

Handbuch CombiMaster CM



Sicherheitsvorschriften

Warnung:

Eine falsche Installation, Einstellung, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie das Bedienhandbuch sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Zu Ihrer Sicherheit:

Lagern oder benützen sie keine brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes.

Verhalten bei Gefahr und bei Geruch von Gas:

- Schließen Sie sofort die Gasversorgung
- Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung
- Benützen Sie ein externes Telefon und informieren sofort den zuständigen Gasversorger (Sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsetzstelle)



rES



„RESET“ (nur Gasgeräte)

Bei Störung der Brennerfunktion, leuchtet in der Anzeige „rES“ auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken der Reset-Taste wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet.

Wenn die „rES“-Anzeige nach ca. 15 Sek. nicht erneut aufleuchtet, brennt die Flamme und das Gerät ist funktionsbereit.

Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken auf, bitte den Kundendienst verständigen!

Sehr geehrter Kunde

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Rechnungsstellung.

Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Ihre

RATIONAL AG

Händler	Installateur
	Installiert am: _____

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter: +49 8191 327333.

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL ChefLine®: +49 8191 327300.

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen CombiMaster.

Mit dem Erwerb Ihres neuen Combi Masters haben Sie sich für einen Combi Dämpfer der Spitzenklasse entschieden.

Dank der hervorragenden Verarbeitungsqualität und der nahezu uneingeschränkten Garmöglichkeiten, werden Sie mit dem CombiMaster für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile Ihres CombiMasters umfangreich nutzen können, empfehlen wir Ihnen das Handbuch intensiv zu studieren.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen CombiMaster.

Für Fragen rund um das Kochen wählen Sie die lokale Telefonnummer auf der letzten Seite dieses Handbuches.

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter: +49 8191 327333.

Ihre
RATIONAL AG

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit	6
Funktionsteile	10
Bedienungselemente	11
Die Gartetechnik	12
Betriebsarten	13
Betriebsart Dämpfen	14
Betriebsart Heißluft	16
Betriebsart Combi-Dämpfen	19
Betriebsart Vario-Dämpfen	21
Betriebsart Finishing®	23
Arbeiten mit Kerntemperaturfühler	25
Funktion Cool Down	28
Reinigung	29
Service – Entkalken Dampfgenerator	31
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit	36
Haustechnik	37
Haustechnik – Entleerung Dampfgenerator	38
Geräte-Optionen	39
Störmeldungen	41
Leistungsbeispiele	42



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie sich die nachfolgenden Sicherheits- und Bedienungshinweise sorgfältig durch.

Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist.

Dieses Gerät darf nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Nur speziell geschulte Anwender dürfen das Gerät benutzen.

Eine regelmäßige Sicherheitsunterweisung des Bedienpersonals durch den Betreiber ist dringend erforderlich.

Um Unfallgefahren, bzw. Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, empfehlen wir regelmäßige Schulungen Ihres Personals durch den Betreiber durchzuführen.

Prüfung vor dem täglichen Einschalten

- Luftleitblech oben und unten verriegeln.
- Einhängestell oder Hordengestellwagen im Garraum vorschriftsmässig arretieren.

Allgemeines

- Die Temperaturerhöhung des Türglases, Außenmantel und von Anbauteilen kann höher als 60 °C sein.
- Vermeiden Sie Hitzequellen (z.B. Grillplatten, Friteusen etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Bei längeren Betriebspausen den bauseitigen Wasserabsperrhahn schließen und die Energieversorgung (Gas und Strom) zum Gerät bauseitig abschalten.

Bei der Aufstellung von Tischgeräten mit einem Original Standard-Unterbau bzw. -Unterschrank des Geräteherstellers beträgt die maximale Arbeitshöhe am obersten Einschub 1600 mm.



WARNUNG – Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann. Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.



Achtung!

- **Heiße Wrasen (Verbrennungsgefahr)!**
- **Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**

Nur Gasgeräte

- Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein.
- Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung gereinigt werden. Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes.
- Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden.
- Der Bereich unter dem Gerät darf nicht durch Gegenstände blockiert oder verstellt werden.



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Beschicken/Entnehmen

Gerätetür langsam öffnen.

Beim Öffnen schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab.

Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach. Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.

Behälter oder Roste nur einschieben, wenn das Einhängegestell ordnungsgemäß fixiert ist, bzw. der Hordengestellwagen bis zum Anschlag eingefahren, arretiert und die Verriegelungen geschlossen sind.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.

Geräte mit Einhängegestelle (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Entnehmen

Einhängegestell leicht anheben und aus der vorderen Arretierung heben. Einhängegestell zur Mitte des Garraums schwenken.

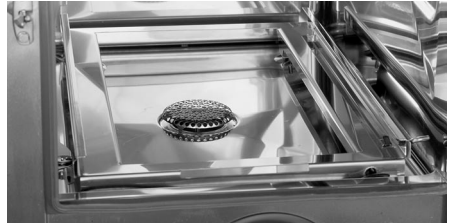
Einhängegestell nach oben drücken, aus den Fixierungen heben. Einhängen in umgekehrter Reihenfolge.



Hordengestellwagen

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Einhängegestell entnehmen
- Einfahrschiene auf Geräteboden legen und einrasten.



- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen einfahren
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und mit der Arretierung fixieren.
- Transportwagen muss ordnungsgemäß durch Halterung am Gerät fixiert sein.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen entriegeln und herausziehen.
- Beim Transport des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens auf dem Transportwagen auf Einrasten des Wagens in die Transportsicherung achten.
- Behälter mit Flüssigkeiten sind abzudecken und zu sichern, so dass keine Verbrühungsgefahr durch Überschwappen der Flüssigkeit besteht.



Achtung!

- Die GN-Behälterverriegelungen am Hordengestellwagen schließen!
- Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen Transportwagen und auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene bzw. Schwelle kippen.



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Gerätegröße	Max. Beschickungsmengen
6x1/1 GN	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10x1/1 GN	45 kg (je Einschub max. 15 kg)
20x1/1 GN	90 kg (je Einschub max. 15 kg)
6x2/1 GN	60 kg (je Einschub max. 30 kg)
10x2/1 GN	90 kg (je Einschub max. 30 kg)
20x2/1 GN	180 kg (je Einschub max. 30 kg)

Wassermangel

H2O

Beim Einschalten kann der Hinweis H2O im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

- Leuchtet die Anzeige weiter, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf (Magnetventil) frei ist.

Umgebungstemperaturen

Bei Umgebungstemperaturen niedriger als +5 °C ist darauf zu achten, dass der Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmt wird.

Kerntemperaturfühler

- Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden.
- Kerntemperaturfühler vor Verwendung mit kaltem Wasser kühlen.
- Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.

Cool Down

Verwenden Sie zum Abkühlen des Garraumes die Funktion „Cool Down“.



Achtung!

- Während des „Cool Down“ läuft das Lüfterrad bei geöffneter Tür!
- Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech einschalten.
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.
- Gerät darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.

Handbrause (optional)

Zur Verwendung Handbrause herausziehen.

Durch Drücken auf den Betätigungsknopf der Handbrause können 2 Dosierstufen angewählt werden.

Handbrause rollt automatisch zurück.

Stellen Sie sicher, dass nach Verwendung der Handbrause der Schlauch vollständig aufgerollt ist.



Achtung!

- Handbrause und Wasser aus der Handbrause kann heiß sein!



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Reinigen

- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden muss.
- Garraum trocknen - lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- In regelmäßigen Abständen pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Reinigerpackung.
- Reinigungsablauf siehe Kapitel „Manuelle Reinigung“.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers.
- Keine Scheuermittel oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.



Achtung!

- **Tragen Sie vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Handschuhe, Brille und Maske.**

Entkalken

- Beachten Sie, dass der Dampfgenerator nach Bedarf entkalkt werden muss (siehe Kapitel Entkalken).



Achtung!

- **Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!**

- **Um Material- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.**

Haustechnik

- Inspektionsarbeiten-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden.
- Bei Installation des Gerätes auf Rollen muss die Bewegungsfreiheit soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie- Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt abgeschlossen ist. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, so muss sichergestellt werden, dass die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsgemäß angebracht wird.

Wartung

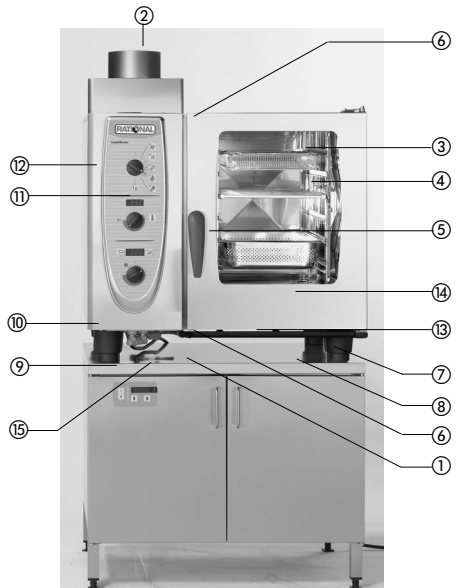
- Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens einmal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.



Achtung!

- **Vor Öffnen der Servicetür und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.**

- ① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
- ⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit
Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung)
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der
Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstentleerende
Türtropfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem
Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße**
(höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie
Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung,
Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp
und Geräte-Nummer, siehe auch
Funktionen/Einstellungen/ Typ)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des
Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Handbrause** (optional)
(mit Rückhol-Automatik)
- ⑭ **Einfahrhilfe**
(Standgeräte)
- ⑮ **Luftfilter**
(Zuluft Installationsraum)

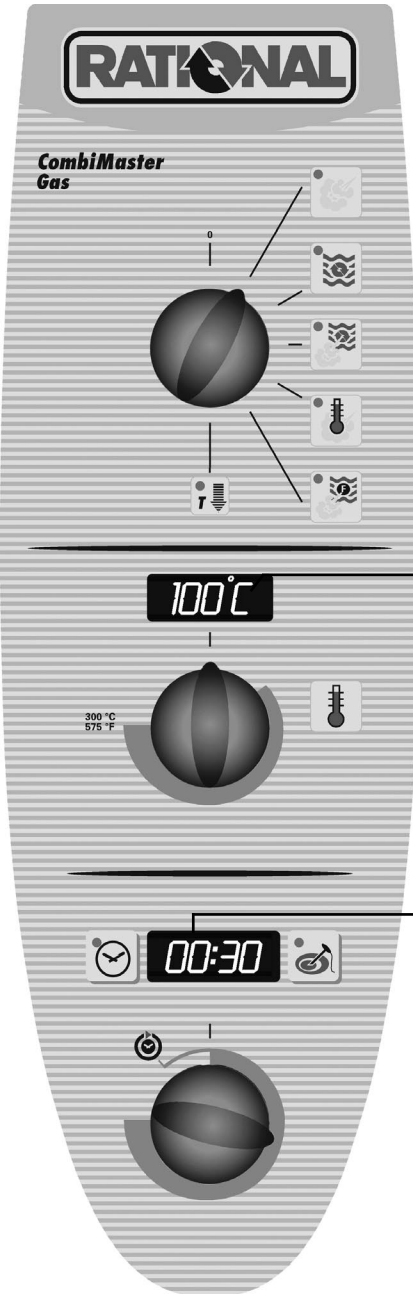


CM 6 x 1/1 GN, bei 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 und 10x2/1 GN identisch.



CM 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

Bedienungselemente



Dämpfen (100 °C)



Heißluft (30 °C bis 300 °C)



Combi-Dämpfen (30 °C bis 300 °C)



Betriebsarten-Wahlschalter



Vario-Dämpfen (30 °C bis 99 °C)



Finishing (30 °C bis 300 °C)



Zusatzfunktion „Cool Down“

Garraumtemperaturanzeige



Garraumtemperatur-Einstellrad



Anzeige Heizungsbetrieb



Taste Uhr (0 bis 120 Min.).

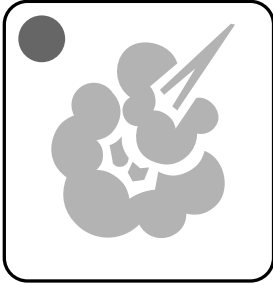


Taste für Kerntemperatur (0 °C bis 99 °C)

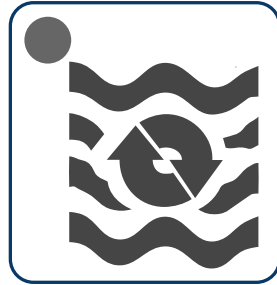
Anzeige für Zeit/Kerntemperatur



Einstellrad für Uhrzeit/Kerntemperatur



Dämpfen

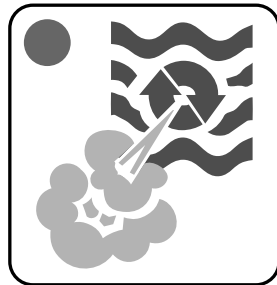


Heißluft

Diese zwei Betriebsarten können wahlweise

- **einzeln**
- **oder**
- **kombiniert**

angewandt werden.



Combi-Dämpfen

Ihr Gerät bietet die Möglichkeit, fast alle Garprozesse der traditionellen Küche in nur einem Gerät durchzuführen!

Betriebsarten



Betriebsart "Dämpfen"

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser wird drucklos in den Garraum eingespeist und mit hoher Geschwindigkeit vom Lüfterrad umgewälzt. Das patentierte Regelsystem sorgt dafür, dass immer die Menge Dampf eingespeist wird, deren Energie vom Gargut tatsächlich aufgenommen werden kann. Die Garraumtemperatur in dieser Betriebsart ist konstant auf 100 °C eingestellt.



Betriebsart "Heißluft"

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Lüfterrad verteilt die Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.



Betriebsart "Combi-Dämpfen"

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden. Dabei ist im Garraum immer die optimal geregelte Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.



Betriebsart "Vario-Dämpfen"

Ein elektronisches Regelsystem mit gradgenauen Temperaturfühlern hält die vorgeählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühligste Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Garraumtemperatur kann variabel von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.



Betriebsart "Finishing®"

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Die Garraumtemperatur kann individuell von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.



Betriebsart – Dämpfen

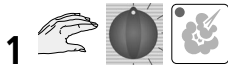


„Dämpfen“

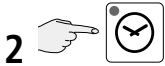
Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur in dieser Betriebsart ist konstant auf **100 °C** eingestellt.

Garungsarten:

Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.



1 Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

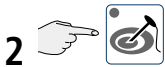


2



3

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



2



3

Soll

Ist

Gargutbeispiele

• Mise en place

Tomates concassées, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen.

• Vorspeisen

Rührei, pochirtes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.).

• Suppeneinlagen

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

• Hauptgerichte

gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch.

• Beilagen

Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmisches, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert.

• Desserts

Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis.



Betriebsart – Dämpfen



Tipps

- Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart „Dämpfen“ **gemeinsam garen** können, um so einen hohen Auslastungsgrad des Combi-Master zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungsart entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden können).
- **Kartoffeln** in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.
- **Gemüsefond** kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.
- Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => die **Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.
- **Klöße oder Knödel** nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.
- **Reis und Getreide** als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.
- **Tomaten** können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart „Dämpfen“ geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.



Betriebsart – Heißluft

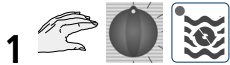


„Heißluft“

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten:

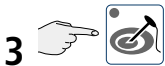
Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.



1 Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Soll

Ist

Gargutbeispiele

• Mise en place

Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

• Vorspeisen

Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.

• Suppeneinlagen

Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

• Hauptgerichte

Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe / ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Convenience, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.

• Beilagen

Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.

• Desserts

Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart), TK.



Betriebsart – Heißluft



Tipps

- **Garzeiten**

Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

- **Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem**

- **Vorheizen** auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
- möglichst **schnelle Beschickung**, um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.
- **während des Garvorganges** (bei Vollbeschickung) kurz die Tür öffnen, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Gerät herauszulassen.
- bei Kurzbratstücken und Bratprodukten, die sehr viel Feuchtigkeit abgeben (z. B. Hähnchenkeulen), die **Beschickungsmengen** ggf. auf 75 bzw. bis maximal 50% der theoretischen Höchst-Menge **reduzieren**.

- **Paniertes Bratgut**

möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden. Panade fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken. Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.

Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).

Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm.

Zubehör: Roste für gleichmäßige Bräunung auf Ober- und Unterseite, auf gleichmäßige Schnittstärke achten und gleiche Größen auf denselben Granit-Behälter legen.

- **Gratinieren**

von weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.

Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

Z.B.: Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.

- **Fisch-Zubereitung**

Mehlieren und Fettzugabe.



Betriebsart – Heißluft

- **Backen**

Vorheizen: auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

Backtemperatur: ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen. Bei Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen.

Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen .

Zubehör:

Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder granitemaillierte GN-Behälter verwenden.



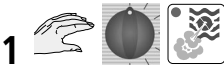
Betriebsart – Combi-Dämpfen



„Combi-Dämpfen“

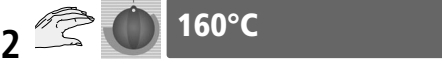
Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten: Braten, Backen.

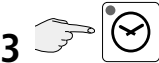


1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



2



3



4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



3



4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
Knochen rösten.
- **Vorspeisen**
Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelauflauf.
- **Hauptgerichte**
Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.
- **Beilagen**
Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, ...), Kartoffelauflauf.
- **Desserts**
Hefeteig.
- **Verschiedenes**
Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).



Betriebsart – Combi-Dämpfen



Tipps

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
- Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

• Saucen-Zubereitung

- In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
- Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
- Ablöschen.
- Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
- Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

• Rouladen

in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce auffüllen und mit Behälter bedecken.

• Backen

Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back-/Bratblechen zubereiten, Teflonbleche auch verwendbar.



Betriebsart – Vario-Dämpfen

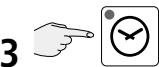


„Vario-Dämpfen“

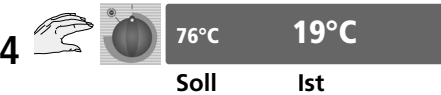
Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur kann variabel von **30 °C bis 99 °C** eingestellt werden.



1 Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Soll

Ist

Gargutbeispiele

• Mise en place

Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonzerve) pasteurisieren.

• Vorspeisen

Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.

• Suppeneinlagen

Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

• Hauptgerichte

Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

• Beilagen

Flan, Gemüsepudding, Polenta.

• Desserts

Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding.



Betriebsart – Vario-Dämpfen



Tipps

- **Garzeiten „Vario-Dämpfen“**

Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“. Generell: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

- **Garraumtemperatur-Richtwerte „Vario-Dämpfen“:**

Suppeneinlagen:	75 bis 90 °C
Fisch, Schalen- und Krustentiere:	65 bis 90 °C
Fleisch- und Wurstwaren:	72 bis 75 °C
Helles Fleisch:	75 bis 85 °C
Dunkles Fleisch:	80 bis 90 °C
Geflügel:	80 °C
Desserts:	65 bis 90 °C

- **Würzung**

Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert.

Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Alkohol, Fumets, Essenzen und Reduktionen!

- **Konservieren von Früchten/Gemüsen**

Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem gewünschten Konservierungsergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungsbehälter (Gläser) sollte 100 mm nicht überschreiten. Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt). Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

- **Vorteile:**

- Feste Struktur der Füllungen.
- Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte.
- Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering.
Temperatur-Richtwerte: 72 bis 80 °C.

- **Garen direkt im Serviergeschirr, z. B. Fisch.**

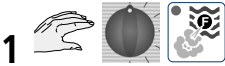


Betriebsart – Finishing®



„Finishing®“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Garraumtemperatur einstellbar von **30 °C bis 300 °C**.



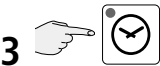
1

Vorheizen: auf Betriebstemperatur.

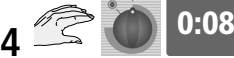


2

Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 120 °C und 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.

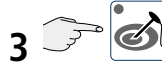


3



4

In der Regel beträgt die Finishingzeit für auf Teller angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Minuten – die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrtemperatur, unterschiedlich.



3



4

76°C

19°C

Soll

Ist

Gargutbeispiele

• Vorspeisen

Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

• Hauptgerichte

Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigménüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

• Beilagen

Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

• Desserts

Strudel, heiße Früchte.

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Betriebsart – Finishing®



Tipps

- **Finishinggeschirr**

Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten,
Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen
(Außer-Haus-Geschirr).

- **Bankettservice/Reisegesellschaften**

Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.

- Große Mengen in kürzester Zeit.
- Schneller Chargenwechsel.
- Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen
Stundendurchsatz, schnellen Tischwechsel,
mehr Umsatz.
- für Teller bis 31 cm Durchmesser

- Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher
für längere Ausgabewege.

- **Warmhaltehaube:** Zum Überbrücken von kur-
zen Wartezeiten oder für Transportwege.

- Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit
gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern
bzw. Platten anrichten/dressieren.

- Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem
Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder
Fett mischen.

- Soßen

Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.

- Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit
zum Erwärmen.



Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

Der Garprozess wird mit einer Kerntemperaturmessung im Lebensmittel geregelt. Kerntemperaturfühler vor Gebrauch reinigen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Den Kerntemperaturfühler im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes soweit einstechen, dass sich die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der Mitte des Gargutes befindet.








Zu Ihrer Sicherheit



- **Kerntemperaturfühler kann heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden!**
- **Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.**
- **Vor Entnahme der Beschickung Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.**



Bei allen Betriebsarten anwählbar



1   

2   **160°C**

3  

4   **76°C** **19°C**
Soll **Ist**

Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton.



Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



Tipps

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach.
Beispiel: „Braten“, Verhältnis Kerntemperatur – Garzeit.
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler vor der Benutzung ab.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Betriebsarten können Sie jederzeit verändern.
- Kerntemperatur-Messung: Ermittlung der optimalen Verzehrtemperatur beim Finishing®.

Kerntemperatur-Richtwerte

Rindfleisch	Garzustand	Kerntemperatur
Rinderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rindsrose	vollgar	85 - 90 °C
Rinderbraten	vollgar	80 - 85 °C
Tafelspitz	vollgar	90 °C

Schweinefleisch

Keule/Schlegel	vollgar	75 °C
Keule/Schlegel	hellrosa	65 - 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch/ gefüllt	vollgar	75 - 80 °C
Schweinebauch/ Wammerl	vollgar	80 - 85 °C
hintere Schweine- haxe gebraten	vollgar	80 - 85 °C
Eisbein	vollgar	80 - 85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64 - 68 °C
Kasseler		65 - 70 °C
(Aufschnitt-Buffer)		55 - 60 °C
hintere Haxe gepökelt	vollgar	75 - 80 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	65 °C
Schinken im Brotteig		65 - 68 °C



Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

Kerntemperatur-Richtwerte

Rindfleisch Kalbfleisch	Garzustand	Kern- temperatur
Kalbsrücken	hellrosa	58 - 65 °C
Kalbskeule,	vollgar	78 °C
Kalbsschlegel und Oberschale, Nuß, Frikandeau		
Nierenbraten	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbraten/ Schulter	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbrust	vollgar	75 - 78 °C
Hammelrücken	rosa	65 - 70 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C

Lammfleisch

Durchgegart beträgt die Kerntemperatur zwischen 79 °C und 85 °C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar.

Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	vollgar	68 - 75 °C
Lammrücken	rosa	54 - 58 °C
Lammrücken	vollgar	68 - 75 °C
Lammschulter	vollgar	78 - 85 °C

Kerntemperatur-Richtwerte

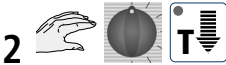
Geflügel Pasteten u. dergl.	Garzustand	Kern- temperatur
Hähnchen	vollgar	85 °C
Gänse/Enten	vollgar	90 - 92 °C
Truthahn	vollgar	80 - 85 °C
Pasteten		72 - 74 °C
Fleischkäse		72 - 78 °C
Terrinen		60 - 70 °C
Galantinen		65 °C
Ballotinen		65 °C
Foie gras		45 °C
Fisch, z.B. Lachs	glasig	60 °C



Funktion Cool Down

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und Sie möchten nun bei reduzierter Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der Funktion "Cool Down" kann der Garraum schnell und materialschonend abgekühlt werden.

1 Tür schließen.



3 Tür öffnen.

Hinweis

Vor dem Anwählen „Cool Down“ Garraumbtür schließen.



Achtung!

- Während des „Cool Down“ schaltet das Gebläserad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- „Cool Down“-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitsystem einschalten.
- Nicht in das Lüfterrad greifen!
- Garraum darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden!



Reinigung

Reinigungsablauf

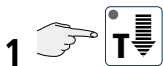
Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Combi-Dämpfers zum Betriebsende unerlässlich.



Achtung!

- Verwenden Sie unbedingt die vorschriftsmäßige Schutzkleidung, (Handschuhe, Schutzbrille und Maske).
- Verwenden Sie ausschließlich die Handdrucksprühpistole des Geräteherstellers
- Behälter nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.
- Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech und das Einhängegestell vor dem Start der Reinigung vorschriftsmäßig eingesetzt und verriegelt ist.

So arbeiten Sie



1 Garraum **abkühlen (unter 60 °C)**.



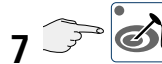
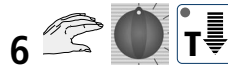
2 Gerät ausschalten

3 Garraum und Türinnenseite, Türdichtung, Raum **hinter dem schwenkbaren Luftleitblech** und das Luftleitblech beidseitig mit RATIONAL-Spezialreiniger einsprühen.

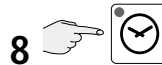


4 Luftleitblech und Einhängegestell vorschriftsmäßig verriegeln.

5 Garraumtür schließen



Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten



Reinigungsprogramm wird gestartet



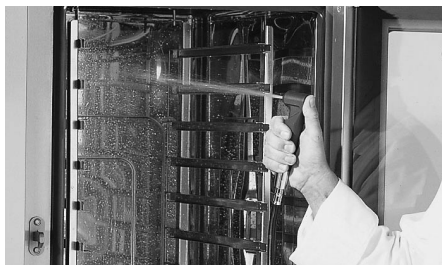
Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.





Reinigung

- 9** Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen.**



- 10** Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.

- 11** Garraumtüre schließen.



0:10



Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart "Heißluft" für 10 Minuten eingeschaltet.



End



- 12**   

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.

Hinweis

- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) leicht geöffnet.
- Um Korrosion des hochwertigen Chromnickelstahls zu vermeiden, muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in "Feuchter Hitze" regelmäßig gereinigt werden.
- Bei starker Verschmutzung vor der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart "Feuchte Hitze" für 10 Minuten einweichen lassen.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird, bzw. sich die Oberfläche verfärben kann.
- Keine Hochdruckreiniger verwenden.
- Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
- Die Reinigungsflasche zweimal pro Woche mit warmen Wasser spülen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pump-Kolbens kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Service – Entkalken Dampfgenerator

Ihr Gerät ist mit der patentierten Self Clean-Automatik ausgestattet. Durch die Self Clean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle, basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag:

bis 18 °dH (bis 3,2 mmol/liter) mindestens 1x jährlich
 bis 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 2x jährlich
 über 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 3x jährlich

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung (z.B. Mineralien) von den oben genannten Richtwerten abweichen.

Entkalken Dampfgenerator

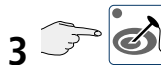


Achtung!

- **Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!**
- **Um Material und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung
Sicherheitsbrille
Schutzhandschuhe
Gesichtsschutzmaske
Entkalker-Handpumpe des Geräteherstellers.**
- **Übergelaufene Entkalkerflüssigkeit gründlich mit Wasser spülen.**



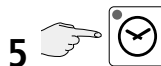
- 1** Garraumtüre schließen



- 3** Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige "CLEn" erscheint



- 4** Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „CALC“ erscheint.



- 5** Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.

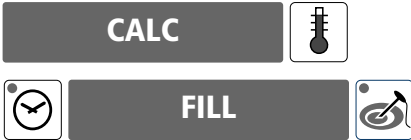
Hinweis

Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch "Cool Down" gestartet – Anzeige siehe "Cool Down"
 Ist die Garraumtemperatur beim Start, bzw. nach dem "Cool Down" Vorgang unter 40 °C wird der Entkalkungsvorgang fortgeführt.

Abpumpen Dampfgenerator



Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint:



Sie werden Aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einfüllen.

6 Garraumtüre öffnen



7 Einhängegestell links und Luftleitblech aus dem Garraum nehmen.



8 Einhängegestell links zur Befestigung des Entkalkerschlauches wieder einbauen.

9 Schrauben Sie den Schlauch auf den Kanister mit der Entkalkungsflüssigkeit.



10 Stellen Sie den Kanister in den Garraum.

Service – Entkalken Dampfgenerator



- 11** Führen Sie den Schlauch in die Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung auf dem Schlauch. Befestigen Sie den Schlauch mit dem Drahhaken am linken Einhängegestell.
- 12** Entkalkerflüssigkeit mit der Handpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.



Achtung!

- Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Übersäumen führen.

Elektrogeräte

Typ 6 x 1/1 GN	3,5 Liter
Typ 10 x 1/1 GN	6 Liter
Typ 6 x 2/1 GN	6 Liter
Typ 10 x 2/1 GN	8,5 Liter
Typ 20 x 1/1 GN	9 Liter
Typ 20 x 2/1 GN	11,5 Liter

Gasgeräte

Typ 6 x 1/1 GN	4 Liter
Typ 10 x 1/1 GN	7 Liter
Typ 6 x 2/1 GN	6,5 Liter
Typ 10 x 2/1 GN	9 Liter
Typ 20 x 1/1 GN	8 Liter
Typ 20 x 2/1 GN	11 Liter



Service – Entkalken Dampfgenerator

- 13 Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister).
- 14 Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkierzubehör gründlich mit Wasser spülen!
- 15 Luftleitblech und Einhängestell links korrekt in den Garraum setzen und vorschriftsmäßig verriegeln.



Nach angezeigten 30 Sekunden erscheint im Display „door“.



- 17 Bitte Garraumtüre schließen.



Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.



Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.



Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End“.



Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Hinweis

Sie benötigen:

Entkalker-Handpumpe:

Teilenummer 60.70.409

Entkalker:

(10 Liter Kanister - Teilenummer 6006.0110)

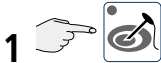
Service – Entkalken Dampfgenerator

Abbruch Entkalkungsvorgang



Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit



Bitte Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.



Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

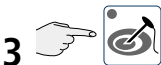
Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit



Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten



Gerät einschalten



Der Entkalkungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird.

Wird die Taste Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.



Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.

Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden



Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit

Die Temperaturen können in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit angezeigt werden.

Wechseln der Anzeige Celsius / Fahrenheit



Halten Sie die „Uhraste“ und die „Kerntemperaturtaste“ gleichzeitig länger als 10 Sekunden gedrückt.



oder





Inspektionsarbeiten die von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden können.



Achtung!

- Vor Öffnen der Servicetüre und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.
- Nur original Ersatzteile des Geräteherstellers verwenden.

Reinigen des Luftfilters unterhalb des Installationsraumes



- Filtereinsatz nach links schieben und nach unten herausheben.
- Luftfilter mindestens einmal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter sollte mindestens 2 mal jährlich erneuert werden.
- Filtereinsatz in umgekehrter Reihenfolge wieder vorschriftsmässig einbauen.

Auswechseln der Garraumbeleuchtung

Bei Ausfall der Garraumbeleuchtung ist die Halogenlampe auszutauschen.

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

Decken Sie den Geräteablauf im Garraum mit einem Tuch ab und entfernen Sie die 4 Schrauben des Glashalterahmens.

Nehmen Sie den Rahmen mit Glas und Dichtungen ab.

Ersetzen Sie die Halogen-Glühlampe durch ein Original-Ersatzteil (ET Nr. 3024.0201).



Ersetzen Sie ebenfalls die beiden Dichtungen.
Dichtungsrahmen außen: ET Nr. 40.00.093
Dichtungsrahmen innen: ET Nr. 40.00.094.

Bitte achten Sie darauf, dass die Glühlampe nicht mit den Fingern berührt werden darf.

Schrauben Sie den Halterahmen mit Glas und Dichtungen wieder fest und schalten Sie das Gerät ein.



Haustechnik

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung besteht aus einem fertig vulkanisierten Rahmen und ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

Sollte eine Dichtung ausgewechselt werden müssen, ziehen Sie die alte Dichtung aus der Führung heraus.

Reinigen Sie die Führungsschiene von Verunreinigungen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass der rechteckige Teil der Dichtung vollständig im Aufnahmerahmen steckt.

Bei der Montage ist vorheriges Anfeuchten der Haltelippen mit Seifenwasser empfehlenswert.



Garraumdichtungen

Typ 6 x 1/1 ET Nr. 20.00.394

Typ 6 x 2/1 ET Nr. 20.00.395

Typ 10 x 1/1 ET Nr. 20.00.396

Typ 10 x 2/1 ET Nr. 20.00.397

Typ 20 x 1/1 ET Nr. 20.00.398

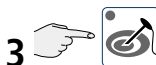
Typ 20 x 2/1 ET Nr. 20.00.399

Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.



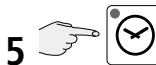
2 Garraumtür schließen



Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige "CLen" erscheint



Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „SC“ erscheint.



Der Dampfgenerator wird entleert.

Geräteoptionen

Strömungssicherung (nur Gasgeräte)



Durchmesser Abgasrohr: 180 mm

Typ 6x1/1	Art. Nr. 70.00.356
Typ 6x2/1	Art. Nr. 70.00.359
Typ 10x1/1	Art. Nr. 70.00.348
Typ 10x2/1	Art. Nr. 70.00.349
Typ 20x1/1	Art. Nr. 70.00.352
Typ 20x2/1	Art. Nr. 70.00.343

UltraVent® Kondensationshaube



Die patentierte Kondensationstechnologie der UltraVent® Kondensationshaube bindet Dämpfe in geschlossenen Räumen vollständig und leitet diese durch das integrierte Ablaufsystem ab. Wrasen werden automatisch auch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt. Lästige Gargerüche werden erheblich reduziert. Ablufttechnische Installationen entfallen. Einfache Montage – auch nachträglich.

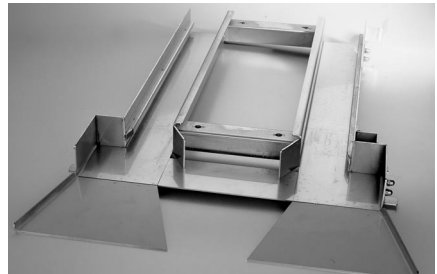
Typ 6x1/1 / 10x1/1 GN E	Art. Nr. 60.70.366
Typ 6x1/1 / 10x1/1 GN G	Art. Nr. 60.70.370
Typ 6x2/1 / 10x2/1 GN E	Art. Nr. 60.70.366
Typ 20x1/1 GN E	Art. Nr. 60.70.374

Dunstabzugshaube für Tischgeräte

Wrasen werden automatisch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt (ohne Kondensationstechnik). Einfache Montage – auch nachträglich möglich.

Typ 6x1/1 / 10x1/1 GN E	Art. Nr. 60.70.366
Typ 6x1/1 / 10x1/1 GN G	Art. Nr. 60.70.364
Typ 6x2/1 / 10x2/1 GN E	Art. Nr. 60.70.408

Einfahrrampe für 20 x 1/1 und 20 x 2/1 GN



Schrägen im Küchenboden in Einschubrichtung bis max. 20 mm können ausgeglichen werden.

Typ 20x1/1 GN	Art. Nr. 60.21.164
Typ 20x2/1 GN	Art. Nr. 60.22.086

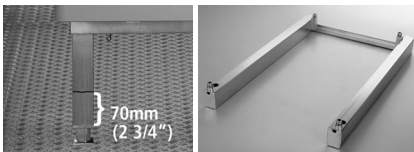
Hitzeschild für linke Seitenwand



Die nachträgliche Installation des Hitzeschildes erlaubt es Ihnen, dass strahlende Hitzequellen (z.B. Grill) nahe an die linke Seitenwand gestellt werden können.

Typ 6x1/1	Art. Nr. 60.70.390
Typ 6x2/1	Art. Nr. 60.70.392
Typ 10x1/1	Art. Nr. 60.70.391
Typ 10x2/1	Art. Nr. 60.70.393
Typ 20x1/1	Art. Nr. 60.70.394
Typ 20x2/1	Art. Nr. 60.70.395

Geräte- und Hordengestellwagenerhöhung (nur für Standgeräte)



Die

Bodenfreiheit bei Standgeräten wird um 70 mm vergrößert.

Geräteerhöhung

Typ 20x1/1 GN	Art. Nr. 60.70.407
Typ 20x2/1 GN	Art. Nr. 60.70.407

Hordengestellwagenerhöhung

Typ 20x1/1 GN	Art. Nr. 60.21.184
Typ 20x2/1 GN	Art. Nr. 60.22.184

Combi-Duo



Typ 6x1/1 auf 6x1/1 oder 10x1/1 GN (Elektro)
Typ 6x2/1 auf 6x2/1 oder 10x2/1 GN (Elektro)
Typ 6x1/1 auf 6x1/1 GN (Gas)
Typ 6x2/1 auf 6x2/1 GN (Gas)

Standard

Oberster Einschub 1,60 m

Fahrbar

Oberster Einschub 1,65 m

Mit 150 mm höhenverstellbaren Füßen

Oberster Einschub 1,77 m

Artikelnummer auf Anfrage.



Störmeldungen





Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.



Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Ursache	Maßnahmen
E1	Gerät defekt	
E2	Durch eine externe Energieoptimierungsanlage wurde die Heizung länger als 2 Minuten abgeschaltet.	Energieoptimierungsanlage überprüfen!
E3	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E4	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E5	Kerntemperaturfühler defekt	Gerät kann ohne Kerntemperaturfühler betrieben werden. Kundendienst verständigen!
E6	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E7	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E8	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E9	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E10	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E11	Nach dem Einschalten wird keine Betriebsart angezeigt	Kundendienst verständigen!
E13	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E14	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E15	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E16	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E17	Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur muss größer 5 °C sein!
E18	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E19	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E20	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E21	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E22	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!

Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			¼	¾	
Filetsteak	würzen, leicht ölen	CombiGrill®	12 Stück	24 Stück	 300 °
Rumpsteak	würzen, leicht ölen, nicht plattieren	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück	 300 °
Roastbeef	würzen, leicht einölen	Rost	6 kg	12 kg	
Rinderbraten (Schmorbraten)	Mirepoix zufügen Ø 80–100 mm, CNS abdecken	90 - 150 mm ungelocht CNS	6-8 kg	12-16 kg	
Rindsrouladen	würzen, mit heißer Sauce angießen, mit 20 mm GN abdecken	65 mm ungelocht	20-25 Stück	40-50 Stück	
Rinderleber	in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden	CombiGrill® oder 20 mm granit.	10 Stück	20 Stück	 300 °
Filet Wellington		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg	
Tafelspitz	Vakuum gegart, Reifung im BT 106	Rost	6-8 kg	12-16 kg	
Kalbsfilet	würzen, leicht ölen	CombiGrill®	8 Stück	16 Stück	 300 °
Kalbskoteletten	kurz vor der Beschickung würzen	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück	
Kalbsbraten		Rost und 65 mm CNS	8 kg	16 kg	
Kalbshaxe		Rost und 40 mm CNS	6 Stück	12 Stück	
Osso bucco	CNS abdecken	65 mm CNS	15 Stück	30 Stück	
Kalbsbrust		Rost und 65 mm CNS	1 Stück	2 Stück	
Ragout fin	warm in Kokotten abgefüllt, mit Sauce Hollandaise übergießen, gratinieren	20 mm granit.	nach Ø 10-12	nach Größe Stück	
Kalbsrücken		Rost und 40 mm CNS	1 Stück	2 Stück	
Kalbsschulter		Rost und 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	





KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

Leistungsbeispiele Schweine-, Hammel- und Lammfleisch

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Schweinemedailion	würzen, leicht ölen, ca. 70 bis 80 g	CombiGrill®	20 Stück	40 Stück	 300 °
Schnitzel	natur, leicht ölen	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück	 300 °
Schweinekotelett (paniert)	Bräunungsfett,	Back- u. Bratblech	8 Stück	16 Stück	 300 °
Schweinekarbonaden (geschmort)	marinieren, mit heißer Sauce angießen	40 mm granit.	10 Stück	20 Stück	
Frikadellen		Back- u. Bratblech	15 Stück	30 Stück	 300 °
Meatballs		20 mm granit.	45 Stück	90 Stück	
Schweinerücken		Rost und 40 mm CNS	8 kg	16 kg	
Schweinebraten Nacken		Rost und 65 mm CNS	8 kg	16 kg	
Krustenbraten (gefüllter Schw.-Bauch)	portionsgerecht nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost und 40 mm CNS	5-7 kg	10-14 kg	
Kasseler Nacken	ausgelöst	Rost und 65 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	
Eisbein	Fond auffangen, evtl. für Sauerkraut	Rost und 65 mm CNS	7-9 Stück	14-18 Stück	
Schweinschaxen	nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost	6-8 Stück	12-16 Stück	
Schinken in Brotteig	Schinken 3/4 vorgaren, anschließend einschlagen	Back- u. Bratblech	ca. 6 kg	ca. 12 kg	
Hackbraten	wenn in Formen, Rost verwenden	20 mm granit.	6 kg	12 kg	
Leberkäse	in Alu-Schalen abgefüllt	Rost	4-6 kg	8-12 kg	
Spareribs	nach dem Dämpfen 12 h marinieren	Rost und 20 mm granit.	3 kg	6 kg	
Schweineschulter	mit Schwarte, nach dem 1. Schritt Schwarte einschneiden	Rost und 40 mm CNS	8 kg	16 kg	






KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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














Leistungsbeispiele Würste und TK

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			$\frac{1}{2}$	$\frac{2}{3}$	
Hausmacherwurst	Darm gleichmäßig füllen, evtl. hängend garen	Rost	ca. 30 Stück	ca. 60 Stück	
Weißwurst brühen	2 Fleischhaken, Eisenstab und Rost als Einhängvorrichtung	Rost	80 Paar	160 Paar	
Würste regenerieren		40 mm CNS	30 Stück	60 Stück	
Farcenockerl	für mise en place, mit Folie abdecken	20 mm CNS	50 Stück	100 Stück	
Leberknödel	Behälter leicht fetten	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück	
Halbkonserven	Füllgewicht 200 g	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück	
Wurst in Gläsern (250 g)	Gläser auf Wärmeeinwirkung und Kühlung prüfen	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück	
TK-Convenience:					
Hähnchen Unter- und Oberkeule	vorgebraten	20 mm granit.	30 Stück	60 Stück	 300 °
Cordon bleu	vorgebraten	20 mm granit.	8 Stück	16 Stück	 300 °
Fischstäbchen	paniert	Back- u. Bratblech	50 Stück	100 Stück	 300 °
Quiche Lorraine	vorgebacken in Alu-Formen ø 8 cm, 2 cm hoch, vorheizen 300 °C	20 mm CNS oder Alu perforiert	24 Stück	48 Stück	 300 °
Lasagne	vorgegart	CNS 65 mm	10 Port.	20 Port.	
Pizza	vorgegart	Alu gelocht	2 Stück	4 Stück	 300 °





KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel und Pasteten

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Rehrücken, rosa	spicken, mit Spieß versehen	20 mm granit.	3 Stück	4 Stück	 250 °
Rehkeule	hohl auslösen, würzen, bardieren, binden	CNS 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	
Rehschulter	spicken, marinieren	CNS 40 mm	6 kg	12 kg	
Hasenrücken rosa	spicken, würzen	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	 250 °
gespickte Hasenkeule	marinieren, würzen, heiße Sauce angeben, mit CNS-Behälter abdecken	CNS 65 mm	12 Stück	24 Stück	
Rehbraten	geschmort	CNS 65 mm	8 kg	16 kg	
Fasan	spicken, bardieren, würzen,	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	 220 °
Wildente	würzen, spicken	20 mm granit.	3 Stück	6 Stück	
Truthahn	evtl. füllen,	CNS 40 mm	2 Stück	4 Stück	
Gans	gegebenenfalls füllen, würzen	CNS 40 mm	2 Stück	4 Stück	
Hähnchen (ganz) stehend/liegend	Gewürze kräftig einreiben,		6 Stück	12 Stück	
Hähnchen (1/2)		Rost und CNS 20 mm	8 Stück	16 Stück	
Hähnchenkeule	Keulen in Form auf Roste legen,	Rost und CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	 300 °
gebackene Leberpastete	Pastetenform sauber abdecken	Rost und CNS 20 mm	6 kg	12 kg	






KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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
















Leistungsbeispiele Fisch, Schalen- und Krustentiere

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Lachs (ganze Schaustücke)	Lachs, Bauchlappen nach außen stellen	CNS 20 mm	1 Stück	2 Stück	
Lachsforellenfilet, Lachssteak	im Serviergeschirr, Fumets oder Wein zugeben	CNS 20 mm	20 Stück 15 Stück	40 Stück 30 Stück	
Lachssoufflée	Dariolen, Kokotten, Timbales,	Rost	15-20 Stück	30-40 Stück	
Heilbutt (portioniert)	Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter,	CNS 20 mm	15 Port.	30 Port.	
Seezungenröllchen	können auch mit Farce gefüllt sein	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	
Schollen	helle Seite oben	20 mm granit.	4-5 Stück	8-10 Stück	 300 °
Forellen gebraten	würzen, leicht ölen,	20 mm granit.	8-10 Stück	16-20 Stück	 300 °
Forelle blau	Fond mit Essig abschmecken, Bauchlappen seitlich ausstellen	CNS 40 mm	8-10 Stück	16-20 Stück	
Goldbarsch (auf Gemüsejulienne)	Julienne vorher blanchieren	CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	
Muscheln	Wein, Gemüsejulienne etc. zufügen	CNS 40 oder 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	
Fischklößchen		CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	
Fischterrinen		Rost	3 Stück	6 Stück	
TK-Convenience:					
Fisch , überbacken in Alufolie, Mehrportionen		CNS 20 mm	12 Stück	24 Stück	 300 °
Vorgebratener, panierter Goldbarsch		CNS 20 mm	15 Stück	30 Stück	 300 °
Dorschfilets (vorgebraten)		CNS 20 mm	18 Stück	36 Stück	 300 °


KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Broccoli	TK (frisch, gelochter Behälter, Eiswasser abschrecken)	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Blumenkohl	Röschen schneiden	CNS 65 mm gelocht	ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe	
Rosenkohl	TK, gefroren würzen, buttern erst bei Ausgabe	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Spinat	frisch	CNS 65 mm gelocht	2 kg	4 kg	
Kohlrabi		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Pariser Karotten		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Junge Erbsen		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Spargel	Im Fond/Wasser garen	65 mm ungelocht	2–3 kg	4–6 kg	
Tomaten	blanchieren für z. B. Tomates Concassées, Salat	20 mm gelocht	28 Stück	56 Stück	
Bohnen	TK-Ware, ganz oder gestiftelt, frisch blanchieren, mit Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg	
Champignons	mit Zitrone beträufeln, evtl. Weißwein zugeben	65 mm ungelocht	2 kg	4 kg	
Wirsing (blanchieren)	Strunk ausschneiden bei frischer Ware in Eiswasser abschrecken	65 mm gelocht	2–3 Köpfe	4–6 Köpfe	
Paprikaschoten (gefüllt)	nur rote und gelbe verwenden	65 mm ungelocht	20–25 Stück	40–50 Stück	
überbackener Blumenkohl	jeder 2. Einschub,	Rost CNS 20 mm	30 Port.	60 Port.	 300 °
Gemüseplatten (Serviergeschirr)	vorgefertigt, Butter /Fett erst bei Ausgabe	Rost oder CNS 20 mm	4 Stück	8 Stück	
Gemüseauflauf		CNS 65 mm granit.	30 Port.	60 Port.	
Kohlrouladen	Kohlblätter gut blanchieren, (TK-Ware, vorheizen 300 °C)	65 mm gelocht CNS 65 mm	25 Stück	50 Stück	
Bauernomelette	ca. 1- bis 2 cm unter Rand füllen	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.	
Getreide quellen	kalt ansetzen und stehen lassen verkürzt die Garzeit	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg	
Vollwertaufauf	Quellzeit der Körner beachten	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.	
Moussaka	2 cm unter Oberkante füllen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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



























Leistungsbeispiele Eier, Beilagen

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Eier (hartgekocht)	Zeitnehmung nach dem Beschlagen der Sichtscheibe (weich 7 Min. / hart 15 Min.)	65 mm gelocht	60-100 Stück	120-200 Stück	
Ei in der Kokotte (pochiertes Ei)	Beschickung evtl. mit Folie oder GN- Behältern abdecken	CNS 20 mm	20 Stück	40 Stück	
Royal Eierstich	in Formen oder GN-Behältern	65 mm ungelocht	4 Liter	8 Liter	
Eierstich im Darm	auf Roste knüpfen und einhängen	Rost oder 20 mm CNS			
Eiersouffles	Milch aufkochen, danach Eier einmengen, mit Folie abdecken	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter	
Rührei	Eier einschlagen, Milch oder Sahne verquirlen, abdecken	65 mm ungelocht	4 Liter	8 Liter	
Quiche	Boden vorgebacken	20 mm granit.	10 Stück	20 Stück	
Salzkartoffeln	quer geviertelt, salzen, gut durchmengen	100–150 gelocht	8-14 kg	16-28 kg	
Pellkartoffeln	große Kartoffel können auch als "Idaho Potatoe" auf Rost gegart werden	100–150 gelocht	6-12 kg	14-24 kg	
Klöße/Knödel	CNS-Behälter leicht einölen	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück	
Bratkartoffeln	auf Punkt gegart, auf lose Schüttung achten	40 mm granit.	2 kg	4 kg	
Kartoffeln in Folie	Kartoffeln in Folie einhüllen, auf Salzbett legen	20 mm CNS	20 Stück	40 Stück	
Kartoffelgratin	auf gleichmäßige Schnittstärke achten,	40 mm granit.	30 Port.	60 Port.	
Pommes Macaire	TK-Ware	20 mm granit.	40 Stück	80 Stück	
Vakuulgaren Kartoffeln	geviertelt, tourniert	Rost	4-4,5 kg	8-9 kg	
Reis	Langkorn, Fond – Wasser – Brühe: Verhältnis 2:1, quellen verkürzt Garzeit	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg	
Wildreis	Verhältnis 3:1, Verkürzung der Garzeit	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg	
Milchreis	3 Teile Milch, 1 Teil Rundkorneis, Zimtstange, Zucker, Vanille	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg	
Teigwaren (regenerieren)	Spaghetti, Spätzle, Bandnudeln usw.	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg	
Canneloni	mit Sauce eben bedecken	65 mm ungelocht	30 Port.	60 Port.	
Lasagne		65 mm ungelocht CNS	20 Port.	40 Port.	
Nudelaufauf	Eiermasse gut eingießen	40 mm oder 65 mm granit.	20 Port.	40 Port.	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 1

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			⅓	⅔	
Apfelstrudel (Strudelteig)	Ei, Milch oder Zuckerwasser bestreichen	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	2 Stück	4 Stück	
TK-Apfeltaschen	evtl. mit Liason bestreichen, vorheizen	Back- u. Bratblech 20 mm Alu perforiert	10 Stück	20 Stück	
Biskuitboden (Biskuitrouladen)		20 mm granit.	1 kg	2 kg	
Biskuit-Böden Ring	Ø 26 cm, jeder 2. Einschub	Back- u. Bratblech	2 Formen	4 Formen	
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	exakt mit Ei bestreichen,	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	Dez 15 Stück	24-30 Stück	
Blätterteig- Teilchen - frisch	jeder 2. Einschub	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	je nach Größe	je nach Größe	
Blätterteigbackwerk mit Füllung (Käse etc.)	evtl. mit Ei bestreichen	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	12 Stück	24 Stück	
Blechkuchen	jeder 2. Einschub	20 mm oder 40 mm	30 Port.	60 Port.	
Christstollen	in Hauben gesetzt, gut ausgekleidet	Back- u. Bratblech	2 kg	4 kg	
Croissants - frisch	Gären "Vario-Dampf" 34 °C,	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	12 Stück	24 Stück	
Kompotte	Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen	65 mm ungelocht	30 Port.	60 Port.	
Obst-Garnituren	Äpfel, Birnen, etc. tournieren oder ausstechen	20 mm	30 Stück	60 Stück	
Heiße Früchte	TK-Ware, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, im Serviergeschir	Rost	15 Stück	30 Stück	
Obst-Konserven (Gläser)	Ø 10–12 cm, z. B. Birnen, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	10 Stück	20 Stück	
Kabinettpudding	Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier)	Rost	4 Stück	8 Stück	
Creme Caramel (Gläser)	Dariolen, Kokotten, Timbales etc.	Rost oder 20 mm	40 Stück	80 Stück	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 2

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen
			¼	½	
Hefekuchen	jeder 2. Einschub	20 mm granit. od Back- u. Bratblech	2 kg	4 kg	
Hefezöpfe 500 g		20 mm granit. oder Alu perforiert	2 Stück	4 Stück	
Käsekuchen	jeder 2. Einschub	Ø 16 cm Ring	40 Port.	80 Port.	
Marmorkuchen	Formen exakt austreichen, nach 10 Min. backen oben einschneiden	Rost od. Back- u. Bratblech	4 Kasten- Formen	8 Kasten- Formen	
Mischbrot		20 mm granit. oder Alu perforiert	3 Stück	6 Stück	
Mürbteig und Spritzgebäck	auf gleichmäßige Stärke achten	20 mm granit. Back- u. Bratblech	24 Stück	48 Stück	
Plundergebäck	Backtemperatur je nach Füllung	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	10 Stück	20 Stück	
Sandkuchen	Formen auf Roste	Rost	4 Stück	8 Stück	
Savarin	Formen buttern und mehlen	Rost	10 Stück	20 Stück	
Stollen ca. 200 g	leichte Masse	Back- u. Bratblech	4 Formen	8 Formen	
Streuselkuchen	Streusel gleichmäßig verteilen	20 mm granit	40 Port.	80 Port.	
Wiener-Boden	Masse gleichmäßig verteilen Ø 26 cm Tortenring	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech			
Brötchen Semmel	TK-Produkte	Alu perforiert Back- u. Bratblech	15 Stück	30 Stück	
Weißbrot Kastenform (700 g)	jeder 2. Einschub	20 mm granit. Back- u. Bratblech	4 Stück	8 Stück	
Aufbacken Baguettes, Brötchen, Jour-Gebäck	TK-Rohlinge, ca. 45-50 g	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	10-12 Stück	20-24 Stück	
Toast	gegebenenfalls leicht buttern	Rost	15-18 Stück	30-36 Stück	
Vakuumgaren Früchte	Wein, Likör etc. zugeben	Rost	4 kg	8 kg	
Zimtschnecken	Gären "Variodampf" 30 °C	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech	12 Stück	24 Stück	
Zwetschgendatschi	Hefeteig ca. 5mm dick/Gären	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech	30 Port.	60 Port.	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



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

deutsch

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv

Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospital, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
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
Fax: +39 041 5951845
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
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Polska

ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

EUROPE

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: +7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL Scandinavia AB

Kisferrivägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz

Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: cpc@rationalag.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
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: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.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

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada Inc.

2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Tel: 877 536 7272
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA

455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

ASIA

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
ウィング

Tel: (03) 3812-6222

Fax: (03) 3812-6288

メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp

ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea

라치오날코리아 (주)

서울 강남구 청담동 53-8 은성빌딩

한국 - Republic of Korea

전화: +82-2-545-4599

팩스: +82-2-3443-5131

E-mail: info@rationalkorea.co.kr

www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号

坤阳国际商务广场1305室

邮政编码 200030 中国

电话: +86 21 64737473

传真: +86 21 64730197

电邮: shanghai.office@rational-china.com

www.rational-china.cn

