pommes de terre farcies .....	48	Romanesque, bouquets .....	39
Pommes de terre, pelées.....	49	Rondelles de courgettes, grillées.....	40
Pommes de terre, tournées.....	49	Rondelles de pommes de terre, épaisses.....	50
Pommes duchesse, surg.....	48	Rosbif, cuisson nocturne.....	13
Pommes fondantes .....	51	Rôti à la broche .....	9
Pommes frites.....	47	Rôti de boeuf .....	9
Pommes rissolées.....	50	Rôti de boeuf, cuisson nocturne.....	13
Pommes sautées au lard.....	50	Rôti de dinde roulé .....	26
Pommes sautées, fraîches.....	50	Rôti de porc.....	9
Pommes sautées, semi-finies .....	50	Rôti de porc roulé .....	12
Pommes sautées, surg. ....	50	Rôti de porc, cuisson nocturne.....	13
Potato Wedges.....	40	Rôti de veau, croûte à la moutarde.....	9
Potée à la viande .....	14	Rôti de viande blanche.....	11
Pudding à la mode de Francfort.....	57	Rôti de viande hachée.....	9
Pudding de cabinet .....	57	Rôti roulé.....	9
Pudding de pain aux tomates.....	57	Rôtis de viande blanche, cuisson nocturne.....	13
Pudding Yorkshire .....	61	Roulades de truite.....	34
Poularde nourrie au maïs.....	23	Rouleaux de printemps, surg. ....	45
Poulet à la chinoise.....	26	Royale.....	55
Poulet Cordon bleu .....	24	Rumsteck .....	18
Poulet vapeur.....	25	<b>S</b>	
Poulets grillés.....	23	Sardines.....	37
Poulpe .....	36	Satay de porc.....	21
Poussins.....	23	Sauerbraten (rôti aigre-doux).....	10
Praires .....	36	Saumon en dés 37 .....	
Profiteroles .....	61	Scones .....	61
<b>Q/R</b>		Seiche.....	36
Quartiers de pommes de terre, crus.....	50	Selle de cerf.....	12
Quiche Lorraine.....	44	Selle de chevreuil .....	12
Quinoa.....	41	Selle de porc.....	12

## 12. Index A-Z

---

	<b>Page</b>	<b>V</b>	<b>Page</b>
Selle de porc farcie.....	9	Viennoiseries au levain, pousse .....	63
Selle de veau .....	12	Vitello-Tonnato .....	14
Semmelknödel (boulettes de pain).....	50	Vols-au-vent.....	60
Serviettenknödel .....	50	Vols-au-vent.....	62
Soufflé au chocolat .....	63	<b>W/X/Y/Z</b>	
Soufflé au fromage blanc .....	56	Wan Tan.....	45
Soufflé au grand manier .....	63	X-mas Pudding (pudding de Noël).....	57
Soufflé au pain.....	56		
Soufflé aux cerises .....	56		
Soufflé aux fruits.....	56		
Soufflé aux pommes .....	56		
Soufflé de riz et aux abricots .....	56		
Soufflé de truite .....	34		
Souris d'agneau.....	10		
Spare Ribs.....	21		
Steak d'aloyau .....	18		
Sticks à mozzarella.....	45		
Sticks de poisson panés.....	33,35		
Stollen aux fruits confits (gâteau de Noël) .....	59		
Stroudel feuilleté.....	60		
Stroudel, farci.....	59		
Stroudel, salé .....	59		
<b>T</b>			
Tarte flambée .....	64		
Tarte flambée aux pommes .....	64		
Tartelettes .....	59		
Terrine de poisson .....	34		
Terrine de volaille.....	25		
Terrines, viande .....	14		
Tête de veau .....	14		
Timbale de volaille .....	25		
Tortellini en sauce à la crème et jambon.....	49		
Tortillas de patatas .....	54		
Tournedos, boeuf .....	17		
Tranches de fenouil, grillées.....	40		
Tranches de poivrons, grillées .....	48		
Triangles de pommes de terre, grands.....	49		
Truite au bleu.....	34		
Truite en habit vert.....	32		
Truite, sautée .....	31		
Turbot, vapeur.....	34		



**RATIONAL Großküchentechnik**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
Tel.: +49 8191 327387  
E-Mail: info@rational-online.de  
www.rational-online.de

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

**FRIMA RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente - BP 52  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
Tel: +33 389 570 555  
E-mail: info@rational-france.fr  
www.rational-france.fr

**RATIONAL International AG HELLAS**  
19ο χμ. Θεσ/νικησ-Περαίασ Τ.Θ. 4317  
57019 Θεσσαλονίκη  
Τηλ: +30 23920 39410  
rationalgreece@rational-online.gr  
www.rational-online.gr

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

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

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

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

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Kabingatan 11  
212 39 Malmö/SWEDEN  
Tel: +46 40 680 85 00  
E-mail: info@rational-scandinavia.se  
www.rational-scandinavia.se

**RATIONAL Schweiz AG**  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
Tel: +41 71 727 9092  
E-Mail: info@rational-schweiz.ch  
www.rational-schweiz.ch

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

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

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

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
117105 г. Москва,  
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6  
Тел: +7 495 663 24 56  
Эл. почта: info@rational-russland.com  
www.rational-russia.ru

**RATIONAL International AG  
istanbul İrtibat Bürosu**  
Acıbadem Cad., İbrahimpaşa  
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,  
Kadıköy, 34718 İstanbul  
Tel/Faks: +90 (0) 212 339 98 18  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-international.com

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
156 Swann Drive  
Derrimut, VIC 3030  
Tel: +61 (0) 3 8369 4600  
E-mail: info@rationalaustralia.com.au  
www.rationalaustralia.com.au

**RATIONAL NZ Ltd**  
208-210 Neilson Street  
Onehunga, 1061  
Auckland, 1643  
Tel.: +64 (9) 633 0900  
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz  
www.rationalnz.co.nz

**RATIONAL International Middle East**  
Montana Building, Floor 303  
Zaabeel Road, Dubai, UAE  
Phone: +971 4 337 5455  
eMail: info@rational-middleeast.com  
www.rational-middleeast.com

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

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

**RATIONAL International AG  
Office Mexico**  
Innoparc 01  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Switzerland  
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538  
eMail info@rational-mexico.com.mx  
www.rational-mexico.com.mx

**RATIONAL BRASIL**  
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi  
São Paulo, SP  
CEP: 04531-080  
Tel.: +55 (11) 3071-0018  
Internet: www.rational-online.com.br  
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン  
〒112-0004  
東京都文京区後楽2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館フイング  
Tel: (03) 3812-6222  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.cn

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

**RATIONAL India**  
Unit No 24, German Center  
12th Floor, Building 9B  
DLF Cyber City, Phase III  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
Phone +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
www.rational-online.in

**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel: +41 71 727 9090  
Fax: +41 71 727 9080  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-international.com

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
Tel: +49 8191 3270  
Fax: +49 8191 21735  
E-mail: info@rational-ag.com  
www.rational-ag.com

