Anwendungshandbuch
SelfCooking Center®

Legende der wählbaren Piktogramme

Anbrattemperatur

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur

Gargrad

Bräunung

ClimaPlus Control®

Größenauswahl

Gargutdicke

Gratinieren

Überkrusten

Gärvolumen

Ruhiges Backen

Garraumtemperatur

Zeiteinstellung

Delta-T-Einstellung

Luftgeschwindigkeit ändern

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen SelfCooking Center®. Unser oberstes Unternehmensziel ist, unseren Kunden höchstmöglichen Nutzen zu bieten.

Erfahrene RATIONAL Küchenmeister haben Ihnen deshalb auf den folgenden Seiten viele nützliche Tipps und Anwendungsbeispiele für Ihren täglichen Umgang mit dem SelfCooking Center® zusammengestellt. Dieses Anwendungshandbuch soll Ihnen neue Anregungen geben und Sie beim Einsatz Ihres neuen SelfCooking Center® unterstützen.

Damit Sie sich in diesem Anwendungshandbuch schnell zurechtfinden, haben wir es nach den Betriebsarten unterteilt: Großbraten, Kurzgebratenes, Fisch, Geflügel, Kartoffelgerichte, Beilagen, Eier-/Nachspeisen, Backen und Finishing®. Die genannten Betriebsarten finden Sie auch als Piktogramme auf der Bedienblende Ihres SelfCooking Center®.

Am Anfang eines jeden Kapitels haben wir für Sie nützliche Informationen zusammengestellt, die Ihnen helfen, perfekte Garergebnisse nach Ihren Wünschen zu erzielen.

Nachfolgend finden Sie zu jeder Betriebsart typische Anwendungsbeispiele und Tipps unserer RATIONAL Küchenmeister sowie Informationen zum geeigneten Zubehör.

Eine alphabetische Auflistung der Anwendungsbeispiele finden Sie im Inhaltsverzeichnis am Ende des Anwendungshandbuches.

Bei aktuellen Fragen rund um das Garen im SelfCooking Center® bieten wir Ihnen unsere Chef✆Line an. Gerne helfen wir Ihnen direkt am Telefon individuell weiter.

Deutschland 08191 327300 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 71 727 90 92

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 08191 327333 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 71 727 90 92

Spracheinstellung:

Die Landestypischen Bezeichnungen und Voreinstellungen ändern sich mit der von Ihnen ausgewählten Spracheinstellung. Die Anleitung hierzu finden Sie im Bedienungshandbuch unter der Rubrik „Einstellungen".

Viel Spaß beim Kochen, wünschen Ihnen Ihre RATIONAL Küchenmeister.

Inhaltsverzeichnis

1.	**Optimale Positionierung des Kerntemperatutfühlers**	**6**
2.	**Betriebsart Großbraten**	**8**
	Braten	9
	Schmoren	10
	Braten mit Kruste	11
	Schonendes Braten	12
	Übernacht Braten	13
	Schonendes Kochen	14
	Braten, Kochen, Schmoren - einfach über Nacht	15
3.	**Betriebsart Kurzgebratenes**	**16**
	Braten	17
	Grillen	18
	Paniertes	19
	Kleingeschnittenes	20
	Fingerfood	21
4.	**Betriebsart Geflügel**	**22**
	Braten/Grillen	23
	Paniertes	24
	Dämpfen	25
	Pute braten	26
	Ente/Gans	27
	Peking Ente	28
	Fingerfood	29
5.	**Betriebsart Fisch**	**30**
	Braten	31
	Mariniertes	32
	Paniertes	33
	Dämpfen	34
	Convenience braten	35
	Seafood (Meeresfrüchte) dämpfen	36
	Fingerfood braten	37

Inhaltsverzeichnis

6. Betriebsart Beilagen 38
Gemüse dämpfen 39
Gemüse grillen 40
Reis dämpfen 41
Reis braten 42
Nudeln in Soße 43
Auflauf 44
Convenience braten 45
7. Betriebsart Kartoffelprodukte 46
Pommes 47
Convenience backen 48
Dämpfen, Backen 49
Braten, Knödel 50
Gratin 51
8. Betriebsart Eierspeisen/Nachtisch 52
Eier dämpfen 53
Eier braten 54
Eierstich/Flan 55
Auflauf 56
Dampfnudeln/Pudding 57
9. Betriebsart Backen 58
Backen 59
Backen + Schwaden 60
Kleingebäck 61
Kleingebäck + Schwaden 62
Soufflé, Gären 63
Pizza 64
10. Betriebsart Finishing® 65
Teller Bankett 67
Teller à la carte 68
Behälter, Backwaren 69
Überkrusten, Pizza 70
11. Empfehlung für maximale Beschickungsmengen 71
12. Index A-Z 75

1. Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle des Produktes. Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist. Stechen Sie hierzu den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt.

Handelt es sich um kleine oder weiche Lebensmittel, verwenden Sie die Positionierhilfe. So wird ein sicherer Halt des Kerntemperaturfühlers jederzeit gewährleistet.

Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes.

Unterschiedlich große Produkte in nur einer Beschickung:

Generell sollte bei Beschickungen unterschiedlich großer Produkte der Kerntemperaturfühler in das kleinste Produkt gestochen werden. Bei Garprozessen mit anschließender Haltephase wie „Übernacht Braten", „Schmoren" oder „Schonendes Kochen" sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, sodass die größeren Produkte auch die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Bei Garprozessen ohne integrierter Haltephase nutzen Sie einfach die „Weiter"-Funktion, um die größeren Stücke fertig zu garen. Ist das kleinste Stück fertig gegart, ertönt der Summer und es erscheint nach dem Tür öffnen die „Weiter"-Taste im Display. Sie stechen jetzt den Kerntemperaturfühler in das nächst größere Produkt und wählen „Weiter". Dies kann beliebig oft erfolgen.

Bitte beachten Sie die in ihrem Land gültigen gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel.

An der dicksten Stelle

Diagonal positionieren

Diagonal positionieren

Kerntemperaturfühler in mehrere Fleischstücke stechen

In das Brustfleisch stechen

In das Brustfleisch stechen

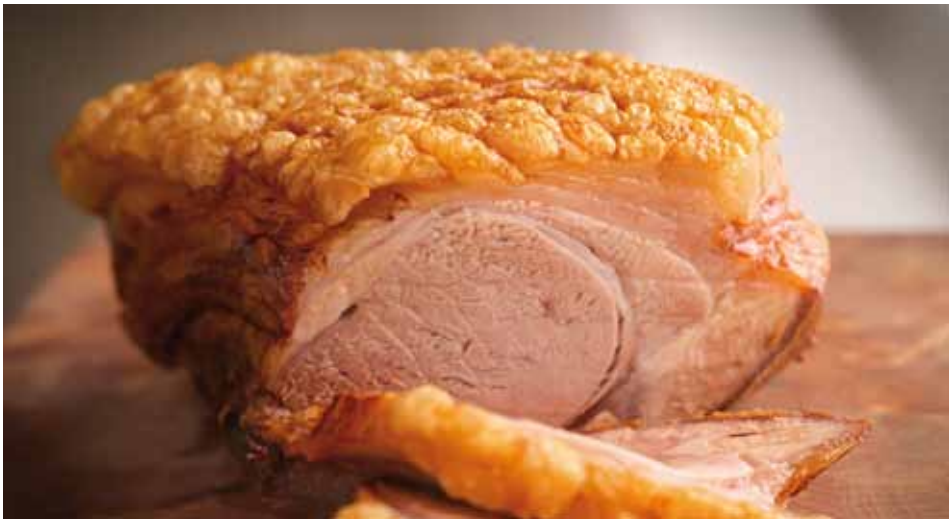
An der dicksten Stelle des Fisches stechen

Bei weichen Produkten Positionierhilfe verwenden

Croissants gehen stark auf, daher Kerntemperatur-fühler senkrecht setzen Positionierhilfe verwenden

Fühler in die dickste Stelle stechen

2. Großbraten



Braten

Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise durchgebraten werden, schön gebräunt und saftig sind, wie z. B. Schweinebraten, Rinderbraten, Kalbshaxe und vieles andere mehr. Auch geeignet für Fleisch im Blätterteig- oder Brotmantel wie z. B. Filet Wellington.

Schmoren

Für alle typischen Schmorgerichte, wie Rouladen, Gulasch, Ragouts oder Sauerbraten. Das Fleisch wird besonders zart und ist gut zu portionieren. Geeignet zum Garen über Nacht (siehe Seite 15).

Braten mit Kruste

Geeignet für alle größeren Fleischstücke mit Schwarte, die eine knusprige Kruste mit schöner Bräunung und einem saftigen Fleisch erhalten sollen, wie Krustenbraten, Schweinehaxe, Schweinebauch, Krustenschinken.

Schonendes Braten

Ideal für alle besonders zarten Fleischstücke, die typischerweise rosa gebraten werden, wie Roastbeef, Rinderfilet, Lammkeule, Kalbsrücken, Reh-, Hirschrücken. Auch für Fleischkäse geeignet.

Übernacht Braten

Besonders geeignet für alle größeren Fleischstücke und Großgeflügel, egal ob rosa oder durch gebraten, wie Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinebraten, Krustenbraten, Gans, Ente und vieles andere mehr. Durch sehr langsames Garen über Nacht wird das Fleisch besonders zart und saftig (siehe Seite 15).

Schonendes Kochen

Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit gekocht werden, wie z. B. Tafelspitz, Suppenfleisch, Kasseler, Schinken, Brühwürste. Ausgezeichnet auch für die Herstellung von Terrinen. Durch eine automatische Haltephase garen Sie auch über Nacht (siehe Seite 15).

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Schweinebraten **Rinderbraten** **Spießbraten** **Rollbraten** **Gefüllte Kalbsbrust** **Kalbshaxe** **Hackbraten**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	
Kalbsbraten mit Senfkruste	Behälter, granitemailliert 40 mm	
Schinken im Brotteig **Filet Wellington**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	
Schweinerücken gefüllt	Behälter, granitemailliert 20 mm	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Rinderbraten	1,5 kg	100 min
Schweinebraten	1 kg	75 min
Hackbraten	1 kg	75 min
Schinken im Brotteig	2 kg	120 min
Fleischkäse/Leberkäse	2 kg	75 min

Für einen perfekten Soßenansatz geben Sie Knochen und Wurzelgemüse in einen granitemaillierten Behälter und rösten diese gemeinsam mit dem Braten. Später kochen Sie den Ansatz mit Fond auf.

Auch unterschiedlich große Fleischstücke garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis. Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Schmoren

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Lammhaxe **Rouladen** **Schmorbraten** **Ossobuco** **Sauerbraten** **Gulasch** **Ragout** **Englischer Hot pot**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	

Schmorgerichte niemals ohne Soße oder Fond garen. Der Summer nach der Anbratphase signalisiert Ihnen, dass Sie angießen können.

Bei Bedarf schmoren sie unterschiedlichste Fleischarten in einer Beschickung, wie Lammhaxe zusammen mit Rouladen, Schmorbraten, Ossobuco, Sauerbraten Gulasch und Ragout. Dabei können die Stücke auch unterschiedlich groß sein (siehe auch Seite 15). Den Kerntemperaturfühler stechen Sie in das kleinste Fleischstück. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, sodass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Beim Schmoren von kleineren Fleischstücken, z. B. Gulasch, spießen Sie 2-3 Stücke mit dem Kerntemperaturfühler auf. Legen Sie diesen wieder zurück in die Soße. Achten Sie darauf, dass der Griff nicht mit Soße bedeckt ist. Es empfiehlt sich das Gulasch abzudecken.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Rouladen in Soße 250 g	1 GN ca. 22 Stück	110 min
Schmorbraten	1,5 kg	180 min
Gulasch	1,2 kg	110 min

Bei Bedarf können Sie durch Anwahl der „Finishing®"-Taste Ihr Gargut nach Beendigung des Schmorprozesses auf Verzehrtemperatur bringen.

Das Fleisch kann auch einfach direkt mit Soße beladen werden. Ein Angießen nach der Anbratphase ist nicht mehr notwendig. Die Bräunung ist dann aber weniger intensiv. Wählen Sie „Angießen überspringen?" im Display.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Schweinebauch **Krustenbraten** **Spanferkel** **Kalbshaxe** **Schweinehaxe**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm Für diese Produkte verwenden Sie Roste	
Krustenschinken gepökelt	Behälter, granitemailliert 40 mm	
Schweinebauch süß-sauer	Behälter, granitemailliert 40 mm	

Bei gepökelten und marinierten Produkten empfehlen wir die helle Bräunungsstufe.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Schweinehaxe	6 Stück	60 min
Krustenbraten	1,5 kg	80 min

Für die perfekte Kruste schneiden Sie die Schwarte diagonal ein und salzen diese kräftig.

Die Schwarte kann leichter eingeschnitten werden, wenn Sie angedämpft ist. Daher ist im Garprozess ein Dämpfschritt integriert. Der Summer signalisiert Ihnen, dass die Schwarte bereit zum Einschneiden ist. Ist die Schwarte bereits eingeschnitten läuft der Garprozess automatisch weiter.

Auch unterschiedlich große Fleischstücke garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Schonendes Braten

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Rinderfilet **Lammkeule**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste + Behälter, granitemailliert 20 mm	
Hirschrücken **Kalbsrücken** **Rehrücken** **Schweinefilet** **Schweinerücken**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste + Behälter, granitemailliert 20 mm	
Schweinerollbraten **Fleischkäse**	Roste + Behälter, granitemailliert 20 mm	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

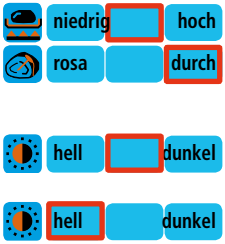
Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Rehrücken	2 kg	25 min
Rinderfilet	1,5 kg	35 min
Lammkeule, rosa	1,5 kg	55 min

Auch unterschiedlich große Fleischstücke garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von niedriger bis zu dunkler Anbrattemperatur und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Lammkeule **Roastbeef** **Hochrippe**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste + Behälter, granitemailliert 40 mm	

Mit der integrierten Reife- und Haltephase bleiben Roastbeef oder Lammkeule bis zu 24 Stunden perfekt auf dem Punkt und werden noch zarter.

Schweinebraten **Rinderbraten** **Kalbsbrust, gefüllt** **Haxen** **Schweinebauch** **Krustenbraten** **Ganze Enten** **Ganze Gänse**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste + Behälter, granitemailliert 40 mm	

Fleischstücke, die den gleichen Gargrad erreichen sollen z. B. „durch", können Sie in einer Beschickung garen, wie Schweinebraten zusammen mit Rinderbraten, Kalbsbrust, Haxen, Schweinebauch, Krustenbraten, Ente und Gans. Dabei können die Fleischstücke auch unterschiedlich groß sein (siehe auch Seite 15). Den Kerntemperaturfühler stechen Sie in das kleinste Fleischstück. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, sodass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Roastbeef (medium)	2 kg	90 min
Lammkeule, rosa	1,5 kg	80 min
Rinderbraten	1,5 kg	160 min

Für ihren Soßenansatz geben Sie Knochen und Wurzelgemüse in einen granitemaillierten Behälter unter das Fleisch. Später kochen Sie den Ansatz mit Fond auf.

Durch Anwahl der „Überkrusten"-Taste können Sie Ihrem Gargut nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur automatisch eine knusprige Kruste und Bräunung geben.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von niedriger bis zu dunkler Anbrattemperatur und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Tafelspitz **Ochsenbrust** **Eisbein** **Zunge, Kalbskopf** **Schweinebauch, Fleischeintopf**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 100 mm	

Einen sehr guten Fond erhalten Sie, wenn Sie einfach Gewürze, Wurzelgemüse und kaltes Wasser mit in den Behälter geben. Durch die Delta-T Einstellung „langsam", reduzieren Sie die Gewichtsverluste.

Kasseler **Kochschinken** **Vitello-Tonnato** **Schweineschulter**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 100 mm	
Terrinen	Roste	

Brühen klären	Behälter, Edelstahl 100 mm	

Sie können über Nacht bequem Fonds und Brühen klären. Hierfür geben Sie alle gewünschten Gewürze sowie Ihr Klärfleisch in den kalten Fond und lassen diesen unter der oben genannten Einstellung klären.
Den Kerntemperaturfühler legen Sie in den Fond.

Fleischstücke die den gleichen Gargrad erreichen sollen z. B. „durch" können Sie in einer Beschickung garen, wie Tafelspitz zusammen mit Ochsenbrust, Eisbein, Zunge, Kalbskopf und Schweinebauch. Dabei können die Fleischstücke auch unterschiedlich groß sein (siehe auch Seite 15). Den Kerntemperaturfühler stechen Sie in das kleinste Stück Fleisch. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, sodass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Rindertafelspitz	2 kg	180 min
Kalbstafelspitz	700 g	110 min
Eisbein	1 Stück	100 min

Bitte achten Sie auf die Füllhöhe Ihrer Einsätze, um eine Verletzungsgefahr durch überlaufende Flüssigkeiten zu vermeiden.

Die Verwendung von Zwiebeln, Lauch und Pilzen kann zu Ümrötungen des Fleisches führen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „langsam" bis „schnell" und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Braten, Kochen, Schmoren - auch über Nacht

Nutzen Sie Ihr Gerät einfach rund um die Uhr. Auch wenn Sie einmal nicht in Ihrer Küche sind, arbeitet das Gerät für Sie.

Für das Garen über Nacht eignen sich die Garprozesse „Übernacht Braten", „Schonendes Kochen" und „Schmoren".

In der Nachtgarung bereiten Sie alle Arten von größeren Fleischstücken zu, egal ob Rind, Kalb, Schwein oder Lamm aber auch Hackbraten, Rouladen, Gulasch sowie Gänse, Enten und Puten.

Die Qualität der Speisen aus der Nachtgarung ist herausragend, das Fleisch wird besonders zart und saftig.

Ihr Nachtgar-Vorteile:

1. Besonders zarte und saftige Fleischkonsistenz
2. Hervorragende Fondqualität für beste Soßen
3. Minimierung von Gewichts- und Schnittverlusten
4. Energieeinsparung durch Nachttarife
5. Kapazitätsgewinn durch 24 Stunden-Nutzung
6. Entlastung des Personals

Im Übernachtgaren bereiten Sie auch unterschiedlichste Fleischarten in einer Beschickung zu, dabei müssen die Fleischstücke nicht einmal gleich groß sein. Generell sollte bei diesen Beschickungen der Kerntemperaturfühler in das kleinste Produkt gestochen werden. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, sodass die größeren Produkte auch die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Weitere nützliche Tipps und Anregungen finden Sie in den Beschreibungen zu den Garprozessen.

3. Kurzgebratenes

Braten Für traditionelle Pfannengerichte mit guter Bräunung und Saftigkeit, wie z. B. Rumpsteak, Schweinerücken, Kotelett, Filetwürfel oder Medaillons verschiedenster Fleischarten.

Grillen Typische Grillgerichte aller Fleischarten, wie z. B. Steaks oder Koteletts, werden auf den Punkt gegart. Mit dem CombiGrill-Rost erhalten Sie zusätzlich ein perfektes Grillmuster.

Paniertes Panierte Produkte, wie Schnitzel, Kotelett oder Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb werden knusprig, saftig und goldbraun gebraten.

Kleinge-schnittenes Geeignet für alle dünnen Steaks, Geschnetzeltes, Wok-Gerichte oder Fleischwürfel, in die kein Kerntemperaturfühler platziert werden kann.

Fingerfood Snackgerichte, wie saftige Fleischbällchen, kleine Cevapcici und kleine Spieße gelingen hier perfekt.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Rinder Tournedos **Lammfilet** **Mignons**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Frikadellen **Cevapcici**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 20 mm	
Schweinefilet **Medaillons**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Kalbsmedaillons	Brat- und Backbleche	

Bei helleren Fleischsorten können Sie die Bräunungsstufe erhöhen, um eine intensivere Farbe zu erhalten. Marinierte Steaks besser mit einer niedrigeren Bräunungsstufe braten, da die meisten Marinaden stärker bräunen.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Medaillons	100 g	6 min
Kalbssteak	200 g	9 min
Filet mignon	120 g	7 min
Frikadellen	150 g	14 min
Schweinefilet	300 g	16 min

Brat- und Backbleche sowie Behälter, granitemailliert erzeugen durch Ihre hervorragenden Wärmeübertragungseigenschaften beste Bratergebnisse.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Rumpsteak **Hüftsteak**	Für diese Produkte verwenden Sie CombiGrill-Roste	
Lammcarré **Filetsteak**	Für diese Produkte verwenden Sie CombiGrill-Roste	

Wenn Sie marinierte Produkte grillen, wählen Sie eine hellere Bräunungsstufe, da viele Marinaden und Würzmischungen Zucker enthalten und daher stärker bräunen.

Schweinerückensteak **Kalbssteak** **Schweinenackensteak**	Für diese Produkte verwenden Sie CombiGrill-Roste	

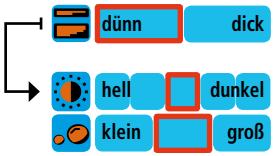
Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Rumpsteak	200 g	8 min
Filetsteak	200 g	10 min
Lammrücken, ausgelöst	200 g	8 min
Schweinesteak	200 g	10 min
Entrecote	250 g	11 min

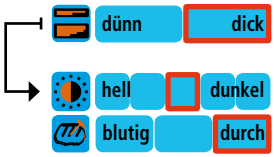
Mit dem CombiGrill-Rost erhalten Sie ein hervorragendes Grillmuster. Bestücken Sie den CombiGrill-Rost mit gut gekühltem, rohen Fleisch für ein besonders schönes Grillergebnis.

Bitte beachten Sie die empfohlenen Beladungsmengen ab Seite 71.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „rosa" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Kalbsschnitzel **Schweineschnitzel** **Gemüseschnitzel**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Wählen Sie die Einstellung „dünn“, wenn die Stärke der Produkte unter 1,5 cm liegt.
Eine Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist nicht notwendig.

Cordon Bleu **Schweinekotelett** **Kalbskotelett, paniert** **Kalbsbries, paniert**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Schnitzel	150 g	8 min
Cordon bleu	180 g	15 min

Panierte Produkte bräunen am besten, wenn sie gleichmäßig von beiden Seiten mit geklärter Butter, Öl oder Fett behandelt werden. Die Zugabe von Paprikapulver unter das Paniermehl unterstützt die Bräunung. Spezielle bräunungsunterstützende Fette sind im Handel erhältlich.

Eine Mischung aus Paniermehl und Kräutern oder gemahlenen Nüssen, Sesam und Cornflakes eignet sich ebenfalls als Panade.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Kleinge-schnittenes

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Filetwürfel **Dünne Schnitzel**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Wenn Sie marinierte Produkte grillen, können Sie eine hellere Bräunungsstufe verwenden, da viele Marinaden und Würzmischungen Zucker enthalten und somit von selbst stärker bräunen.

Geschnetzeltes **Filetstreifen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Gyrospfanne	Brat- und Backbleche	

Bei gefrorenen Produkte verwenden Sie die Einstellung „groß".

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Geschnetzeltes	600 g	6 min
Filetwürfel	600 g	7 min

Optimale Beladungsmenge eines Brat- und Backbleches bei Geschnetzeltem ist 600 g - 1000 g. Möchten Sie Zwiebeln braten, dämpfen Sie diese vorher für wenige Minuten an, das vermeidet ein Verbrennen.

Sie können auch Gemüse unter das Fleisch mischen und mitbraten. Die Soße geben Sie später hinzu.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Cevapcici **Köfte** (türkische Hackbällchen) **Spare Ribs** (vorgegart, mariniert)	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Fleischbällchen **Rindfleischspieße** **Piccole grigliate**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche Grill- und Pizzaplatte vorgeheizt	
Satay vom Schwein **Japanische Grillspieße** (Yakitori) **Englisch Breakfast**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Satay Spieße	65 g	5 min
Fleischbällchen	60 g	6 min
kleine Rindersteaks	60 g	4 min
Gambas	40 g	5 min
Scalopine (Schwein)	50 g	4 min

Dieser Garprozess verwendet LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

4. Geflügel

Braten Grillen

Für alle hellen Geflügelsorten im Ganzen oder in Teilen, wie Grillhähnchen, Stubenküken, Perlhuhn, Wachtel oder Kapaun. Sie erhalten ein gut gebräuntes, knuspriges Geflügel bei höchster Saftigkeit.

Paniertes

Geeignet für alle panierten Geflügelprodukte, wie Backhähnchen, Hähnchenschnitzel, Cordon Bleu oder Chicken Nuggets. Das Geflügel wird knusprig, goldbraun und saftig gebraten.

Dämpfen

Dieser Garprozess ist ideal für die Zubereitung von gedämpftem Huhn oder Truthahn, für Salate oder Frikassee, Suppenhuhn sowie für die Herstellung von Terrinen und Galantinen.

Pute braten

Speziell für fettarme Geflügel. Sie erhalten gut gebräunte und saftige Truthähne, Putenbrust, Putenkeulen oder Putenrollbraten.

Ente Gans

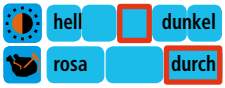
Ideal für knusprige, mürbe Gänse oder Enten, egal ob im Ganzen, Keulen oder Brustfleisch. Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust wird besonders saftig.

Peking Ente

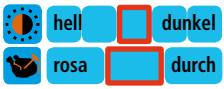
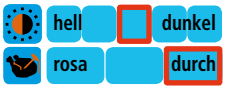
Diese Einstellung eignet sich hervorragend für die Zubereitung einer traditionellen Peking-Ente mit Ihrer unvergleichlich knusprigen Haut.

Fingerfood

Alle Produkte, die kurz knusprig gebacken werden sollen, wie Chicken Wings, Geschnetzeltes, Drumsticks von Geflügel oder Hähnchenbruststücke.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Grillhähnchen **Stubenküken** **Kapaun** **Maispoularde**	Für diese Produkte verwenden Sie Hähnchen-Superspike	

Am besten gelingt Geflügel, wenn Sie es direkt aus der Kühlung verwenden. Bei großen Mengen empfehlen wir eine Fettauffangwanne aus dem original Zubehörprogramm.

Hähnchenbrust **Poulardenbrust Supreme** **Chicken Tandori**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Hähnchenkeule **Hähnchenbrust auf Knochen**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	

Behälter, granitemailliert besitzen einen höheren Rand als das Brat- und Backblech und eignen sich besser für die Zubereitung von fettreicheren Geflügelteilen.

Marinierte Hähnchenbrust	Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

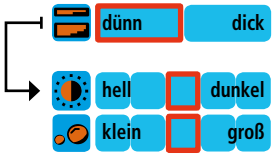
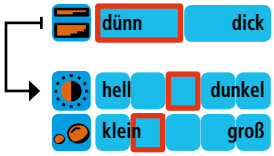
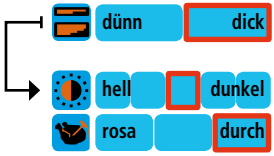
Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Grillhähnchen	1 kg	30 min
Poulardenbrust Supreme	200 g	12 min
Stubenküken	450 g	18 min
Putensteak	200 g	10 min

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Für kurze Nachproduktionszeiten von Grillhähnchen verwenden Sie Finishing®. So erhalten Sie innerhalb von ca. 20 Minuten knuspersaftige Hähnchen. Mehr Informationen dazu finden Sie in Kapitel 10 auf Seite 70.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Paniertes

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Hähnchenschnitzel **Truthahnschnitzel**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backblech	
Chicken Nuggets	Brat- und Backblech	
Hähnchen Cordon Bleu **Geflügelschnitzel, TK** **Backhendl**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backblech	

Verwenden Sie für alle gefrorenen Produkte den beigelegten Vorbohrer aus dem Starterkit. Durch das Vorbohren können Sie den Kerntemperaturfühler leichter im Produkt platzieren.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Truthahnschnitzel	150 g	6 min
Cordon Bleu	180 g	15 min
Chicken Nuggets	1 kg	7 min

Bei der Einstellung „dick" können Sie auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen Sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Panierte Produkte bräunen am besten, wenn Sie gleichmäßig von beiden Seiten mit geklärter Butter, Öl oder Fett behandelt werden. Die Zugabe von Paprikapulver unter das Paniermehl unterstützt die Bräunung. Spezielle bräunungsunterstützende Fette sind im Handel erhältlich.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Hähnchenbrust, gedämpft	Behälter, Edelstahl 40 mm	

In der Einstellung „mittel" bleibt das Geflügel besonders zart und saftig.

Putenbrust für Salat **Gedämpftes Hähnchen** **Geflügelterrine** **Geflügeltimbale**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 40 mm Rost Muffin- und Timbalformen	
Suppenhuhn	Behälter, Edelstahl 100 mm	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Putenbrust	1 kg	40 min
Suppenhuhn	1,2 kg	160 min

Gedämpftes Geflügel ist besonders gut für Diät- und Schonkost geeignet. Zusätzliches Fett ist nicht notwendig und es entstehen auch keine Röststoffe, daher ist es besonders bekömmlich.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „mittel" bis „durch".

Pute braten

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Putenschinken **Putenbrust** **Hähnchen chinesischer Art**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 60 mm	
Ganzer Truthahn **Putenkeule**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste	
Putenrollbraten	Behälter, granitemailliert 60 mm	

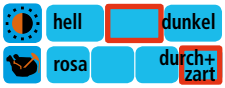
Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Putenbraten	4,5 kg	140 min
gefüllte Putenkeule	1,5 kg	90 min

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Sie können Ihren Truthahn oder Ihre Putenteile auch gefüllt zubereiten. Wenn Sie leicht bräunende Marinaden oder Gewürze (wie z. B. eine Honig-Marinade) verwenden, wählen Sie eine niedrigere Bräunungsstufe.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „mittel" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau einstellen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Gänsebraten **Gänsekeule** **Gänsebrust, klassisch** **Entenbraten** **Entenkeule** **Entenbrust, geschmort**	Für diese Produkte verwenden Sie Roste oder Enten-Superspike	

Für alle Enten- und Gänsegerichte, die Sie klassisch braten möchten, egal ob im Ganzen oder nur Keulen, wählen Sie immer die Einstellung „durch + zart". Wenn Sie Ihre Gans oder Ente mit Marinaden oder Honig verfeinern möchten, bestreichen Sie diese erst nach Beenden des Garprozesses.

Ein Übergießen ist während des laufenden Garprozesses nicht nötig.

Wildente	Roste	

Barbarie Entenbrust, rosa **Entenbrust, rosa**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 20 mm	

Für die Entenbrust rosa gebraten wählen Sie immer „rosa".
Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau einstellen.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Entenbraten	1,5 kg	100 min
Gänsebraten	3 kg	180 min
Entenbrust, rosa	180 g	8 min

Beim Braten von Gänsen/Enten legen Sie einen tiefen Behälter darunter, so kann das austretende Schmalz aufgefangen werden. Gänse- /Ententeile legen Sie am besten auf Röstgemüse in einem granitemaillierten Behälter 40 mm und gießen diesen mit kaltem Fond oder Wasser bis zu einer Höhe von 2 cm an. Damit die Haut knusprig wird und das Fleisch saftig bleibt, achten Sie bitte darauf, dass die ungeschützte Fleischseite mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die oben liegende Hautseite wird so schön knusprig. Nach dem Garen haben Sie neben den Gänse- /Ententeilen auch gleich eine Basis für Ihre Soße.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „rosa" bis „durch + zart". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau einstellen.

Peking Ente

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Pekingente	Rost	

Die Haut der gewaschenen Ente muss zunächst mit Dampf gebrüht (Prozess „Geflügel dämpfen") und anschließend mehrfach mit einer Glasur aus Honig, Essig und Wasser eingepinselt werden. Danach lässt man sie an einem kühlen Ort für mehrere Stunden trocknen, am besten mit einem Ventilator. Die weitere Zubereitung erfolgt dann mit der oben genannten Einstellung.

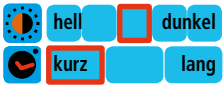
Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Peking Ente	1,5 kg	45 min

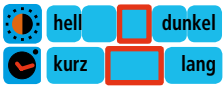
Zur Pekingente serviert man traditionell separat Chinesische Pfannkuchen und Streifen von entkernter Gurke und Frühlingszwiebeln. Dazu reicht man Hoisin-Soße, welche im Handel erhältlich ist.

Chinesische Pfannkuchen
310 g Weizenmehl
2 TL feiner Zucker
250 ml kochendes Wasser
1 EL Sesamöl

Mehl, Wasser und Zucker zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig in 8 cm große Platten dünn ausrollen und mit Sesamöl bepinseln. Anschließend die Teigplatten im Multibaker garen (siehe Seite 54).

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Chicken Wings **Satay Spieße** **Yakitory Spieße**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Wenn Sie Ihre Holzspieße vor dem Bestücken in Wasser einlegen, verfärben sie sich während des Bratens weniger.

Putenstreifen **Geschnetzteltes**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Bei Geschnetzteltem geben Sie die entsprechende Soße erst nach dem Braten hinzu.

Drumsticks **Hähnchenmedaillons** **Geflügel Schaschlik**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Geflügelspieße	60 g	4 min
Chicken Wings	60 g	6 min
Drumsticks	80 g	10 min

Dieser Garprozess verwendet LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Bei TK-Produkten erhöhen Sie die Zeiteinstellung.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

5. Fisch

Braten Alle Fischarten, egal ob mit oder ohne Haut, als Filet oder im Ganzen, werden besonders saftig und knusprig gebraten oder gegrillt, z. B. Lachssteak, Forelle im Ganzen oder Barschfilet.

Mariniertes Geeignet für alle Arten marinierter Fische oder Filets sowie Fischgerichte mit einer Gemüse- oder Kartoffelfüllung/Kruste. Der Fisch wird besonders saftig.

Paniertes Panierte Fischgerichte jeglicher Art, wie z. B. Seelachs, Fischstäbchen oder panierte Schollen werden knusprig, goldbraun und saftig.

Dämpfen Fische, egal welcher Art im Ganzen oder als Filet gelingen perfekt zart, saftig und ohne Eiweißaustritt. Ebenfalls geeignet für die Herstellung von edlen Fischterrinen.

Convenience Braten Für die Zubereitung von gefrorenen Fischfilets oder Fischfertiggerichten geeignet.

Seafood Dämpfen Meeresfrüchte für Antipasti oder Salate, ob frisch oder gefroren, werden hier schonend gedämpft, z. B. Octopus (Krake), Sepia (Tintenfisch) oder Garnelen.

Fingerfood braten Kleine Fischwürfel oder dünne Filets sowie gebratene Garnelen, in die kein Kerntemperaturfühler gesetzt werden kann, werden schön gebräunt und saftig gebraten.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Lachssteak **Riesengarnelen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Mit der Einstellung „glasig" bleibt Ihr Lachsfilet besonders saftig und zart.

Fischfilet gebraten **Fischfilet mit Haut**	Brat- und Backbleche	
Thunfischfilet **Schwertfischfilet**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Forelle **Dorade ganz** **Wolfsbarsch**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Lachssteak	150 g	8 min
Forelle, ganz	350 g	12 min
Zanderfilet	80 g	6 min
Dorade	400 g	14 min

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Das Bratergebnis wird am besten, wenn Sie Ihren Fisch mit Öl oder geklärter Butter bestreichen. Dies ist besonders wichtig, sofern Sie Ihren Fisch mehlieren möchten.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „glasig" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Mariniertes

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Barschfilet mit Sojamarinade **Snapperfilet mit Austernsoße** **Lachsfilet mit Tandoripaste**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Fischfilet in Currymarinade **Zanderfilet mariniert** **Branzino alla livornese**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Fischfilet mit Pesto **Forelle im Kräutermantel**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Marinierte Fische sollten nicht mehliert werden.

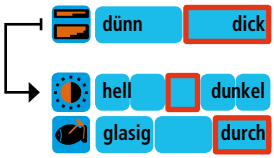
Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Fischfilet, dünn	150 g	6 min
Barschfilet, dick	150 g	9 min

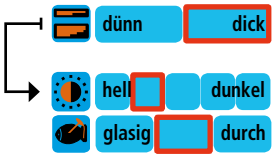
Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Wenn Sie Ihren Fisch auf Gemüsestreifen legen und nach dem Braten mit etwas Weißwein oder Reiswein ablöschen, können Sie den entstandenen Fond sehr gut für die Soßenherstellung verwenden.

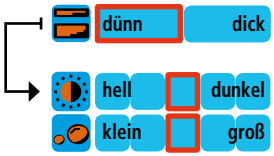
Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und von „glasig" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Seelachsfilet, paniert **Rotbarschfilet** **Scholle ganz**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Dicke Fischstücke bereiten Sie mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers perfekt auf den Punkt zu.

Zander/Nußkruste **Barsch/Kräuterpanade** **Hokifilet/Kokospanade**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Fische mit Panaden aus Kokosflocken, Nüssen oder Kräutern mit niedriger Bräunungsstufe garen.

Fischnuggets **Seezungenstreifen, paniert** **Fischstäbchen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Dünne Fischstücke garen Sie ohne Verwendung des Kerntemperaturfühlers.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Seelachs, paniert	150 g	8 min
Fischstäbchen	1 GN	6 min

Bei der Einstellung „dick" können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Panierte Produkte bräunen am besten, wenn Sie gleichmäßig von beiden Seiten mit geklärter Butter, Öl oder Fett behandelt werden. Die Zugabe von Paprikapulver unter das Paniermehl unterstützt die Bräunung. Spezielle bräunungsunterstützende Fette sind im Handel erhältlich.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Dämpfen

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Lachsfilet **Steinbutt** **Forellenrouladen** **Kabeljaufilet**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 20 mm	
Seelachs **Forelle Blau** **Karpfenfilet**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 20 mm	
Seezungenröllchen	Für diese Produkte verwenden Sie Muffin- und Timbalform	
Forellensoufflé		
Fischterrine	Für diese Produkte verwenden Sie Roste	
Fisch für Schaustück		

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Lachsfilet, pochiert	80 g	5 min
Seezungenroulade	150 g	7 min
Fischterrine	800 g	35 min
Lachs, ganz	1,8 kg	50 min

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Bei Terrinen oder Timbalen den Kerntemperaturfühler mit der Positionierhilfe senkrecht von oben in die Mitte der Form stechen.

Wenn Sie Weißwein und helles Wurzelgemüse mit in den Behälter geben, entsteht zusammen mit dem austretenden Fischfond eine gute Basis für Fischsoßen.

Möchten Sie ganze Fische für Schaustücke dämpfen, füllen Sie den Bauch der Fische mit Alufolie, das erleichtert ihnen die Formgebung und die Fische bleiben aufrecht stehen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „glasig" bis „durch". Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Calamariringe, TK **Shrimps im Backteig, TK** **Fischstäbchen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Seelachsfilet, TK	Brat- und Backbleche	
Fischfilet mit Auflage, TK **Fischfilet mit Kräuterkruste**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

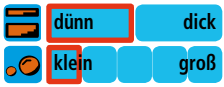
Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Fischfilet, TK	150 g	12 min
Fischfilet mit Auflage	160 g	23 min

Sie können alle handelsüblichen Convenience-Produkte verwenden.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Seafood dämpfen

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Miesmuscheln **Venusmuscheln**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 65 mm	

Für einen besseren Geschmack verwenden Sie Gemüsejulienne, Weißwein und Kräuter.

Tintenfischringe **Meeresfrüchtecocktail, TK** **Garnelen** **Krebse**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	

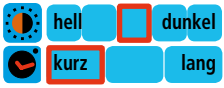
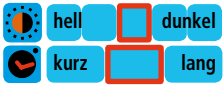
Ideal für die Herstellung von Salaten oder Antipasti.

Krebse 500g	Behälter, Edelstahl, gelocht	
Sepia (Tintenfisch) **Octopus** (Krake)	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	
Riesengarnelen	Behälter, Edelstahl, gelocht	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
TK Meeresfrüchte	1 kg	5 min
Garnelen 8/12	1 kg	7 min

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „glasig“ bis „durch“. Die Kerntemperatur können Sie sogar gradgenau wählen.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Lachswürfel **Rotbarbenfilet** **Riesengarnelen ohne Schale**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Seezungenstreifen **Garnelen** (Shrimps)	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Fischspieße **Dünne Fischfilets** **Riesengarnelen in Schale** **Sardinen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Garnelen 8/12	1 kg	4 min
Fischwürfel	1 kg	5 min
dünne Fischfilets	1 kg	5 min

Dieser Garprozess verwendet LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Als Beladungsmenge pro 1/1 GN Brat- und Backblech empfehlen wir 600 g – max. 1000 g.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

6. Beilagen

Gemüse dämpfen

Hier dämpfen Sie alle Arten von Gemüse, egal ob frisch oder tiefgefroren. LevelControl® ermöglicht Ihnen ein bequemes Überwachen Ihrer verschiedenen Produkte.

Gemüse grillen

Für alle Grillgemüse, z. B. für Antipasti. Mit dem CombiGrill-Rost erhalten Sie ein perfektes Grillmuster.

Reis dämpfen

Geeignet für alle Reissorten, egal welcher Herkunft sowie andere Getreidegerichte, wie z. B. Graupen, Cous-Cous oder Quinoa.

Reis braten

Braten Sie frisch gekochten Reis als Pfannengericht zusammen mit Gemüse, Fleisch- oder Fischstreifen.

Nudeln in Soße

Kleine Trockennudeln, wie z. B. Penne und Tortellini bereiten Sie direkt in der Soße zu. Perfekt für die Herstellung von großen Mengen ohne die Nudeln vorzukochen.

Auflauf Gratin

Alle Arten von Nudel- oder Gemüseaufläufen gelingen hier perfekt. Besonders geeignet für überbackene Gemüse, wie z. B. gefüllte Auberginen.

Convenience braten

Für typische Snackgerichte, die traditionell in der Fritteuse zubereitet werden.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Zwiebelstreifen **Spinat** **Kaiserschoten**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	
Pak-Choi **Chinakohl** **Lauch**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	
Brokkoli, TK **Romanesco, Röschen** **Karotten, TK**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	
Blumenkohl, Röschen **Karotten, Stücke** **Kohlrabi, Stücke** **Brokkoli, Röschen**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl, gelocht	

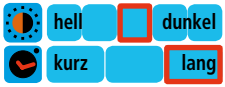
Dieser Garprozess verwendet LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Wenn Sie Zwiebeln besonders schnell schälen möchten, schneiden Sie diese an der Wurzelseite ab und dämpfen Sie diese für 2-3 Minuten. Danach können Sie die Zwiebeln bequem aus der Schale drücken. Dies funktioniert auch mit Zitronen (3 Minuten) oder Tomaten (1 Minute).

Gemüse grillen

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Gemüsewürfel **Zwiebelwürfel** **Champignonscheiben mit Knoblauch**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Wenn Sie eine Gemüsepfanne herstellen, verwenden Sie einen tiefen granitemaillierten Behälter. Anschließend etwas Soße oder Sud untermischen.

Zucchinischeiben **Paprikascheiben** **Auberginenscheiben** **Austernpilze** **Tomatenhälften** **Chicorée, Fenchelscheiben** **Marca für Paella**	Für diese Produkte verwenden Sie CombiGrill-Roste/Grill- und Pizzaplatten	
Maiskolben, vorgekocht	Potato Baker	
Röstgemüse	Behälter, granitemailliert 60 mm	
Halbe Auberginen **Paella á la carte**	CombiGrill-Rost/Grill- und Pizzaplatten	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Ø Garzeit
Zucchinischeiben	6 min
Paprikascheiben	6 min
Auberginenscheiben	6 min
Fenchel	8 min

Dieser Garprozess verwendet LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Marinieren Sie Ihr Gemüse vor dem Grillen mit etwas Olivenöl und Gewürzen. Nach dem Grillen können Sie Ihr Gemüse mit Balsamessig abschmecken.

Reis dämpfen

Für die Zubereitung von Reis befüllen Sie einen Behälter, Edelstahl mit gewaschenem Reis und bedecken Sie diesen mit kaltem Wasser (Verhältnis je nach Reissorte zwischen 1,8 (Langkorn) und 2,5 (Rundkorn) Teilen Wasser).

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Instant Reis	Behälter, Edelstahl	6 lang
Basmatireis **Jasminreis**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl	kurz 18 lang
Sie können das Kochwasser auch durch Kokosmilch ersetzen.		
Langkornreis **Parboiled Reis** **Bulgur (Hirse)** **Quinoa**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl	kurz 20 lang
Sie können sogar unterschiedlich abgeschmeckte Reisgerichte gleichzeitig zubereiten.		
Klebreis **Graupen (Gerste)** **Nishiki Reis**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl	kurz 22 lang
Camargue Reis (roter) **Wildreis**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl	kurz 25 lang

Wenn Sie ein komplettes Gericht, wie z. B. ein Chicken Birhani zubereiten möchten, geben Sie einfach Gemüse, Fleisch oder Geflügelstreifen und entsprechende Gewürze sowie Soßen direkt unter den rohen Reis und garen Sie alles gemeinsam. Je nach Art der Soße und des Gemüse können Sie den Wasseranteil für die Zubereitung reduzieren.

Reis braten

Beispiele	empfohlenes Zubehör
Gemüsereis, gebraten	Für diese Produkte verwenden Sie
Nasi Goreng	Behälter, granitemailliert 40 mm
Curryreis, gebraten	
Reispfanne	

Der Garprozess „Reis braten" ist für die Zubereitung von Pfannengerichten mit bereits gekochtem Reis geeignet.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Reispfanne	1 kg	12 min
Nasi Goreng	1 kg	12 min

Den Reis 2-3 cm dick auf Ihren granitemaillierten Behälter geben.

Sofern Sie tiefgefrorene Produkte verwenden, lassen Sie diese bitte auftauen oder verwenden Sie den Prozess „Convenience".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung

Dieser Garprozess eignet sich für das Zubereiten von trockenen Nudeln in Soße.

Geben Sie die Trockennudeln in einen GN-Behälter und bedecken Sie diese mit kalter Soße.

Da getrocknete Nudeln bei der Zubereitung Flüssigkeit aufnehmen, sollten Sie die von Ihnen gewünschte Soße mit Wasser verlängern.

Für 1 kg Nudeln verwenden Sie beispielsweise 1,5 l Soße und 1,5 l Wasser.

Die Garzeit richtet sich nach der Größe der Nudeln. Geben Sie einfach die empfohlene Garzeit des Herstellers unabhängig von der Beschickungsmenge ein.

Penne all'arabiata **Farfalle in Tomatensoße** **Hörnchennudeln in Sahnesoße**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 100 mm	kur 12 lang
Tortellini in Schinken-Sahne Soße **Panzerotti in Sahnesoße**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 100 mm	kurz 14 lang

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Penne/Tomatensoße/Wasser	1 kg / 1,5 l /1,5 l	25 min
Tortellini/Sahnesoße/Wasser	1 kg / 1,5 l /1,5 l	27 min

Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig vom Volumen der Nudeln. Das Mischungsverhältnis kann variieren.

Die hier gezeigten Beispiele repräsentieren nur eine kleine Auswahl der Möglichkeiten.

Generell eignen sich nur kleine oder kürzere Nudelsorten.

Die fertigen Nudeln sind für die direkte Ausgabe geeignet.

Auflauf Gratin

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Nudelauflauf **Gemüseauflauf**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	

Sofern Sie eine Kruste auf dem Auflauf wünschen, verwenden Sie die Einstellung „mit" gratinieren. Wenn Sie die Aufläufe mit Käse überbacken, passen Sie die Bräunungsstufe Ihren Wünschen an.

Quiche Lorraine **Zwiebelkuchen**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	
Überbackener Chicorée **Überbackener Brokkoli**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	
Gratiniertes Gemüse **Gefüllte Auberginen**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	

Sofern Sie keine Kruste auf dem Auflauf wünschen, verwenden Sie die Einstellung „ohne" gratinieren.

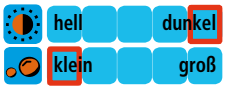
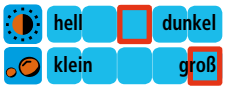
Paella Mischverhältnis zu 1 kg Reis 1,6 l Flüssigkeit	Behälter, granitemailliert 40 mm	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Gemüseauflauf	2,5 kg	40 min

Bei dünnen Gemüsestücken stechen Sie den Kerntemperaturfühler in mehrere Scheiben und verwenden Sie die Positionierhilfe.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und mit oder ohne gratinieren.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Mozzarella Sticks	Brat- und Backbleche	
Mit Käse gefüllte Produkte können Sie in der Einstellung „klein" zubereiten, so wird der Käse nicht zu flüssig.		
Mini Frühlingsrollen **Wan Tan** **Zwiebelringe im Backteig**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Gefüllte Chilischoten, TK	Brat- und Backbleche	
Frühlingsrollen, TK	Brat- und Backbleche	

Wenn Sie keine TK-Produkte verwenden, wählen Sie eine kleinere Größeneinstellung.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Gemüsetaler	100 g	8 min
Frühlingsrollen		14 min
Mozzarella Sticks		4 min

Generell eignet sich dieser Garprozess für alle Snack- und Convenience-Produkte, die traditionell in der Fritteuse zubereitet werden. Produkte, die nicht vorfrittiert oder anderweitig mit Fettstoffen behandelt sind, werden am besten, wenn Sie diese mit etwas Pflanzenöl bestreichen oder besprühen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

7. Kartoffelprodukte

Braten Geeignet für knusprige Kartoffelscheiben und Spalten, egal ob frisch, Convenience oder Tiefkühlprodukte.

Gratin Kartoffelgratin oder auch Bäckerinkartoffeln sowie andere Kartoffelaufläufe können Sie hier bequem, ohne Überwachen, unabhängig von der Beladungsmenge, zubereiten.

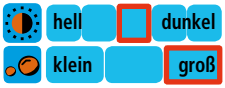
Dämpfen Hier garen Sie alle Arten von Kartoffeln mit und ohne Schale.
Ebenfalls geeignet für Taro Wurzeln oder alle harten Gemüse, wie z. B. Steckrübe.

Backen Für ganze oder größere Kartoffelstücke, die herkömmlicherweise im Ofen gebacken werden.

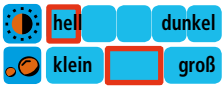
Pommes Geeignet für alle handelsüblichen Pommes frites. Mit dem CombiFry® bereiten Sie ohne Zugabe von Fett oder Frittieröl Ihre Pommes frites zu.

Convenience backen Röstitaler, Frühlingsrollen, Kartoffelbratlinge und vieles mehr; all diese Convenience Produkte können Sie mit diesem Prozess zubereiten.

Knödel Kartoffelklöße, Semmel- oder Serviettenknödel gelingen Ihnen hier perfekt.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Pommes frites, TK, 7 mm	CombiFry®	
Pommes frites, TK, 9 mm	CombiFry®	
Pommes frites, TK, 11 mm	CombiFry®	

Sie können alle handelsüblichen Pommes frites, egal ob TK-Produkt oder frisch verwenden, die vorbehandelt sind. Am besten blanchiert und vorfrittiert. TK-Pommes frites verwenden Sie am besten leicht angetaut.

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

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Pommes frites	10 x 0,75 kg	23 min

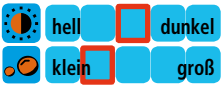
Bei der Zubereitung von Frittiertem benötigen Sie kein zusätzliches Fritteusenfett oder Öl. Der Fettgehalt Ihrer Pommes frites liegt weit unter der herkömmlichen Zubereitungsmethoden. Wenn Sie den Geschmack Ihrer Pommes frites abrunden möchten, mischen Sie zum Schluss wenige Tropfen frisches Pflanzenöl unter die Pommes frites.

Salzen Sie die Pommes frites nach dem Garprozess.

Die empfohlene Beladungsmenge für einen CombiFry®-Korb liegt bei ca. 0,75 - 1 kg Pommes frites.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Convenience backen

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Potato Wedges **Kartoffelbällchen** **Kartoffelkrapfen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Röstitaler, TK **Herzoginkartoffeln, TK** **Kartoffelkroketten, TK**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Kartoffeltaschen, gefüllt	Brat- und Backblech	

Wenn Sie aufgetaute Produkte verwenden, nutzen Sie eine niedrigere Größeneinstellung.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Röstitaler	500 g	12 min
Potato Wedges	1,2 kg	12 min

Generell eignet sich dieser Prozess für alle Snack- und Convenience-Artikel, die traditionell in der Fritteuse zubereitet werden. Produkte, die nicht vorfrittiert oder anderweitig mit Fettstoffen behandelt sind, gelingen am besten, wenn Sie sie mit etwas Pflanzenöl bestreichen oder besprühen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Dämpfen

Beispiele	empfohlenes Zubehör
Kartoffeln, geschält **Kartoffeln in Schale** **Kartoffeln, tourniert**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Kartoffeln	2,5 kg	35 min

Beladen Sie nach dem Vorheizen und setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das dickste Stück. Eine Zugabe von Wasser ist nicht nötig. Mit diesem Garprozess können Sie auch andere Gemüse, wie z. B. Taro Wurzel, Süßkartoffeln und Steckrüben in diesem Prozess garen.

Backen

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Backkartoffeln, groß **Kartoffelecken, groß**	Potato Baker/Roste Brat- und Backbleche	hell dunkel

Platzieren Sie die Kartoffeln auf dem Potato Baker und setzen Sie den Kerntemperaturfühler waagerecht in die Kartoffeln. Durch die Verwendung des Potato Baker verkürzt sich die Garzeit.

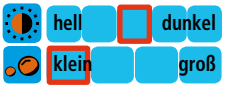
Backkartoffeln können ohne Alufolie gegart werden.

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

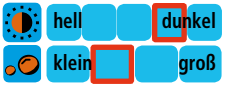
Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Backkartoffel	20 Stück	45 min

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Braten

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Bratkatrtoffeln, frisch **Bratkartoffeln mit Speck**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Geben Sie auf die Kartoffeln etwas Öl und vermischen Sie diese. Wenn Sie Zwiebeln zu Ihren Bratkartoffeln geben, reduzieren Sie die Bräunungsstufe, da diese sehr schnell Farbe annehmen.

Bratkartoffeln, TK **Bratkartoffeln, Convenience**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Kartoffelspalten, roh **Kartoffelscheiben, dick** **Risolleékartoffeln**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Bratkartoffeln	1 kg	8 min
Kartoffelecken	1 kg	10 min

Dicke Kartoffelscheiben können Sie auch auf dem CombiGrill-Rost zubereiten, so erhalten Sie ein schönes Grillmuster, ideal als Beilage zu Steaks und Grillgerichten.

Knödel

Beispiele	empfohlenes Zubehör
Kartoffelknödel/Klöße **Serviettenknödel** **Semmelknödel** **Hefeklöße**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 100 mm

Eine Zugabe von Wasser ist nicht nötig.

Gratin

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Kartoffelgratin **Kartoffelgratin mit Käse** **Kartoffel-Birnengratin**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	
Kartoffelgratin, Portionen	Muffin- und Timbalform	
Kartoffelgratin, TK vorgebacken **Bäckerinkartoffeln** **Fondant-Kartoffeln**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	

Durchschnittliche Garzeiten: Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Gar- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Kartoffelgratin	2 kg	40 min
Bäckerinkartoffel	2 kg	40 min

Sie können Ihre Gratins in vielen Varianten zubereiten. Verfeinern Sie Ihr Gratin mit Speck und Zwiebeln oder Fleischstreifen.

Besonders gut gelingt dieses einfache Rezept, in welchem Sie Ihre geschnittenen, rohen Kartoffeln mit Sahne bedecken und mit frisch gehacktem Knoblauch und Salz abschmecken. Salzen Sie frisch zubereitete Kartoffelgratins kräftig, da die rohen Kartoffeln den Geschmack stärker aufnehmen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und mit oder ohne gratinieren.

8. Eierspeisen

Eier dämpfen

Hühnereier, egal ob weich, wachsweich oder hartgekocht, können Sie auch in großen Mengen bequem zubereiten. Ebenfalls geeignet für pochierte Eier.

Eier braten

Rührei, Omelett und Spiegelei stellen Sie mit diesem Garprozess einfach und schnell her.

Eierstich Flan

Eierstich und Flans sowie lockere Gemüsetimbalen gelingen hier perfekt. Egal ob süß oder pikant.

Dampfnudeln Pudding

Dampfnudeln, Germknödel sowie andere gedämpfte Hefeklöße gelingen hier genauso gut wie klassische Puddinggerichte, wie z. B. Frankfurter Pudding.

Auflauf

Leichte Aufläufe, egal ob süß oder pikant, werden mit dieser Einstellung zubereitet.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Ei, weich, Größe M	Behälter, Edelstahl, gelocht	
Ei, wachsweich, Größe M	Behälter, Edelstahl, gelocht	
Ei, hartgekocht, Größe M	Behälter, Edelstahl, gelocht	

Die hier benannten Beispiele gelten für Eier der Klasse M. Sofern Sie größere oder kleinere Eier verwenden, wählen Sie einfach die entsprechende Größe von „klein" bis „groß".

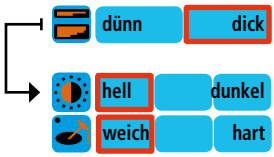
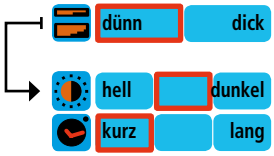
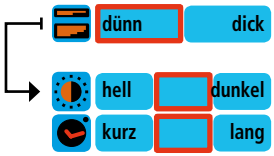
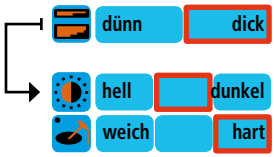
Pochierte Eier, Größe M	Muffin- und Timbalformen	

Wenn Sie pochierte Eier herstellen möchten, gelingen diese am besten, wenn Sie die Muffin- und Timbalform mit Butter ausstreichen, bevor Sie die Eier in die Formen geben.

Eine Zugabe von Wasser ist beim Kochen von Eiern nicht nötig!

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „weich" bis „hart".

Eier braten

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Rührei (2 Liter) Das Rührei wird am besten, wenn Sie es nach Beenden des Prozesses kurz durchrühren. So bekommt es seine typische Struktur.	Behälter, Edelstahl 65 mm	
Spiegelei **Chinesische Pfannkuchen** Den Multibaker leicht ölen.	Für diese Produkte verwenden Sie Multibaker	
Omelett, dünn **French Toast** **Kartoffel-Tortillas**	Behälter, granitemailliert Brat- und Backblech	
Omelett, dick **Gemüseomelett** **Schinken-Omelett**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 60 mm	

In der Einstellung „dünn" verwendet dieser Garprozess LevelControl® und ist damit auch ideal für rollierende Mischbeschickungen geeignet. Jeder Einschub wird separat überwacht.

Sie können gefüllte Omeletts am besten herstellen, indem Sie die Omeletts erst nach dem Braten belegen (z. B. mit Schinken oder Käse) und dann einrollen.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Eierstich/Royal **Gemüseroyal**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, Edelstahl 65 mm	

Für die Herstellung einer Royalmasse mischen Sie Vollei mit Milch im Verhältnis 1:1. Schmecken Sie diese nach Ihren Wünschen ab und stellen Sie sowohl süße als auch würzige Royalmasse her. Um eine Hautbildung beim Garen zu vermeiden empfehlen wir Ihnen Ihre Behälter abzudecken.

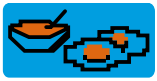
Creme Caramel	Behälter, Edelstahl 65 mm	

Brokkoliflan **Rote-Bete-Flan** **Karottenflan** **Süßer Vanilleflan**	Für diese Produkte verwenden Sie Muffin- und Timbalformen	

Sie können Flans in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen herstellen, z. B. süß mit Schokolade oder mit Früchten.

Durch Anwahl der Taste „langsam" entsteht keine Blasenbildung und das Garergebnis wird besonders gleichmäßig. Die Garzeit verlängert sich jedoch erheblich.

Wenn Sie Flans aus besonders wasserhaltigem Gemüsen herstellen, können Sie den Anteil der Eimasse erhöhen um eine festere Bindung zu erzeugen. Generell gilt ein Verhältnis von Vollei und Gemüsepüree im Verhältniss 1:1.



Auflauf

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Kirschauflauf **Apfelauflauf** **Bread & Butterpudding**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm	
Brotauflauf **Quarkauflauf** **Früchteauflauf** **Aprikosen-Reisauflauf**	Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert 40 mm Für diese Produkte verwenden Sie Muffin- und Timbalform	

Ein Angießen mit Royalmasse oder Bedecken mit Eigelbsahne gibt dem Auflauf zusätzliche Festigkeit und Farbe.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Germknödel **Dampfnudeln** **Chinesische Brötchen (Bao)**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	langsam / schnell

Germknödel und Dampfnudeln werden besonders gut, wenn man Sie vor dem Dämpfen mit flüssiger Butter bestreicht.

Wählen Sie die Einstellung „langsam" bei größeren Produkten oder Mengen, sowie bei Hefeteigen.

Frankfurter Pudding **Kabinettpudding** **Mohr im Hemd** **X-mas Pudding** **Tomaten-Brotpudding**	Für diese Produkte verwenden Sie Muffin- und Timbalformen	langsam / schnell

Kleinere Produkte können in der Einstellung „schnell" besonders zügig gegart werden.

Puddings sind traditionelle Gerichte, die warm und kalt serviert werden können. Sie können diese sowohl süß als auch würzig zubereiten.

Dieser Prozess eignet sich nicht für die Herstellung von Cremepuddings.

9. Backen

Backen

Geeignet für alle zuckerhaltigen Teige, wie z.B Bisquitteig oder Rührteig. Hier bereiten Sie Kuchen und Strudel einfach ohne Einstellen von Zeit und Temperatur zu.

Backen + Schwaden

Blätterteig und pikante Teige, die eine knusprige glänzende Kruste erhalten sollen, wie Brot oder Brötchen, gelingen hier am besten.

Kleingebäck

Kleinere Gebäckstücke können Sie bequem ohne Kerntemperaturfühler backen. z. B. kleines Hefegebäck. Bei Auswahl der niedrigen Lüftergeschwindigleit eignet sich dieser Backprozess auch für Plätzchen und Profiteroles.

Kleingebäck + Schwaden

Kleines Blätterteiggebäck sowie andere knusprige Gebäckstücke können ohne Kerntemperaturfühler gebacken werden. z. B. Fleurons, Chesterstangen.

Soufflé

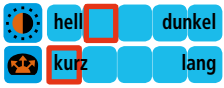
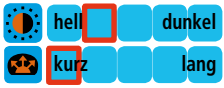
Lockere Soufflés werden mit dieser Einstellung zubereitet.

Gären

Hefe- und Sauerteig können Sie mit diesem Backprozess „Gären" gehen lasen.

Pizza

Frische und vorgebackene Pizzen und Flammkuchen können mit LevelControl® auch rollierend gebacken werden. Ideal für das à la carte-Geschäft.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Muffins **Törtchen** **Rührkuchen** **Strudel, gefüllt** **Strudel, pikant**	Für diese Produkte verwenden Sie Muffin- und Timbalformen Kuchenformen Backbleche, gelocht	
Christstollen **Bisquitböden** **Blechkuchen**	Backbleche, gelocht Für diese Produkte verwenden Sie Behälter, granitemailliert	
Hefegebäck **Hamburger Brötchen**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	
Hefekuchen	Behälter, granitemailliert 40 mm	
Hefezopf **Gugelhupf** **Panettone**	Backbleche, gelocht Backformen Backformen	

Bei Backwaren, die noch gären müssen, wie z. B. Hefeteige, wählen Sie die integrierte Gärstufe an. Generell gilt: je größer die Teigmenge, desto länger die Gärzeit. Bei Bedarf können Sie die Gärzeit minutenweise ändern.

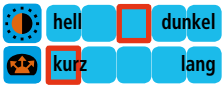
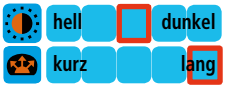
Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Muffins	12 Stück	15 min
Rührkuchen	1 kg	45 min
Hefezopf	1 kg	50 min

Wenn Sie Ihr Gebäck mit Ei oder Eigelb einpinseln, entsteht eine stärkere Bräunung. In diesem Fall wählen Sie eine niedrigere Bräunungsstufe.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Backen + Schwaden

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Blätterteigtaschen **Blätterteigstrudel** **Brötchen, teilgebacken**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backblech Backbleche, gelocht	
Chicken-Mushroom Pie		
Croissant, TK **Brötchen, TK**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	
Brötchen Rohlinge **Baguette** **Foccacia**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	
Weißbrot **Ciabatta** **Mischbrot** **Roggenbrot** **Vollkornbrot**	Für diese Produkte verwenden Sie Backbleche, gelocht	

Bei Backwaren, die noch gären müssen, wählen Sie die integrierte Gärstufe an.

Generell gilt: je größer die Teigmenge, desto länger die Gärzeit. Bei Bedarf können Sie die Gärzeit minutenweise ändern.

Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Brötchen		12 min
Mischbrot		45 min
Croissants	80 g	14 min

Sie können Ihr selbstgebackenes Brot mit dem Backprozess „Finishing® Backwaren" wieder aufbacken und jederzeit pünktlich zum Servicebeginn ofenfrisches Brot anbieten.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel" und eine Gärdauer von „kurz" bis „lang".

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Brezeln **Rosinenschnecke**	Brat- und Backbleche Backbleche, gelocht	

Bei kleinen Gebäckstücken und Plätzchen reduzieren Sie die Luftgeschwindigkeit durch Anwahl des Lüfterradsymbols. Hierdurch reduziert sich die Lüftergeschwindigkeit während des Backvorganges.

Cookies **Makronen** **Florentiner** **Hippen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Mürbteiggebäck **Profiteroles** **Teegebäck**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Scones **Eclairs** **Crostata di mele**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Yorkshire Pudding	Multibaker	

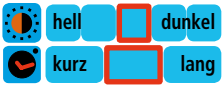
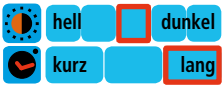
Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Ø Garzeit
Brezeln	16 min
Teegebäck	11 min
Crostatadi di mele	25 min
Yorkshire Pudding	28 min

Sie können unterschiedliche Backwaren gleichzeitig backen, sofern Sie dieselbe Größe haben. z. B. unterschiedliches Weihnachtsgebäck.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

Kleingebäck + Schwaden

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Partybrötchen	Backbleche, gelocht	
Blätterteigtaschen	Backbleche, gelocht	
Blätterteigschnecken **Fleurons** **Chesterstangen** **Kleine Plunderteilchen**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	
Blätterteigpastetchen	Brat- und Backbleche	

Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Ø Garzeit
Blätterteiggebäck	12 min

Wenn Sie frischen Blätterteig mit Fisch, Geflügel oder Fleisch füllen, erhalten Sie nach dem Backen schöne warme Canapés oder Snacks.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

Soufflé

Beispiele	Einstellung
Schokoladensoufflé **Grand marnier Soufflé**	

Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Ø Garzeit
Soufflé	14 min

Geben Sie Ihre abgefüllten Souffléformen immer in einen Edelstahl-Behälter und gießen diesen mit kaltem Wasser an (Wasserbad). Beladen Sie beides gemeinsam nach dem Vorheizen.

Sie können Ihre Soufflémasse in eine gebutterte und gezuckerte Form geben und diese einfrieren. Bei Bedarf nehmen Sie die Masse direkt aus der Tiefkühlung und backen Sie frisch.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell" bis „dunkel".

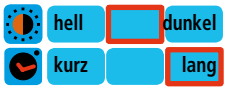
Gären

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Hefeteilchen	Brat- und Backbleche	
Brötchen	Brat- und Backbleche	
Brotteig **Hefeteig**	Für diese Produkte verwenden Sie Brat- und Backbleche	

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Brötchen		10 min
Hefeteig	500 g	35 min
Sauerteig	750 g	45 min

Generell gilt: je größer die Teigmenge, desto länger die Gärzeit. Sie können auch unterschiedliche Teige gleichzeitig gehen lassen. Bei Bedarf können Sie die Gärzeit minutenweise ändern.

Pizza

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
Mini Pizza, TK **Pizza Baguette, TK** **Pizza, frisch**	Für diese Produkte verwenden Sie die Grill- und Pizzaplatten	
Pizza vorgebacken, TK	Grill- und Pizzaplatten	
Flammkuchen **Apfelflammkuchen**	Für diese Produkte verwenden Sie die Grill- und Pizzaplatten	
American Pizza	Grill- und Pizzaplatten	
Pizza italienisch	Grill- und Pizzaplatten	

Durchschnittliche Backzeiten: Die effektive Backzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Back- und Bräunungsstufe.

Beispiel	Menge	Ø Garzeit
Pizza vorgebacken		4 min
Pizza frisch		5 min
Blechpizza		15 min

Nutzen Sie die original Grill- und Pizzaplatte, so wird Ihre Pizza am besten. Die Pizzaplatte wird mit vorgeheizt und verbleibt im Gerät!

Mit LevelControl® können Sie in diesem Backprozess rollierend beschicken. So bereiten Sie bequem verschiedene frische Pizzen gleichzeitig zu. Ideal für Imbiss oder Restaurant.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control®. Bei Bedarf wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von „hell“ bis „dunkel“.

10. Finishing®

Teller Bankett

Für das Vollenden einer Vielzahl von Tellern oder Platten bei Veranstaltungen, wie Konferenzen, Hochzeiten, klassisches Dinner, Seminare, Catering etc.

Teller à la carte

Für das Vollenden von gegarten Speisen für den klassischen Service in Restaurants, Bistros, Kantinen, Hotels. Rollierendes Beschicken mit LevelControl®.

Behälter

Für das Vollenden von gegarten Speisen in Behältern für Kantinen, Casinos, Gemeinschaftsverpflegung, Büffets etc. Finishing® mit Kerntemperatur eignet sich besonders gut für aufgeschnittene Braten, Geflügel oder Fischzubereitungen.

Überkrusten

Für das Vollenden von bereits gegarten Hähnchen, Großgeflügel und Braten.

Backwaren

Für das Vollenden von fertig gebackenen Produkten, die nur noch ein Aufbacken benötigen, z. B. Brötchen, Baguette, Blechkuchen.

Pizza

Für das Vollenden von vorgebackenen Produkten, z. B. TK-Pizza, Flammkuchen, Pizza-Baguette.

Finishing® - allgemeine Informationen

Finishing® ist die ideale Lösung für die stressfreie Zubereitung von Speisen in beliebiger Menge. Ein Warmhalten und damit verbundener Qualitätsverlust wird vollständig verhindert.

Speisenvorbereitung

Sie bereiten im SelfCooking Center® alle Speisenkomponenten zeitlich unabhängig von der Ausgabe zu, genau dann wenn Sie Zeit dafür haben: morgens, nachmittags oder an einem der Vortage. Nach dem Garen kühlen Sie die Speisen zügig, am besten in einem Schockkühler ab. Hierdurch wird ein unerwünschtes Weitergaren sofort gestoppt, die Speisen bleiben auf höchstem Qualitätsniveau.

Die kalten Speisen werden in aller Ruhe nach Belieben auf Tellern, Platten oder in Behältern angerichtet und gekühlt gelagert.

1. Garen der Lebensmittel

2. Kühlen

3. Kalt anrichten

Finishing®

Erst wenn Sie die Speisen wirklich benötigen, werden diese bedarfsgerecht durch Finishing® vollendet. Für das Finishing® stehen Ihnen 3 Einstellungen zur Verfügung, „Trocken", „Mittel" und „Feucht":
„Trocken" verwenden Sie für alle Speisen, die keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigen, wie Paniertes, Pommes frites oder Bratkartoffeln.
„Feucht" ist für alle Speisen geeignet die üblicherweise im Dampf zubereitet werden, wie Reis, Nudeln, pochierter Fisch.
Die Einstellung „Mittel" verwenden Sie wenn Sie gemischte Speisen gleichzeitig im Finishing® vollenden.

Soßen werden separat erhitzt und erst nach dem Finishing® auf die Speisen gegeben.

Legen Sie Fleisch oder Fisch nicht direkt auf den Teller, sondern auf Gemüse oder Beilagen (z. B. Nudeln). Eventuell austretender Fond kann so gebunden werden.

Sollte kein Schnellkühler zur Verfügung stehen, wählen Sie bei Kurzgebratenem, das Sie auf den Punkt genau servieren möchten, eine 3-4 °C niedrigere Kerntemperatur.

Dünne Fischfilets oder kleinere Meeresfrüchte können Sie vor dem Finishing® auch roh auf dem Teller anrichten. So bleiben Sie besonders saftig.

Finishing® Teller Bankett ist für das gleichzeitige Vollenden vieler Teller geeignet, z. B. bei Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage oder Vereinsfeste..

Vorbereitung

Die im SelfCooking Center® vorproduzierten Speisen liegen gekühlt bereit. Sie richten die Teller entsprechend der erwarteten Gästezahl in aller Ruhe an und bewahren diese in den speziellen Tellerhordengestellen gekühlt auf. Das immer stressige Anrichten „à la minute" ist endgültig vorbei, zudem benötigen Sie weniger Personal.

Finishing®

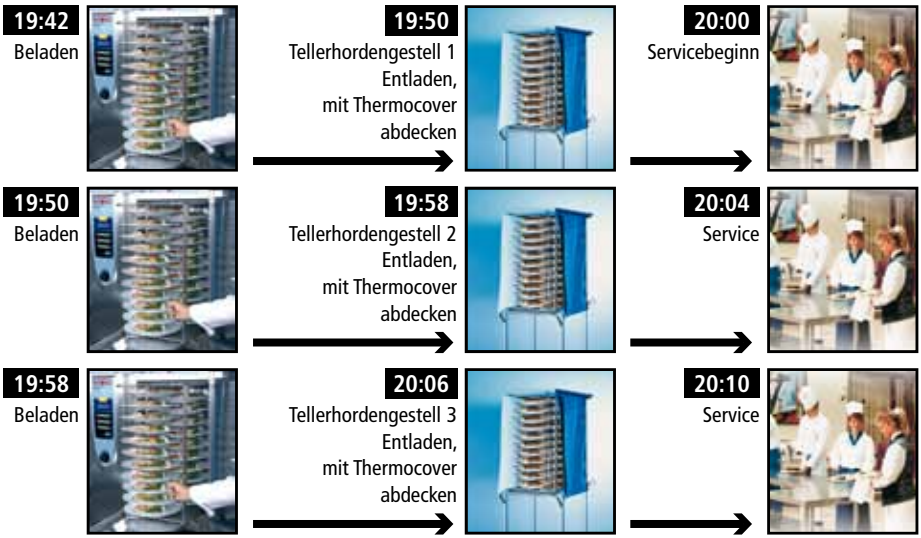
Ca. 30 Minuten vor dem Finishing® sollten die Speisen aus der Kühlung entnommen werden. Erst kurz vor der Ausgabe, werden die Teller durch Finishing® vollendet. Das gibt Ihnen die nötige Flexibilität, um auf typische Zeitverschiebungen gelassen zu reagieren. Das Finishing® eines Tellerhordengestells dauert ca. 8 Minuten. Die Zeit kann je nach Größe der Tellerportion angepasst werden.

Achten Sie darauf, dass Speisen, Teller und Tellerhordengestell die gleiche Temperatur haben. Nach dem Beladen stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr an der rechten Seite des Tellerhordengestells. Wir empfehlen nach Beendigung des Finishing® das Tellerhordengestell vor der Ausgabe noch ca. 5-8 Minuten mit dem Thermocover abzudecken. Parallel kann bei Bedarf bereits ein weiteres Tellerhordengestell mit Finishing® vollendet werden. Hierzu wählen Sie im Display einfach die „Weiter"-Taste. Die Teller können bis zu 20 Minuten unter dem Thermocover geparkt werden.

Durchführung einer Bankettveranstaltungen für 90 Gäste mit dem Finishing®-System

Sie benötigen: 1 SelfCooking Center® 101, 3 Tellerhordengestelle (Kapazität 32 Teller),
3 Hordengestell-Transportwagen, 3 Thermocover

Der Servicebeginn für den Hauptgang ist auf 20:00 Uhr festgelegt.



Teller à la carte

Finishing® à la carte ist für das Vollenden von einzelnen Tellern z. B. im à la carte Geschäft.

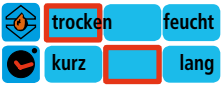
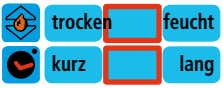
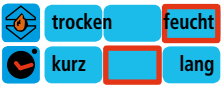
Vorbereitung

Die in aller Ruhe vorproduzierten Speisen liegen gekühlt bereit, z.B. in Kühlschubladen. Erst mit dem Eingang der Bestellung werden die Speisen auf dem Teller kalt angerichtet.

Finishing®

Ihre Vollendung erfahren die Speisen durch Finishing® im Gerät. Sie geben einfach den Teller in das Gerät und drücken im Display den entsprechenden Level. Nach dem Schließen der Tür beginnt die Zeit automatisch abzulaufen. So haben Sie stets alles im Griff. LevelControl® überwacht jeden Einschub. Ein Vergessen gibt es nicht mehr. Nach dem Finishing® nur noch die Soße nappieren und garnieren.

Natürlich können Sie z. B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereiten und die im Finishing® vollendeten Beilagen dazu geben.

Beispiele	Einstellung
Schnitzel mit Pommes frites **Steak mit Grillgemüse** **Cordon Bleu mit Bratkartoffeln** Die Einstellung „trocken" verwenden Sie für alle knusprigen und gebratenen Produkte.	
Poulardenbrust mit Gemüse und Kartoffelgratin **Forellenfilet mit Brokkoli und Reis** **Schweinefilet mit Gemüse und Herzoginkartoffeln**	
pochierter Lachs mit Kaiserschoten und Reis **Pasta mit Meeresfrüchten**	
Gemüsebeilagen	

Verwenden Sie zum Finishing® gelochte Backbleche, die Sie einfach umgekehrt einschieben. Die Teller sind so leichter zu be- und entladen, da diese besser rutschen.

Behälter

Finishing® Behälter ist die perfekte Lösung, Speisenvielfalt in großen Mengen und höchster Qualität anzubieten. Bisher notwendiges Warmhalten der Speisen und damit einhergehender Qualitätsverlust entfällt vollständig.

Vorbereitung

Sie produzieren die Speisen vor und kühlen diese schnellstmöglich ab. Die Speisen werden in Behältern schön angerichtet und im Kühlhaus gekühlt.

Finishing®

Genau dann, wenn Sie die Speisen für die Ausgabe benötigen vollenden Sie diese durch Finishing®.

Der Finishing® Prozess „mit" Kerntemperaturfühler ermöglicht eine gradgenaue Einstellung der Verzehrtemperatur. Um verschieden große Produkte gleichzeitig zu vollenden nutzen Sie die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben. Natürlich können Sie auch unterschiedlichste Speisen rollierend mit Finishing® vollenden. Hierzu wählen Sie die Einstellung „ohne" Kerntemperaturfühler. Sie geben einfach den Behälter in den Garraum und drücken im Display die Taste für den jeweiligen Level. Der Rest wird durch LevelControl® überwacht.

Aufgrund der kurzen Nachproduktionszeiten bereiten Sie exakt nur die Mengen zu, die Sie gerade für die Ausgabe benötigen. So haben Sie immer heiße Speisen in höchster Qualität in der Ausgabe.

Wenn Sie Ihr Gargut aufschneiden und versetzt in den Behälter geben, z. B. einen Braten, verkürzt sich die benötigte Zeit für das Finishing®.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder verändern Sie Garzeit und Temperatur nach Ihren Wünschen.

Backwaren

Mit Finishing® Backwaren ist es jetzt erstmals möglich, Brot oder Brötchen vom Vortag oder auf Vorrat selbstgebackenes Brot wieder perfekt aufzubacken. Durch einen besonders feinfühligen Finishing®-Prozess werden die Backprodukte wieder knusprig und locker – wie frisch gebacken.

Brötchen, vorgebacken
Baguette, vorgebacken

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie ihre gewünschte Bräunung. Durch Erhöhen der Bräunungsstufe ist ein Nachbräunen Ihrer Backwaren möglich.

Überkrusten

Finishing® Überkrusten wurde speziell für das Vollenden von bereits vorgegartem Fleisch oder Geflügel, z. B. ganzen Grillhähnchen, Enten oder andere Großbraten entwickelt.

Beispiele	Einstellung
Fleischkäse **Kalbshaxe**	
Peking-Ente **Ente, gebraten**	
Krustenbraten **Schweinebauch** **Grillhähnchen**	
Schweinehaxe	

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig überkrusten. Nutzen sie einfach die „Weiter"-Funktion wie in Kapitel 1 beschrieben.

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie ihre gewünschte Bräunung.

Pizza

Mit Finishing® Pizza bereiten Sie bis zu 100 vorgebackene Pizzen in nur 10 Minuten zu. Verwenden Sie hierzu unsere speziellen RATIONAL Pizzaformen. Die antihaftbeschichtete Pizzaform wird einfach mit Pizza belegt und in die Tellerhordengestelle gegeben. Durch Finishing® Pizza werden diese im SelfCooking Center® vollendet.

Beispiele	empfohlenes Zubehör	Einstellung
TK-Pizza, vorgebacken **Pizza Baguette**	Für diese Produkte verwenden Sie die Grill- und Pizzaplatte	

Folgen Sie einfach dem Vorschlag von SelfCooking Control® oder wählen Sie ihre gewünschte Bräunung.

11. Maximale Beschickungsmengen GN

Bei der maximalen Beladung Ihres SelfCooking Center® ist stets auf folgendes zu achten:

1. Lebensmittel, die knusprig gebraten oder intensiv gebräunt werden, sollten niemals übereinander oder zu dicht auf einem Gitter oder Einsatz platziert werden.
2. Es empfiehlt sich ein Mindestabstand von einem 1 cm bei größeren Stücken zwischen den einzelnen Gargut.
3. Ein „Überfüllen" kann zu ungleichmäßiger Bräunung und Konsistenz führen
4. Bei stark aufgehenden Produkten (z. B. Blätterteig, Hefeteig) ist auf ausreichenden Abstand zwischen den einzelnen Einschüben zu achten.
5. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit von Naturprodukten sowie des Lebensmittelzustandes sind Abweichungen in Beladungsmenge und Garergebnis möglich.
6. Um das bestmögliche Garergebnis zu erzielen, ist die ausschließliche Verwendung von original RATIONAL Zubehör empfohlen.

Produkt	**Typ 61** 6x1/1GN	**Typ 62** 6x2/1GN	**Typ 101** 10x1/1GN	**Typ 102** 10x2/1GN	**Typ 201** 20x1/1GN	**Typ 202** 20x2/1GN
Apfelstrudel frisch 1 kg	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Apfelstrudel Port. TK	60 St.	120 St.	100 St.	200 St.	200 St.	300 St.
Biskuitboden GN	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Biskuitboden Rund Ø 26cm	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Blätterteig-Pasteten	45 St.	90 St.	75 St.	150 St.	150 St.	225 St.
Blechkuchen	60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	200 Port.	300 Port.
Blumenkohl, ganz	12 St.	24 St.	20 St.	40 St.	40 St.	80 St.
Bohnen, TK	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Brandteig, Windbeutel	45 St.	90 St.	75 St.	150 St.	150 St.	225 St.
Bratkartoffeln	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Brokkoli	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Croissant, TK-Rohling	24 St.	48 St.	40 St.	80 St.	80 St.	160 St.
Eier hart gekocht	200 St.	400 St.	300 St.	600 St.	600 St.	800 St.
Eierstich (Royal)	12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	40 Liter	60 Liter
Enten 1,5-2 kg auf Superspike	8 St.	16 St.	16 St.	32 St.	32 St.	48 St.
Enten 1,5-2 kg	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Entenbrust	24 St.	48 St.	40 St.	80 St.	80 St.	120 St.
Entenkeule	24 St.	48 St.	40 St.	80 St.	80 St.	120 St.
Filet Wellington	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Filetsteak 200 g	27 St.	40 St.	45 St.	80 St.	80 St.	100 St.
Forellen gebraten	18 St.	36 St.	30 St.	60 St.	60 St.	80 St.
Forelle blau	36 St.	72 St.	60 St.	120 St.	120 St.	240 St.

11. Maximale Beschickungsmengen GN

Produkt	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Frikadellen 100 g	30 St.	60 St.	50 St.	100 St.	100 St.	150 St.
Gänse	4 St.	8 St.	6 St.	12 St.	12 St.	24 St.
Gänsebrust mit Knochen	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	60 St.
Gemüseauflauf GN	60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	200 Port.	300 Port.
Grillhähnchen 1300 g auf H8	16 St.	32 St.	24 St.	48 St.	48 St.	96 St.
Grillhähnchen 950 g auf H10	20 St.	30 St.	40 St.	60 St.	60 St.	120 St.
Hähnchen Keule	24 St.	48 St.	40 St.	80 St.	80 St.	120 St.
Hasenkeule, geschmort	36 St.	72 St.	60 St.	120 St.	120 St.	180 St.
Hasenrücken	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Hefezöpfe 500 g	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Kalbsbraten/Kalbslende	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Kalbsrücken	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Kalbsfilet	18 St.	36 St.	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Kalbskotelett 250 g	27 St.	45 St.	45 St.	54 St.	63 St.	100 St.
Kalbsschnitzel paniert	30 St.	60 St.	50 St.	60 St.	60 St.	100 St.
Kalbschulter/Kalbshaxe	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Kalbstafelspitz	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Kalb, geschnetzelt	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Karotten	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Kartoffeln	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Kartoffelgratin	60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	200 Port.	300 Port.
Kasslernacken	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	45 St.
Knochen Schinken	2 St.	4 St.	3 St.	6 St.	6 St.	12 St.
Klöße/Knödel	90 St.	180 St.	150 St.	300 St.	300 St.	450 St.
Kohlrabi	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Kohlrouladen	75 St.	150 St.	125 St.	250 St.	250 St.	400 St.
Lachs, ganz	2 St.	4 St.	3 St.	6 St.	6 St.	12 St.
Lachsfilet/Fischfilet 150 g	36 Port.	72 Port.	60 Port.	120 Port.	120 Port.	200 Port.
Lammkarrée	27 St.	54 St.	36 St.	72 St.	72 St.	100 St.
Lammkeule ohne Knochen	12 St.	24 St.	20 St.	40 St.	40 St.	60 St.
Lasagne/Canneloni	60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	200 Port.	300 Port.
Leberkäse in Aluschale	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Milchreis	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Mischbrot/Weißbrot	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	45 St.
Muscheln in Schale	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Paprika gefüllt	75 St.	150 St.	125 St.	250 St.	250 St.	400 St.

11. Maximale Beschickungsmengen

Produkt	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Pellkartoffeln	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Plundergebäck	36 St.	72 St.	60 St.	120 St.	120 St.	200 St.
Pommes frites	4,5 kg	9 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	30 kg
Quiche Lorraine, GN	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Rehkeule	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Rehrücken	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Reis, Verhältnis 1:2	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Rinderbraten	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg
Rinderfilet 3-4 lbs	9 St.	18 St.	15 St.	40 St.	40 St.	60 St.
Rinderfilet 4-5 lbs	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Rinderhüfte	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	40 St.
Rinderroulade 180 g	75 St.	150 St.	125 St.	250 St.	250 St.	400 St.
Roastbeef	3 St.	6 St.	5 St.	10 St.	10 St.	20 St.
Rumpsteak 200 g	27 St.	40 St.	45 St.	80 St.	80 St.	100 St.
Spargel, frisch, geschält	9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	30 kg	60 kg
Schnitzel, paniert	30 St.	50 St.	40 St.	75 St.	75 St.	100 St.
Seezungen-Röllchen	90 St.	180 St.	150 St.	300 St.	300 St.	400 St.
Schweinebraten	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg
Schwein, Krustenbraten	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Schweinehaxe	18 St.	36 St.	30 St.	60 St.	60 St.	90 St.
Schwein, Medaillon 70 g	60 St.	120 St.	100 St.	200 St.	200 St.	250 St.
Schwein, Nacken	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	45 St.
Schollen, küchenfertig	18 St.	36 St.	30 St.	60 St.	60 St.	90 St.
Speckscheiben	120 St.	240 St.	200 St.	400 St.	400 St.	600 St.
Stollen	6 St.	12 St.	10 St.	20 St.	20 St.	30 St.
Terrinenform	24 St.	48 St.	40 St.	80 St.	80 St.	120 St.
TK-Pizza, Flammkuchen	12 St.	24 St.	20 St.	40 St.	40 St.	60 St.
Truthahn	2 St.	4 St.	3 St.	6 St.	6 St.	12 St.
Weißwürste	120 St.	240 St.	200 St.	400 St.	400 St.	800 St.
Zanderfilet 150 g	36 St.	72 St.	60 St.	120 St.	120 St.	160 St.
Zucchini	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg

12. Index A-Z

A **Seite**

Apfelauflauf ... 56
Apfelflammkuchen ... 64
Aprikosen-Reisauflauf ... 56
Auberginen, gefüllt ... 44
Auberginen, gegrillt ... 40
Austernpilze, gegrillt ... 40

B

Bäckerinkartoffeln ... 51
Backhendl ... 24
Backkartoffeln, groß ... 49
Baguette ... 60
Barbarie Entenbrust, rosa ... 27
Barschfilet in Kräuterpanade ... 33
Barschfilet, Sojamarinade ... 32
Basmatireis ... 41
Blätterteigpastetchen ... 62
Blätterteigschnecken ... 62
Blätterteigstrudel ... 60
Blätterteigtaschen ... 60
Blätterteigtaschen ... 62
Blechkuchen ... 59
Blumenkohl, Röschen ... 39
Branzino alla livornese ... 32
Bratkartoffeln mit Speck ... 50
Bratkartoffeln, TK ... 50
Bratkartoffeln, Convenience ... 50
Bratkartoffeln, frisch ... 50
Bread & Butterpudding ... 56
Brezeln ... 61
Brokkoli, TK ... 39
Brokkoli, frisch ... 39
Brokkoli, überbacken ... 44
Brotauflauf ... 56
Brötchen, TK ... 60
Brötchen, gären ... 63
Brötchen, Rohlinge ... 60
Brötchen, teilgebacken ... 60
Brotteig, gären ... 63
Brühen klären ... 14
Bulgur (Hirse) ... 41

C

Calamariringe, TK ... 35
Camargue Reis (roter) ... 41

Seite

Cevapcici ... 17
Cevapcici, klein ... 21
Champignonscheiben mit Knoblauch ... 40
Chesterstangen ... 62
Chicorée, gegrillt ... 40
Chicorée, überbacken ... 44
Chicken-Mushroom Pie ... 60
Chicken-Nuggets ... 24
Chicken Tandori ... 23
Chicken Wings ... 29
Chilischoten, gefüllt, TK ... 45
Chinakohl, gedämpft ... 39
Chinesische Brötchen ... 57
Chinesische Pfannkuchen ... 54
Christstollen ... 59
Ciabatta ... 60
Cookies ... 61
Cordon-Bleu ... 19
Creme Caramel ... 55
Croissant, TK ... 60
Crostata di mele ... 61
Curryreis, gebraten ... 42

D/E

Dampfnudeln ... 57
Dorade, ganz ... 31
Drumsticks ... 29
Eclairs ... 61
Eier, gekocht ... 53
Eier, pochiert ... 53
Eierstich/Royal ... 55
Eisbein ... 14
Englisch Breakfast ... 21
Englischer Hot pot ... 10
Enten, Übernacht ... 13
Entenbraten ... 27
Entenbrust, geschmort ... 27
Entenbrust, rosa ... 27
Entenkeule ... 27

F

Farfalle in Tomatensoße ... 43
Fenchelscheiben, gegrillt ... 40
Filet Wellington ... 9
Filetsteak ... 18

12. Index A-Z

	Seite
Filetstreifen	20
Filetwürfel	20
Fischfilet in Currymarinade	32
Fischfilet mit Auflage, TK	35
Fischfilet mit Haut	31
Fischfilet mit Kräuterkruste, TK	35
Fischfilet mit Pesto	32
Fischfilet, dünn	37
Fischfilet, gebraten	31
Fischnuggets, paniert	33
Fischspieße	37
Fischstäbchen	33,35
Fischterrine	34
Flammkuchen	64
Flan, pikant	55
Flan, süß	55
Fleischbällchen	21
Fleischeintopf	14
Fleischkäse	12
Fleurons	62
Florentiner	61
Foccacia	60
Fondant-Kartoffeln	51
Forelle Blau	34
Forelle im Kräutermantel	32
Forelle, gebraten	31
Forellenrouladen	34
Forrellensoufflé	34
Frankfurter Pudding	57
French Toast	54
Frikadellen	17
Früchteauflauf	56
Frühlingsrollen, TK	45
G	
Gänse, Übernacht	13
Gänsebraten	27
Gänsebrust, klassisch	27
Gänsekeule	27
Garnelen (Shrimps)	36,37
Gedämpftes Hähnchen	25
Geflügel Schaschlik	29
Geflügelschnitzel, paniert, TK	24
Geflügelterrine	25
Geflügeltimbale	25
Gemüse, gedämpft	39
Gemüse, gratiniert	44
Gemüseauflauf	44
Gemüsereis, gebraten	42
Gemüseschnitzel, paniert	19
Gemüsewürfel	40
Germknödel	57
Geschnetzeltes	20
Geschnetzeltes, Geflügel	29
Graupen (Gerste)	41
Grillhähnchen	23
Grillspieße (Yakitori)	21
Gugelhupf	59
Gulasch	10
Gyrospfanne	20
H	
Hackbraten	9
Hähnchen, chinesische Art	26
Hähnchen Cordon bleu	24
Hähnchenbrust auf Knochen	23
Hähnchenbrust, gebraten	23
Hähnchenbrust, gedämpft	25
Hähnchenkeule	23
Hähnchenmedaillons	29
Hähnchenschnitzel, paniert	24
Hamburger Brötchen	59
Haxen, übernacht	13
Hefegebäck	59
Hefeklöße	50
Hefekuchen	59
Hefeteig, gären	63
Hefeteilchen, gären	63
Hefezopf	59
Herzoginkartoffeln, TK	48
Hippen	61
Hirschrücken	12
Hochrippe, Übernacht	13
Hörnchennudeln in Sahnesoße	43
Hokifilet in Kokospanade	33
Hüftsteak	18
J/K	
Jasminreis	41

12. Index A-Z

	Seite
Kabeljaufilet, gedämpft	34
Kabinettpudding	57
Kaiserschoten, gedämpft	39
Kalbsbraten mit Senfkruste	9
Kalbsbries, paniert	19
Kalbsbrust, gefüllt	9
Kalbsbrust, Übernacht	13
Kalbschnitzel, paniert	19
Kalbshaxe	9,11
Kalbskopf	14
Kalbskotelett, paniert	19
Kalbsmedaillons	17
Kalbsrücken	12
Kalbsstek	18
Kapaun	23
Karotten, frisch	39
Karotten, TK	39
Karpfenfilet, gedämpft	34
Kartoffelbällchen	48
Kartoffel-Birnengratin	51
Kartoffelecken, groß	49
Kartoffelgratin	51
Kartoffelgratin mit Käse	51
Kartoffelgratin, TK, vorgebacken	51
Kartoffelgratin, portioniert	51
Kartoffelklöße/Knödel	50
Kartoffelkrapfen	48
Kartoffelkroketten, TK	48
Kartoffeln in Schale	49
Kartoffeln, geschält	49
Kartoffeln, tourniert	49
Kartoffelscheiben, dick	50
Kartoffelspalten, roh	50
Kartoffeltaschen, gefüllt	48
Kartoffel-Tortillas	54
Kasseler	14
Kischauflauf	56
Klebreis	41
Kochschinken	14
Köfte	21
Kohlrabi, frisch	39
Krustenbraten	11
Krustenbraten, Übernacht	13
Krustenschinken, gepökelt	11
L	
Lachsfilet mit Tandoripaste	32
Lachsfilet, gedämpft	34
Lachssteak	31
Lachswürfel	37
Lammcarré	18
Lammfilet	17
Lammhaxe	10
Lammkeule	12
Lammkeule, Übernacht	13
Langkornreis	41
Lauch, gedämpft	39
M	
Maiskolben, vorgekocht	40
Maispoularde	23
Makronen	61
Marinierte Hähnchenbrust	23
Marmorkuchen	59
Meeresfrüchtecocktail, TK	36
Miesmuscheln	36
Mignons	17
Mischbrot	60
Mohr im Hemd	57
Mozzarella Sticks	45
Muffins	59
Mürbteiggebäck	61
N/O/P	
Nasi Goreng	42
Nishiki Reis	41
Nudelauflauf	44
Ochsenbrust	14
Octopus (Krake)	36
Omelett	54
Ossobuco	10
Paella	40,44
Pak-Choi, gedämpft	39
Panettone	59
Panzerotti in Sahnesoße	43
Paprikascheiben, gegrillt	40
Partybrötchen	62
Peking-Ente	28
Penne all'arrabiata	43

12. Index A-Z

	Seite
Pizza in Schale	64
Pizza, American (dick)	64
Pizza, frisch	64
Pizza italienisch	64
Pizza, TK mini	64
Pizza, vorgebacken, TK	64
Pizzabaguette, TK	64
Plunderteilchen	62
Pommes frites	47
Potato Wedges	48
Poulardenbrust Supreme	23
Profiteroles	61
Putenbrust	26
Putenbrust für Salat, gedämpft	25
Putenkeule	26
Putenrollbraten	26
Putenschinken	26
Putenstreifen, gebraten	29
Q/R	
Quarkauflauf	56
Quiche Lorraine	44
Quinoa	41
Ragout	10
Rehrücken	12
Reis, instant	41
Reis, parboiled	41
Reispfanne	42
Riesengarnelen	31
Riesengarnelen in Schale	37
Riesengarnelen ohne Schale	37
Riesengarnelen, gedämpft	36
Rinderbraten	9
Rinderbraten, übernacht	13
Rinderfilet	12
Rindfleischspieße	21
Risoleekartoffeln	50
Roastbeef, Übernacht	13
Roggenbrot	60
Rollbraten	9
Romanesco, Röschen	39
Rosinenschncken	61
Röstgemüse	40
Röstitaler TK	48
Rotbarbenfilet	37
Rotbarschfilet	33
Rouladen	10
Rührei	54
Rührkuchen	59
Rumpsteak	18
S	
Sardinen	37
Satay Spieße	29
Satay vom Schwein	21
Sauerbraten	10
Schaustück, Fisch	34
Schinken im Brotteig	9
Schmorbraten	10
Schnitzel, natur	20
Schnitzel, paniert, TK	19
Scholle, paniert	33
Schweinebauch	11
Schweinebauch süß-sauer	11
Schweinebauch, gekocht	14
Schweinebauch, übernacht	13
Schweinebraten	9
Schweinebraten, übernacht	13
Schweinefilet	12
Schweinefilet Medaillons	17
Schweinehaxe	11
Schweinekotelett, paniert	19
Schweinenackensteak	18
Schweinerollbraten	12
Schweinerücken	12
Schweinerücken gefüllt	9
Schweinerückensteak	18
Schweineschnitzel, paniert	19
Schweineschulter	14
Schwertfischfilet	31
Scones	61
Seelachs, gedämpft	34
Seelachsfilet, TK	35
Seelachsfilet, paniert	33
Seezungenröllchen	34
Seezungenstreifen	37
Seezungenstreifen, paniert	33
Semmelknödel	50

12. Index A-Z

Seite

Sepia (Tintenfisch) ... 36
Serviettenknödel ... 50
Shrimps im Backteig, TK ... 35
Snapperfilet, Austernsoße ... 32
Soufflé, Grand marnier ... 63
Soufflé, Schokolade ... 63
Spanferkel ... 11
Spare Ribs ... 21
Spiegelei ... 54
Spießbraten ... 9
Spinat, gedämpft ... 39
Steinbutt, gedämpft ... 34
Steak Rind/Schwein ... 18
Strudel, gefüllt ... 59
Strudel, pikant ... 59
Stubenküken ... 23

T

Tafelspitz ... 14
Teegebäck ... 61
Terrinen, Fleisch ... 14
Thunfischfilet ... 31
Tintenfischringe, natur ... 36
Tomaten-Brotpudding ... 57
Tomatenhälften, gegrillt ... 40
Törtchen ... 59
Tortellini in Schinken-Sahne Soße ... 43
Tournedos, Rind ... 17
Truthahn, ganz ... 26
Truthahnschnitzel, paniert ... 24

V/W

Venusmuscheln ... 36
Vitello-Tonnato ... 14
Vollkornbrot ... 60
Wan Tan ... 45
Weißbrot ... 60
Wildente ... 27
Wildreis ... 41
Wolfsbarsch ... 31

X/Y/Z

X-mas Pudding ... 57
Yakitory Spieße (Geflügel) ... 29
Yorkshire Pudding ... 61
Zanderfilet in Nußkruste ... 33

Seite

Zanderfilet, mariniert ... 32
Zucchinischeiben, gegrillt ... 40
Zunge ... 14
Zwiebelringe im Backteig, TK ... 45
Zwiebelstreifen, gedämpft ... 39
Zwiebelwürfel, gebraten ... 40

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 χλμ.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 Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (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 İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
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号館ウィング
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㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
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

80.01.039 · V-08 · MDS/Ad · 09/10 · deutsch