



# Anwendungshandbuch

## Garung über Nacht, Mischbeschickung, Sous-Vide





# Sehr geehrter Kunde

---

## **RATIONAL SelfCooking Center® – das Herzstück Ihrer Küche**

Die Erwartungen und Ansprüche Ihrer Gäste nach bester Qualität zu günstigen Preisen und höchster Flexibilität steigen stetig. Das Garen von großen Fleisch- und Geflügelprodukten erfordert seit jeher einen hohen Überwachungsaufwand, langjährige Erfahrung. Darüber hinaus sind die Gargeräte für Stunden blockiert.

Mit dem SelfCooking Center® sehen Sie diesen Herausforderungen gelassener entgegen. Lesen Sie in den folgenden Kapiteln wie Sie

- auf Tastendruck Ihr Gargut **braten, kochen** oder **schmoren**, bei Bedarf auch **über Nacht** und somit Ihr SelfCooking Center® 24 Stunden am Tag optimal nutzen können.
- verschiedene Speisen in unterschiedlicher Größe gleichzeitig in einer **Mischbeschickung** garen, egal ob in der Produktion oder im à la carte-Geschäft.
- mit **Sous-Vide** (Vakkumgaren) völlig neue Möglichkeiten der Speisenproduktion kennen lernen und Ihre Arbeitsgänge optimieren, sowie die Haltbarkeit Ihrer Produkte deutlich verlängern können.

Erfahrene RATIONAL Küchenmeister haben Ihnen auf den folgenden Seiten viele nützliche Tipps für den täglichen Einsatz Ihres SelfCooking Center® zusammengestellt.

Bei aktuellen Fragen rund um das SelfCooking Center® bieten wir Ihnen unseren einzigartigen Service der Chef@Line an. Gerne helfen wir Ihnen dort direkt und individuell weiter.

**Deutschland** 08191 327300

**Österreich** 0043 (0)662 832799

**Schweiz** +41 71 7279092

Viel Spaß mit Ihrem SelfCooking Center® wünschen Ihnen Ihre RATIONAL Küchenmeister.

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Das Garen über Nacht auf einen Blick</b>	<b>6</b>
1.1. Die Vorteile der Übernachtgarung	6
1.2. Die Einstellungen	6
1.3. Das Vorheizen und Beladen	6
1.4. Das Reifen	6
1.5. Das Reifen + Halten	7
<b>1. Das Garen über Nacht auf einen Blick</b>	<b>7</b>
<b>2. Der Garprozess „Übernacht Braten“</b>	<b>8</b>
2.1. Die Vorbereitung	8
2.2. Die Einstellungen	9
2.3. Mischbeschickungen „über Nacht“	12
<b>3. Der Garprozess „Schmoren“</b>	<b>13</b>
3.1. Die Vorbereitung	13
3.2. Die Einstellung	13
3.3. Schmoren „über Nacht“	15
3.4. Mischbeschickungen „über Nacht“	15
3.5. Automatisches Finishing®	15
<b>4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“</b>	<b>16</b>
4.1. Die Vorbereitung	16
4.2. Die Einstellungen	16
4.3. Schonendes Kochen „über Nacht“	18
<b>4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“</b>	<b>18</b>
4.4. Mischbeschickungen „über Nacht“	19
<b>4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“</b>	<b>19</b>
<b>5. Der Garprozess Geflügel „Dämpfen“</b>	<b>20</b>
5.1. Die Vorbereitung	20
5.2. Die Einstellungen	20
5.3. Geflügel Dämpfen „über Nacht“	21

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>6. Die Sous-Vide-Garung</b>	<b>22</b>
6.1. Vorteile der Sous-Vide-Garung	22
6.2. Die RATIONAL Sous-Vide-Ausführung	22
6.3. Die Einsatzmöglichkeiten	23
6.4. Die Vorbereitung	23
6.5. Die Einstellungen	24
6.6. Das Beladen	24
6.7. Anwendungsbeispiele im Prozess „Schonendes Kochen“	25
6.8. Anwendungsbeispiele im Prozess „Gemüse dämpfen“	26
6.9. Anwendungsbeispiele in der Betriebsart „Dämpfen“	26
<b>7. Mischbeschickungen mit der „Weiter“-Funktion</b>	<b>27</b>
7.1. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Schonendes Braten“	27
7.2. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Schonendes Kochen“	28
7.3. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Geflügel Braten/Grillen“	28
7.4. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Geflügel Dämpfen“	28
<b>8. Mischbeschickungen mit LevelControl®</b>	<b>29</b>
8.1. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Gemüse dämpfen“	29
8.2. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Gemüse grillen“	30
<b>9. Mischbeschickung mit dem Garprozess „Kleingebäck + Schwaden“</b>	<b>31</b>
<b>10. Hygienezertifikat</b>	<b>32</b>
<b>11. Die HACCP-Dokumentation im SelfCooking Center®</b>	<b>33</b>
<b>12. LevelControl®-Programm</b>	<b>34</b>
12.1. LevelControl®-Programm erstellen	34
12.2. LevelControl®-Programm starten	35
12.3. Arbeiten mit bis zu 3 LevelControl®-Programmen	35
<b>13. Programmieren – SelfCooking Control®-Modus</b>	<b>36</b>
14. Maximale Beschickungsmengen GN	37

# 1. Das Garen über Nacht auf einen Blick

---

## 1.1. Die Vorteile der Übernachtgarung

- Kein Kontrollieren und Überwachen
- Besonders zarte und saftige Fleischkonsistenz
- Kapazitätsgewinn durch 24-Stunden-Nutzung
- Minimierung von Gewichts- und Schnittverlusten
- Energieeinsparung durch die Nutzung von Nachttarifen
- Flexibilität durch das Garen verschiedener Produkte in unterschiedlicher Größe in einer Mischbeschickung
- Hervorragende Fondqualität für beste Saucen
- Sicherheit und Hygiene auf Tastendruck

## 1.2. Die Einstellungen

- Die Möglichkeit der Übernachtgarung haben Sie in den Garprozessen **Übernacht Braten, Schmoren, Schonendes Kochen und Geflügel Dämpfen**.
- Empfohlene Kerntemperaturen und Beispiele zu **Mischbeschickungen** finden Sie in den Beschreibungen der einzelnen Garprozesse in den nächsten Kapiteln.
- Stellen Sie bei Geflügelprodukten immer eine hygienisch einwandfreie Kerntemperatur von min. 72 °C ein.

## 1.3. Das Vorheizen und Beladen

- Nach dem automatischen „**Vorheizen**“ gibt Ihnen das SelfCooking Center® die Aufforderung zum „**Beladen**“. Aus hygienischen Gründen sollte der Kerntemperaturfühler während der Vorheizphase immer im Garraum bleiben und das Gargut im kalten Zustand beladen werden.
- Bei Produkten unterschiedlicher Größe setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Stück und erreichen durch eine längere Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) die gewünschte Kerntemperatur in allen Stücken.
- Für sehr große Bratenstücke, bei denen sich der Kern mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht erreichen lässt, berechnet das SelfCooking Center® automatisch die passende Garzeit.

## 1.4. Das Reifen

- Das langsame „**Reifen**“ bei niedrigen Temperaturen minimiert den Garverlust und Ihre Produkte bleiben somit besonders saftig und zart.
- Gefüllte Produkte behalten durch die schonende Garung perfekt ihre Form und lassen sich anschließend einfacher tranchieren. Sie reduzieren somit deutlich Ihren Schnittverlust.

# 1. Das Garen über Nacht auf einen Blick

---

## 1.5. Das Reifen + Halten

- Bei Erreichen des gewünschten Gargrades wird der Garvorgang beendet und geht automatisch in eine „**Reifen + Halten**“-Phase. Die Produkte werden bei der eingestellten Kerntemperatur gehalten und somit ein Übergaren verhindert, und das bis zu 24 Stunden.
- Durch die Schnellreifung wird auch sehr junges, nicht ausreichend abgehangenes Rindfleisch, besonders zart. Somit senken Sie Ihren Wareneinsatz durch günstigere Einkaufspreise.
- Gut abgehangene und kleinere Fleischstücke sowie Wildprodukte sollten nicht zu lange in der „**Reifen + Halten**“-Phase verbleiben, da sie sehr mürbe werden.
- Um minimalen Garverlust zu erzielen, empfehlen wir das Gargut nur kurz im „**Reifen + Halten**“ zu belassen.

Bei einem Stromausfall während der Nacht, der länger als 15 Minuten andauert, schaltet das SelfCooking Center® in einen „Stand by-Modus“, sodass Sie Ihre Produkte am nächsten Tag fertig garen können.



Ist der Stromausfall kürzer als 15 Minuten, werden Ihre Produkte wie eingestellt fertig gegart.

Die RATIONAL Nachtgarung ist hygienisch sicher und unbedenklich. Die offizielle Beurteilung des Institutes für Hygiene und Technologie der Lebensmittel finden Sie auf Seite 32.



## 2. Der Garprozess „Übernacht Braten“

Der Garprozess „Übernacht Braten“ eignet sich für alle größeren Fleischstücke und Großgeflügel. Auf Tastendruck wird das Fleisch automatisch angebraten und anschließend sehr schonend gegart. So wird das Fleisch besonders saftig und zart. Beim Krustenbraten sorgt ein automatischer Überkrustungsschritt für die gewünschte Knusprigkeit.

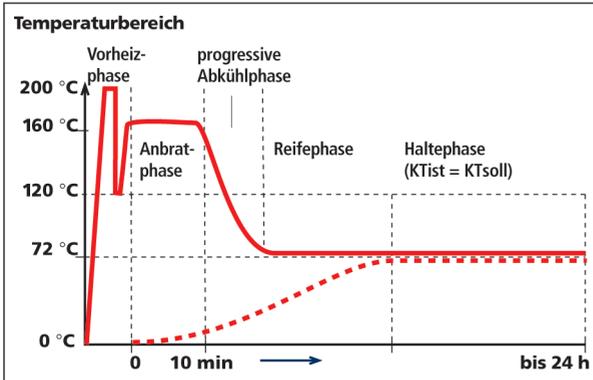
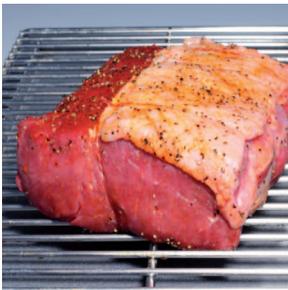


Abb: Graphische Darstellung des Garverlaufes der Übernachtgarung

### 2.1. Die Vorbereitung

- Geben Sie die kräftig gewürzten und leicht geölten Produkte zum Garen in einen granitemailierten Behälter oder auf einen Edelstahlrost. In einem Behälter unter dem Rost sammeln Sie den austretenden Fleischsaft und gewinnen einen reichhaltigen Fond.
- Dämpfen Sie Bratenstücke mit Schwarte vor dem Garen ca. 10 Minuten an. Die Schwarte lässt sich anschließend leichter einschneiden und salzen. Legen Sie rohe Kartoffeln unter Ihren Schweinebauch, sodass beim Garen keine Mulde entsteht und der austretende Fleischsaft nach unten läuft. So wird die Kruste besonders kross.



## 2. Der Garprozess „Übernacht Braten“

### Tipp: Saucengewinnung

Geben Sie Knochen und Röstgemüse, vermengt mit etwas Öl und Tomatenmark in einen granitemaillierten Behälter (60 mm) und beladen es gleichzeitig mit Ihrem Gargut. Nach dem Anbraten gießen Sie mit Flüssigkeit auf und gewinnen so eine gehaltvolle Sauce. Schnell bräunende Gemüsesorten, wie Lauch oder Stangensellerie, geben Sie später hinzu.

### 2.2. Die Einstellungen

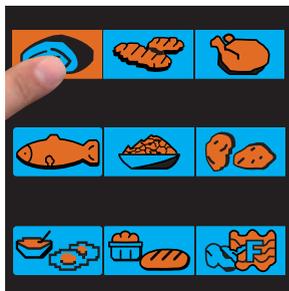
#### 2.2.1. Das automatische Anbraten



- Mit der Wahl der Anbratstufe von niedrig bis hoch bestimmen Sie die Intensität des Anbratens und den gewünschten Bräunungsgrad. Bei niedrigen Anbrattemperaturen ist der Garverlust am geringsten.
- Produkte, die mit bräunungsunterstützenden Gewürzen, Kräutern oder Pasten mariniert sind, bräunen schneller und intensiver. Wählen Sie hierfür eine niedrige Bräunungsstufe.
- Durch die sehr hohen Temperaturen beim Anbraten werden Keime, die an der Oberfläche sind, abgetötet und somit sind Ihre Produkte auch bei niedriger Kerntemperatur hygienisch sicher.
- Planen Sie bei der Wahl der Anbratstufe das anschließende „Überkrusten“ mit ein. Wählen Sie eine niedrige Anbratstufe, da Ihre Produkte beim Überkrusten eine intensivere Farbe, Knusprigkeit und Brataromen erhalten.

### Tipp:

Die Funktion „**Anbraten überspringen**“ bietet Ihnen die Möglichkeit, auch kleinere Fleisch- und Geflügelprodukte, die bereits angebraten wurden, sehr schonend gar zu ziehen. Die Anbratphase entfällt und der Prozess beginnt direkt mit dem langsamen und sehr schonenden Garen Ihrer Produkte. Besonders zarte Produkte, wie z.B. Kalbsfilet, eignen sich nicht für eine längere Haltephase.



Anwahl Großbraten



Anwahl Übernacht Braten



Anwahl Wunschergebnis, auf Wunsch ohne Anbraten

## 2. Der Garprozess „Übernacht Braten“

### 2.2.2 Der Gargrad

- Wählen Sie hier Ihr persönliches Wunschergebnis von rosa bis durch oder stellen Sie die Kerntemperatur gradgenau ein.
- Durch die lange und schonende Garung sind die empfohlenen Kerntemperaturen um bis zu 10 °C niedriger gegenüber traditioneller Garmethode.
- Stellen Sie bei Geflügelprodukten immer eine Kerntemperatur von min. 72 °C ein und beachten Sie die HACCP-Vorschriften Ihres Landes.



### 2.2.3. Einstellungsempfehlungen

Produkt	Kerntemperatur	Anbraten	Zeit
Schweinenacken 2 kg	72 °C - 75 °C	mittel	ca. 4 Std.
Schweinshaxe 1,5 kg	72 °C - 75 °C	hell	ca. 4 Std.
Gans 5 kg	72 °C - 75 °C	hell	ca. 4 Std.
Ente 2,5 kg	72 °C - 75 °C	hell	ca. 3 Std.
Fleischkäse 1 kg	68 °C - 72 °C	hell	ca. 2 Std.
Kalbsaxe 2,5 kg	72 °C - 75 °C	hell	ca. 4 Std.
Kalbs Schulter 4 kg	72 °C - 75 °C	hell	ca. 4 Std.
Kalbsrücken 3 kg	58 °C - 62 °C	hell	ca. 2 Std.
Roastbeef 3 kg	52 °C - 56 °C	mittel	ca. 3 Std.
Lammkeule 2 kg	52 °C - 56 °C	mittel	ca. 3 Std.
Rinderfilet 4-5 lbs	52 °C - 56 °C	mittel	ca. 2 Std.

### 2.2.4. Das Vorheizen und Beladen

- Nach dem automatischen „Vorheizen“ gibt Ihnen das SelfCooking Center® die Aufforderung zum „Beladen“. Aus hygienischen Gründen sollte der Kerntemperaturfühler während der Vorheizphase immer im Garraum bleiben und das Gargut im kalten Zustand beladen werden.



Vorheizen



Beladen, Kerntemperaturfühler setzen



Schonendes Reifen

## 2. Der Garprozess „Übernacht Braten“

- Bei Produkten unterschiedlicher Größe setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Stück und erreichen durch eine längere Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) die gewünschte Kerntemperatur in allen Stücken.
- Für sehr große Bratenstücke, bei denen sich der Kern mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht erreichen lässt, berechnet das SelfCooking Center® automatisch die passende Garzeit.

### Tipp:

Der Garprozess **„Schonendes Braten“** bietet Ihnen die Möglichkeit, sogar Braten mit unterschiedlichen Gargraden gleichzeitig zu garen. Nutzen Sie hierfür die **„Weiter“**-Funktion (s. Seite 27)

### 2.2.5. Das anschließende Überkrusten



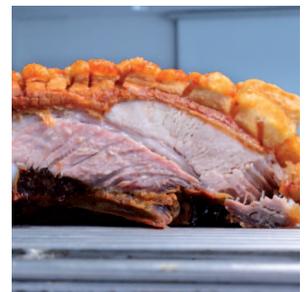
- Nach dem schonenden **„Reifen“** und dem Erreichen der **„Reifen + Halten“** Phase bietet Ihnen das SelfCooking Center® die Möglichkeit, Ihre Produkte auf Tastendruck automatisch zu überkrusten. Ihre Bratenstücke erhalten so eine intensive Farbe und Knusprigkeit.
- Wählen Sie bei kleineren Bratenstücken, die Sie überkrusten möchten eine etwas niedrigere Kerntemperatur, da die Produkte leicht nachgaren.
- Rosa gebratene Produkte, wie z.B. Roastbeef, eignen sich nicht zum Überkrusten, da durch die hohen Temperaturen ein grauer Rand entsteht.
- Bei Mischbeschickungen unterschiedlicher Bratenstücke, entnehmen Sie die Braten, die Sie nicht überkrusten möchten und starten dann das Überkrusten.
- Behälter, in denen sich während der Übernachtgarung flüssiges Fett angesammelt hat, entnehmen Sie vor dem Überkrusten. So vermeiden Sie lästigen Rauch während des Überkrustens.



Anwahl Überkrusten



Anwahl Wunschergebnis



Schweinebauch mit krosser Kruste

## 2. Der Garprozess „Übernacht Braten“

### Tipp:

Bei der Produktion größerer Mengen Krustenbraten, welche Sie an den folgenden Tagen servieren möchten, haben Sie die Möglichkeit, Ihre Braten nach Erreichen der **„Reifen + Halten“**-Phase zu entnehmen und zu kühlen. Zur Ausgabe wählen Sie unter Finishing® den Garprozess **„Überkrusten“** und vollenden nur die Braten, die Sie gerade benötigen. Ihre vorproduzierten Braten werden vollautomatisch überkrustet und somit schneller servierfertig, sowie Ihre Ausgabe zeitlich besser planbar.

### 2.3. Mischbeschickungen „über Nacht“

Sie haben die Möglichkeit, auch verschiedene Produkte in unterschiedlicher Größe gleichzeitig in einer Mischbeschickung zu garen. Der Gargrad sollte hier identisch sein und Sie stechen den Kerntemperaturfühler immer in das kleinste Stück. Sehen Sie hierbei eine ausreichend lange Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) vor, am besten über Nacht.

Produkte	Kern-temperatur	Anbraten	Überkrusten
Schweinenacken, Schweinebauch, Kalbshaxe, Kalbsschulter, Gans/Ente, Fleischkäse 2 kg, Spare Ribs	68 °C - 72 °C	hell	mittel
Kalbsrücken, Schweinerücken, Schinkenbraten	58 °C - 62 °C	mittel	hell
Roastbeef, Lammkeule, Rehkeule, Hirschrücken	52 °C - 58 °C	mittel	nicht geeignet



Mischbeschickung mit identischer Kerntemperatur



Mischbeschickung mit identischer Kerntemperatur



Mischbeschickung mit identischer Kerntemperatur

## 3. Der Garprozess „Schmoren“

Der Garprozess „**Schmoren**“ eignet sich für alle Fleisch- und Geflügelprodukte, die in Fond oder Sauce geschmort werden. Durch eine automatische Haltephase garen Sie Ihre Produkte auch über Nacht.

### 3.1. Die Vorbereitung

- Geben Sie Ihre gewürzten und leicht geölten Produkte, wie Rouladen, Gulasch oder Schmorbraten in einen tiefen, granitemaillierten Behälter (60 mm).
- Für eine gehaltvolle Sauce geben Sie Ihr ebenfalls leicht geöltes Röstgemüse und Tomatenmark unter Ihre Produkte.
- Lassen Sie zwischen den einzelnen Fleischteilen genügend Platz um eine gleichmäßige Bräunung und Röstaromen zu erhalten. Gemüse wie Lauch, welches schnell Farbe annimmt, geben Sie erst später hinzu.
- Bestäuben Sie Ihre Produkte vor dem Anbraten mit etwas Mehl, um der Sauce eine leichte Bindung zu geben.

#### Tipp:

Bereits fertig angebratenes Röstgemüse eignet sich ebenfalls zum Schmoren im SelfCooking Center®, da Sie dann Ihre Produkte auch in einem Edelstahlbehälter schmoren können.

### 3.2. Die Einstellung

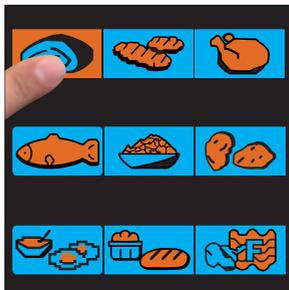
#### 3.2.1. Das vollautomatische Anbraten



- Mit der Wahl der Anbratstufe von niedrig bis hoch bestimmen Sie die Intensität des Anbratens und den gewünschten Bräunungsgrad.
- Produkte, die mit Paprika, Kräutern oder Pasten mariniert sind, bräunen schneller und intensiver. Wählen Sie hierfür eine niedrige Anbratstufe.



Schmorbraten mit Röstgemüse



Anwahl Großbraten



Anwahl Schmoren

## 3. Der Garprozess „Schmoren“

Produkt	Anbraten	Zeit
Kohlrouladen	hell	ca. 1 Std.
Hähnchen in Rotwein	mittel	ca. 1 Std.
Kalbsragôut, Wildragôut, Lammcurry, Rouladen	mittel	ca. 2 Std.
Schmorbraten, Lammhaxe	mittel	ca. 4 Std.
Osso Bucco, Ochenschwanz, Gulasch	dunkel	ca. 2 Std.

### 3.2.2. Das Vorheizen und Beladen

- Nach dem automatischen „**Vorheizen**“ gibt Ihnen das SelfCooking Center® die Aufforderung zum „**Beladen**“. Aus hygienischen Gründen sollte der Kerntemperaturfühler während der Vorheizphase immer im Garraum bleiben und das Gargut im kalten Zustand beladen werden.
- Beim Schmoren von Gulasch oder Ragôut stechen Sie mehrere Fleischstücke auf den Kerntemperaturfühler um einen optimalen Ablauf des Garprozesses zu gewährleisten.

### 3.2.3. Das Aufgießen

- Nach der Anbratphase (ca. 20-30 Minuten) ertönt ein akustisches Signal und fordert Sie auf, Ihren Fond, Wein oder Wasser aufzugießen. Die Flüssigkeit sollte kalt angegossen werden.
- Bedecken Sie das Gargut mit Flüssigkeit und decken Sie Ihren Behälter mit einem Blech ab.
- Lauch, Aromaten und Gewürze geben Sie erst jetzt hinzu, um die Geschmacksstoffe optimal zu erhalten.

#### Tipp:

Die Beigabe einer bereits fertigen Jus oder Instantsauce kann bereits vor dem Anbraten erfolgen. In diesem Falle ist das Öffnen der Türe nicht erforderlich. Durch das Bestätigen der Aufforderung „**Aufgießen überspringen**“ oder automatisch nach 30 Sekunden, geht der Garprozess in das Reifen über.



Anwahl Anbratstufe, Vorheizen



Beladen, Kerntemperaturfühler setzen



Aufgießen oder auf Aufgießen überspringen

## 3. Der Garprozess „Schmoren“

### 3.3. Schmoren „über Nacht“

Der Garprozess „Schmoren“ erlaubt Ihnen Ihre Produkte auch **über Nacht** zu garen. Nach Garende signalisiert Ihnen ein **akustisches Signal**, dass Ihre Produkte gegart und zur Entnahme bereit sind. Bleibt die Türe geschlossen, geht der Garprozess automatisch in die „**Reifen + Halten**“-Phase über und kann so bis zu 24 Stunden gehalten werden.

#### Tipp:

Ein Abbinden der Sauce mit Saucenbinder sollte erst nach Ende der Garzeit erfolgen. Etwas kalte Butter verleiht Ihrer Sauce einen schönen Glanz und gibt zusätzliche Bindung.

### 3.4. Mischbeschickungen „über Nacht“

Sie haben die Möglichkeit auch unterschiedliche Produkte gleichzeitig in einer Mischbeschickung zu garen. Die Größe des Gargutes sollte hier identisch sein.

Produkt	Anbraten
Wildragôut, Lammcurry, Schweinegulasch, Osso Bucco	mittel
Ochsenbäckchen, Rouladen, Rindergulasch, Ochsenschwanz	dunkel
Rinderschmorbraten, Sauerbraten	mittel

### 3.5. Automatisches Finishing®

Um ein Übergaren Ihrer Produkte während der „**Reifen + Halten**“-Phase zu vermeiden, senkt das SelfCooking Center® vollautomatisch die Garraumtemperatur ab. Zur Ausgabe aktivieren Sie die Finishing®-Taste und Ihre Schmorgerichte werden auf die gesetzlich vorgegebene Verzehrer temperatur erhitzt (je nach Beladungsmenge 20-30 Minuten).



Automatisches Reifen + Halten nach Garende



Anwahl Finishing® zur Ausgabe



Schmorbraten mit gehaltvoller Sauce

## 4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“

Der Garprozess „**Schonendes Kochen**“ eignet sich für alle Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit gekocht werden. Durch eine automatische Haltephase garen Sie Ihre Produkte auch über Nacht.

### 4.1. Die Vorbereitung

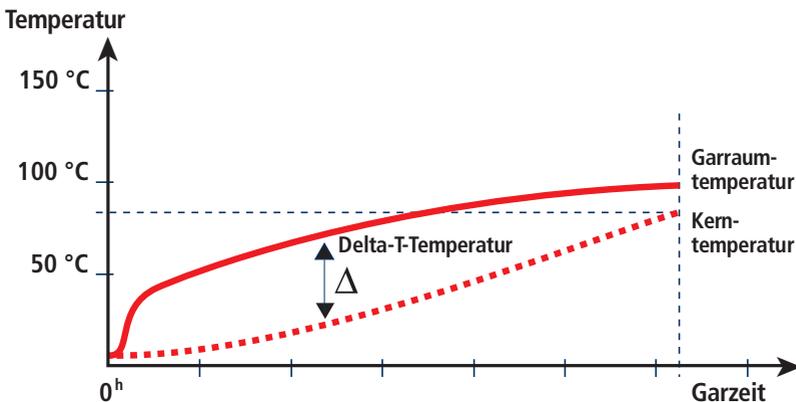
- Geben Sie Ihr Fleisch zusammen mit dem Suppengemüse und den Gewürzen in einen Edelstahlbehälter (65 mm), welchen Sie bis zur Hälfte mit Wasser füllen. So produzieren Sie gleichzeitig einen intensiven und gehaltvollen Fond.
- Die Verwendung von Zwiebeln, Lauch und Pilzen kann zu Umrötungen des Fleisches führen.

### 4.2. Die Einstellungen

#### 4.2.1. Delta-T



- Die Einstellung „**langsam**“ wählen Sie für Produkte, die Sie über einen längeren Zeitraum während des Tages oder über Nacht garen möchten. Die Garraumtemperatur ist hier sehr niedrig und gart Ihre Speisen besonders langsam und schonend. In dieser Einstellung ist der Garverlust am geringsten.
- Die Einstellung „**schnell**“ wählen Sie für Produkte, die Sie schnell servieren möchten. Die Garraumtemperatur liegt hier deutlich höher und gart Ihre Speisen in einem kürzeren Zeitraum.



Die Delta-T-Temperatur ergibt sich aus der Differenz zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur.

## 4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“

### 4.2.2. Der Gargrad



- Wählen Sie hier Ihr persönliches Wunschergebnis von „rosa“ bis „durch“ oder stellen Sie die Kerntemperatur gradgenau ein.
- Durch die lange und schonende Garung sind die empfohlenen Kerntemperaturen um bis zu 10 °C niedriger gegenüber traditioneller Garmethode.

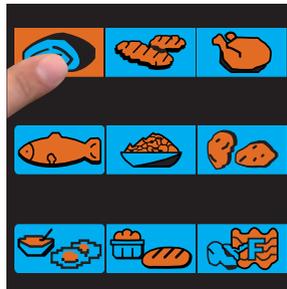
Produkt	Kerntemperatur	Delta-T	Zeit
Kasseler/Schäufele	70 °C - 72 °C	langsam	ca. 2 Std.
Kochschinken 3 kg	70 °C - 72 °C	langsam	ca. 4 Std.
Terrinen 1 kg	72 °C - 78 °C	langsam	ca. 1 Std.
Tafelspitz 2 kg	78 °C - 82 °C	mittel	ca. 3 Std.
Ochsenbrust 3 kg	82 °C - 85 °C	schnell	ca. 4 Std.
Brühe klären 8 Liter	85 °C	schnell	ca. 2 Std.

### Tipp: Brühe klären

Das SelfCooking Center® bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fonds oder Brühen einfach über Nacht zu klären. Geben Sie den kalten Fond mit Gewürzen und Kläransatz in einen Edelstahlbehälter 65 mm. Wählen Sie hierfür ein langsames Delta-T und eine Kerntemperatur von 85 °C. Den Kerntemperaturfühler platzieren Sie mittels Positionierhilfe in die Flüssigkeit.



Tafelspitz mit Suppengemüse und Gewürzen



Anwahl Großbraten



Anwahl Schonendes Kochen

## 4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“

### 4.2.3. Das Vorheizen und Beladen

- Nach dem automatischen „**Vorheizen**“ gibt Ihnen das SelfCooking Center® die Aufforderung zum „**Beladen**“. Aus hygienischen Gründen sollte der Kerntemperaturfühler während der Vorheizphase immer im Garraum bleiben und das Gargut im kalten Zustand beladen werden.
- Bei Produkten unterschiedlicher Größe setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Stück und erreichen durch eine längere Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) die gewünschte Kerntemperatur in allen Stücken.
- Für sehr große Bratenstücke, bei denen sich der Kern mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht erreichen lässt, berechnet das SelfCooking Center® automatisch die passende Garzeit.

#### Tipp:

Der Garprozess „**Schonendes Kochen**“ bietet Ihnen die Möglichkeit, sogar Braten mit unterschiedlichen Gargraden gleichzeitig zu garen. Nutzen Sie hierfür die „**Weiter**“-Funktion (s. Seite 27)

### 4.3. Schonendes Kochen „über Nacht“

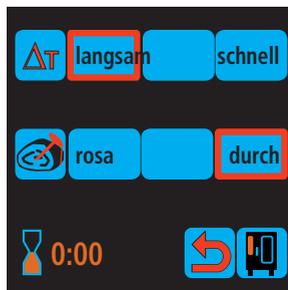
Der Garprozess „**Schonendes Kochen**“ erlaubt Ihnen Ihre gekochten oder gesottenen Speisen auch über Nacht zu garen. Nach Garende signalisiert Ihnen ein **akustisches Signal**, dass Ihre Produkte gegart und zur Entnahme bereit sind. Bleibt die Türe geschlossen, geht der Garprozess automatisch in die „**Reifen + Halten**“ Phase über und kann so bis zu 24 Stunden gehalten werden.



Anwahl Wunschergebnis, Vorheizen



Beladen, Kerntemperaturfühler setzen



Garende oder ...

## 4. Der Garprozess „Schonendes Kochen“

### 4.4. Mischbeschickungen „über Nacht“

Sie haben die Möglichkeit, auch verschiedene Produkte in unterschiedlicher Größe gleichzeitig in einer Mischbeschickung zu garen. Der Gargrad sollte hier identisch sein und Sie stechen den Kerntemperaturfühler immer in das kleinste Stück. Sehen Sie hierbei eine ausreichend lange Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) vor.

Produkt	Kerntemperatur	Delta-T
Kasseler/Schäufele, Kochschinken, Eisbein, Kalbstafelspitz	68 °C - 72 °C	langsam
Ochsenzunge, Lammschulter gekocht, Tafelspitz	72 °C - 78 °C	langsam
Ochsenbrust, Suppenfleisch, Ochsenmaul, Kalbskopf	78 °C - 82 °C	langsam
Brühe klären	85 °C	langsam



...automatisches Reifen + Halten



Zarter Tafelspitz

## 5. Der Garprozess Geflügel „Dämpfen“

Der Garprozess Geflügel „Dämpfen“ eignet sich für alle Geflügelprodukte, die typischerweise in Flüssigkeit gegart werden. Durch die automatische Haltephase garen Sie Ihre Produkte auch über Nacht.

### 5.1. Die Vorbereitung

Geben Sie Ihr Geflügel zusammen mit dem Suppengemüse und Gewürzen, in einen Edelstahlbehälter (65 mm), welchen Sie bis zur Hälfte mit Wasser füllen. So produzieren Sie gleichzeitig einen intensiven und gehaltvollen Fond.

### 5.2. Die Einstellungen



- Wählen Sie hier Ihr persönliches Wunschergebnis von „rosa“ bis „durch“ oder stellen Sie die Kerntemperatur gradgenau ein.
- Wählen Sie für Geflügel, welches Sie über Nacht garen möchten, die Einstellung „durch + zart“.

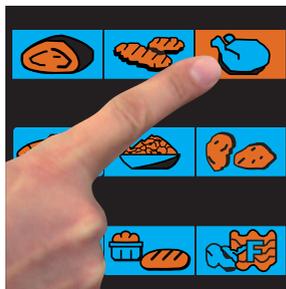
Produkt	Kerntemperatur	Zeit
Suppenhuhn	durch + zart	ca. 3 Std.
Truthahn, Ente	durch + zart	ca. 4 Std.
Hähnchenkeulen, -fond	durch + zart	ca. 2 Std.

#### Tipp:

Der Garprozess Geflügel „Dämpfen“ bietet Ihnen die Möglichkeit, sogar Geflügel mit unterschiedlichen Gargraden gleichzeitig zu garen. Nutzen Sie hierfür die „Weiter“-Funktion (s. Seite 27)



Hähnchen mit Suppengemüse und Gewürzen



Anwahl Geflügel



Anwahl Dämpfen

## 5. Der Garprozess Geflügel „Dämpfen“

---

### 5.2.1. Das Vorheizen und Beladen

- Nach dem automatischen „**Vorheizen**“ gibt Ihnen das SelfCooking Center® die Aufforderung zum „**Beladen**“. Aus hygienischen Gründen sollte der Kerntemperaturfühler während der Vorheizphase immer im Garraum bleiben und das Gargut im kalten Zustand beladen werden.
- Bei Produkten unterschiedlicher Größe setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Stück und erreichen durch eine längere Haltephase (pro kg ca. 1,5-2 Stunden) die gewünschte Kerntemperatur in allen Stücken.

### 5.3. Geflügel Dämpfen „über Nacht“

Der Garprozess Geflügel „**Dämpfen**“ erlaubt Ihnen Ihre gekochten oder gesottenen Speisen auch über Nacht zu garen. Nach Garende signalisiert Ihnen ein **akustisches Signal**, dass Ihre Produkte gegart und zur Entnahme bereit sind. Bleibt die Türe geschlossen, geht der Garprozess automatisch in die „**Reifen + Halten**“-Phase über und kann so bis zu 24 Stunden gehalten werden.



Anwahl Wunschergebnis, Vorheizen



Beladen, Kerntemperaturfühler setzen



Automatisches Reifen + Halten nach Garende

## 6. Die Sous-Vide-Garung

---

Das SelfCooking Center® in **Sous-Vide**-Ausführung eröffnet Ihnen völlig neue Perspektiven in der Speisenproduktion. Ihr Betrieb wird gleichmäßig ausgelastet, die Organisation der Arbeitsgänge optimiert und die Speisenqualität ist dauerhaft auf höchstem Niveau.

Im Sous-Vide (Vakuumgaren) werden die Speisen vorbereitet (gewürzt, mariniert oder angebraten), in einem Plastikbeutel vakuumiert, anschließend gegart und sofort heruntergekühlt.

Vor der Essensausgabe werden die Speisen noch im Plastikbeutel erhitzt, aus dem Beutel entnommen und je nach Gericht unterschiedlich vollendet.

### 6.1. Vorteile der Sous-Vide-Garung

- Hervorragende Speisenqualität mit deutlich verlängerter Haltbarkeit.
- Erhalt des intensiven Eigengeschmacks, der natürlichen Farbe, sowie wertvoller Vitamine und Inhaltsstoffe.
- Reduzierung des Garverlustes durch schonende Garung.
- Effizienz durch Vorproduktion und Optimierung der Tagesabläufe.
- Reproduzierbare Speisenqualität.

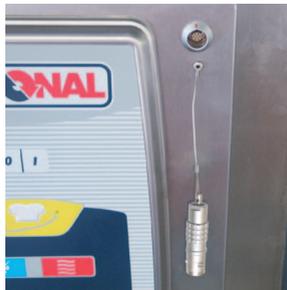
### 6.2. Die RATIONAL Sous-Vide-Ausführung

Das RATIONAL SelfCooking Center® in Sous-Vide-Ausführung wird mit 2 Kerntemperaturfühlern geliefert. Gegenüber dem Standard Kerntemperaturfühler ist der Sous-Vide-Kerntemperaturfühler dünner und besitzt nur einen Messpunkt an der Spitze des Fühlers. Beim Stechen des Sous-Vide-Kerntemperaturfühlers ist darauf zu achten, dass die Mitte des Gargutes mit der Spitze des Fühlers erreicht wird, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.

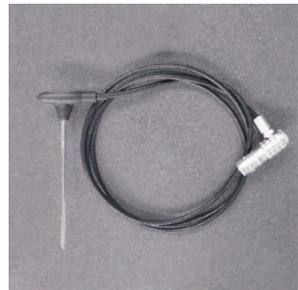
Der Sous-Vide-Kerntemperaturfühler wird im Wechsel von außen an das SelfCooking Center® gesteckt. Sobald der Sous-Vide-Kerntemperaturfühler gesteckt ist, sind nur die Garprozesse anwählbar, für die der Sous-Vide-Kerntemperaturfühler verwendbar ist.



Sous-Vide Kerntemperaturfühler



Anschlußbuchse für Sous-Vide- und Kerntemperaturfühler



Kerntemperaturfühler Standard

## 6. Die Sous-Vide-Garung

---

### 6.3. Die Einsatzmöglichkeiten

- Sous-Vide eignet sich perfekt, um Ihre Produkte in einer zentralen Produktionsküche zu produzieren und die Satellitenküchen mit gegarten Speisen zu beliefern. Das vermeidet teure Überproduktion, da Sie in den Satelliten nur das vollenden, was Sie tatsächlich brauchen.
- Für den Bereich „Room Service“ können einzelne Komponenten oder ganze Gerichte produziert, gekühlt und dann in Einzelportionen auf Bestellung vollendet werden. So können Mitarbeiter aus Rezeption und Service Ihre Gäste 24 Stunden pro Tag bewirten.
- Durch die schonende und gesunde Zubereitung eignet sich Sous-Vide hervorragend für die Diät- und Schonverpflegung. Durch die Zugabe von Aromaten und den Erhalt natürlicher Geschmacks- und Aromastoffe, schmecken die Produkte auch ohne Zugabe von Salz natürlich und gehaltvoll.

### 6.4. Die Vorbereitung

- Geben Sie Ihre rohen oder angebratenen Produkte gut gekühlt (max. 6 °C) mit Gewürzen oder Marinaden sowie Aromaten in einen Vakuum-, Sous-Vide- oder Schrupfbeutel.
- Rohe Zwiebeln, Lauch oder Knoblauch sollten vor dem Vakuumieren gedämpft oder angebraten, Alkohol aufgekocht und wieder gekühlt werden.
- Braten und Schmorgerichte braten Sie im Vorfeld an und produzieren den Schmoransatz. Vakuumieren Sie das Fleisch mit dem Schmoransatz zusammen.
- Vakuumieren Sie Ihre Produkte so, dass sich keine Luft mehr im Vakuumbeutel befindet (ca. 90 % - 99 %).

#### Tipp:

Da sich die meisten unerwünschten Bakterien auf der Außenseite des Fleisches befinden, empfehlen wir, das Gargut vor dem Vakuumieren kurz zu dämpfen oder anzubraten. Beachten Sie bei der Wahl der Kerntemperatur die HACCP-Vorschriften Ihres Landes.



Gemüse roh vakuumiert



Roulade mit Schmor Gemüse vakuumiert



Lachs und Gemüse portionsweise vakuumiert

## 6. Die Sous-Vide-Garung

### 6.5. Die Einstellungen

„**Schonendes Kochen**“ eignet sich für Produkte, die über eine längere Zeit gegart werden. Ein niedriges Delta-T (siehe Seite 16) eignet sich für das „**Niedrig-Niedrig**“-Verfahren, bei dem beim Garen die Garraumtemperatur nur leicht über der gewünschten Kerntemperatur liegt.



Schonendes Kochen

„**Gemüse dämpfen**“ eignet sich für Produkte, die mit höherer Temperatur 80 °C - 85 °C mittels Zeiteingabe gegart werden, z.B. Obst, Gemüse und Desserts.



Gemüse dämpfen

Im „**Hoch-Niedrig**“-Verfahren werden Speisen bei einer Garraumtemperatur von 58 °C - 68 °C gegart, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Hierfür eignet sich die Betriebsart „**Dämpfen**“, in der Sie die Garraumtemperatur und Kerntemperatur nach Ihren Wünschen einstellen können.



### 6.6. Das Beladen

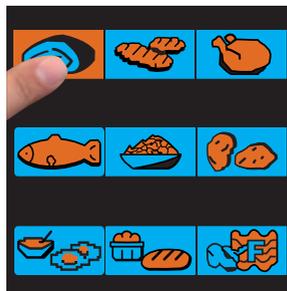
- Achten Sie aus hygienischen Gründen beim Beladen darauf, dass Ihre Produkte immer gut gekühlt (max. 6 °C) sind.
- Kleben Sie den Moosgummistreifen auf die Stelle, an der Sie anschließend den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler setzen möchten. Achten Sie darauf, dass der Beutel an der Klebestelle gut gesäubert ist.
- Stechen Sie den Sous-Vide-Kerntemperaturfühler durch das Moosgummiband und mit der Fühlerspitze an die Stelle, an der das Gargut am dicksten ist und am längsten gart.

#### Tipp:

Fragen Sie bei unserer Chef©Line nach den Bezugsquellen für Moosgummi und Sous-Vide-Beutel.



Kalbshaxe roh mit Aromaten  
vakuumiert



Anwahl Großbraten



Anwahl Schonendes Kochen

## 6. Die Sous-Vide-Garung

### 6.7. Anwendungsbeispiele im Prozess „Schonendes Kochen“

Sehen Sie hier einige Beispiele unterschiedlicher Produkte, die sich besonders gut für das „Niedrig-Niedrig“ Verfahren eignen und eine lange Garzeit benötigen.

Produkt	Delta-T	Kern-temperatur	Zeit	Vor- und Nachbereitung
Schweinebraten	5 °C	66 °C	24 Std.	vorher anbraten
Schweinebauch	5 °C	66 °C	12 Std.	im Anschluss überkrusten
Lammschulter	5 °C	66 °C	36 Std.	vorher anbraten
Kalbsbrust	5 °C	66 °C	12 Std.	vorher anbraten
Kalbshaxe	5 °C	66 °C	48 Std.	im Anschluss anbraten
Sauerbraten	5 °C	66 °C	48 Std.	mit Schmoransatz
Coq au vin	5 °C	72 °C	11 Std.	mit Schmoransatz
Oktopus	5 °C	66 °C	36 Std.	in Rotwein mariniert

#### Tipp:

Der Garprozess „**Kurzgebratenes Fingerfood**“ eignet sich bestens, um Ihre Produkte vor dem Vakuumieren oder nach dem Garen anzubraten und Ihnen Farbe zu geben. Die Bräunungsstufe und die Garzeit können Sie individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen. Auf der RATIONAL „Grill- und Pizzaplatte“, die sie vorgeheizt zum Anbraten Ihrer Produkte nutzen, erzielen Sie besonders schnell eine intensive Bräunung und Röstaromen.

**Wichtig:** Die gegarten Produkte sollten innerhalb 90 Minuten im Schnellkühler oder Eiswasser auf 3 °C gekühlt werden. Um die optimale Haltbarkeit, von bis zu 21 Tagen zu erreichen, sollte die Lagertemperatur zwischen 0 °C und 2 °C liegen.



Anwahl Wunschergebnis, Vorheizen



Beladen, Kerntemperaturfühler setzen



Reifen + Halten-Phase

## 6. Die Sous-Vide-Garung

---

### 6.8. Anwendungsbeispiele im Prozess „Gemüse dämpfen“

Sehen Sie hier einige Beispiele unterschiedlicher Produkte, die über eine kürzere Zeit bei höheren Temperaturen gegart werden. (Garraumtemperatur zwischen 80 °C und 85 °C).

#### Tipp:

Geben Sie Fettstoffe, Gewürze und Aromaten vor dem Vakuumieren an Ihre Produkte. Das Aroma kann sich so am besten entfalten und dies gibt Ihren Speisen einen intensiven Geschmack.

Produkt	Zeit	Gewürze und Aromaten
Ananas	1 Std.	brauner Zucker, Rum, Vanille
Chicorée	1 Std.	Orangensaft und -zeste, Butter
Karotten	90 Min.	Butter, Ingwer, Zucker
Artischockenböden	2 Std.	Olivenöl, Zitronensaft, Thymian
Sellerie	90 Min.	Butter, Gemüsefond
Birnen	30 Min.	Zucker, Vanille, Birnengeist
Rhabarberkompott	45 Min.	Zucker, Vanille, Weißwein

### 6.9. Anwendungsbeispiele in der Betriebsart „Dämpfen“

Sehen Sie hier einige Beispiele unterschiedlicher Produkte, die sich besonders gut für das „Hoch-Niedrig“ Verfahren eignen und eine kürzere Garzeit benötigen. (Garraumtemperatur zwischen 58 °C und 68 °C )

Produkt	Kerntemperatur	Vor- und Nachbereitung
Roastbeef 1 kg	63 °C	vorher anbraten
Kalbsrücken 1 kg	64 °C	im Anschluss anbraten
Rehrücken	64 °C	im Anschluss glacieren
Steak medium 300 g	63 °C	im Anschluss anbraten
Fischfilet 300 g	54 °C	mit Aromaten vakuumieren
Gänseleber	52 °C	24 Std. marinieren und kühlen
Entenbrust	72 °C	Fett leicht einschneiden

## 7. Mischbeschickungen mit der „Weiter“-Funktion

Für alle großen Fleisch- und Geflügelprodukte, die Sie in verschiedenen Größen und Gargraden garen möchten, bietet Ihnen das SelfCooking Center® Garprozesse mit einer integrierten „Weiter“-Funktion. Diese sind für alle Produkte geeignet, die Sie mit Eingabe der Kerntemperatur garen. Sie beladen alle Produkte zeitgleich und setzen den Kerntemperturfühler in das Stück mit der niedrigsten Kerntemperatur z.B. Roastbeef 56 °C. Bei Erreichen der Kerntemperatur entnehmen Sie Ihr Roastbeef, setzen den Kerntemperturfühler in das Produkt mit der nächst höheren Kerntemperatur z.B. Kalbshaxe 78 °C und können jetzt im Display die jeweiligen Einstellungen ändern.

Nach dem Schließen der Türe aktivieren Sie die „Weiter“-Funktion. Diesen Schritt können Sie mehrmals wiederholen.



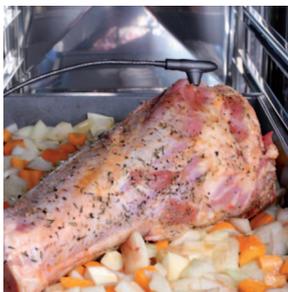
### 7.1. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Schonendes Braten“

Geeignet für alle großen Bratenstücke, die Sie zeitgleich braten möchten.

Produkt	Kerntemperatur	Bräunungsgrad
1. Roastbeef	56 °C	mittel
2. Kalbsrücken	60 °C	mittel
3. Schweinerücken	65 °C	mittel
4. Schweinenacken	78 °C	dunkel
5. Kalbshaxe	78 °C	dunkel



Mischbeschickung mit unterschiedlicher Kerntemperatur



Nach Garende umstechen in Produkt mit nächst höherer Kerntemperatur



Tür schließen und Weiter-Funktion aktivieren

## 7. Mischbeschickungen mit der „Weiter“-Funktion

---

### 7.2. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Schonendes Kochen“

Geeignet für alle Produkte, die typischerweise in Flüssigkeit gegart werden.

Produkt	Kerntemperatur	Delta-T
1. Pochiertes Kalbsfilet	58 °C	niedrig
2. Kasseler	68 °C	niedrig
3. Vitello tonnato	75 °C	mittel
4. Kalbstafelspitz	78 °C	mittel

### 7.3. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Geflügel Braten/Grillen“

Geeignet für alle Geflügelsorten im Ganzen oder in Teilen, die auf den Punkt knusprig und schön gebräunt gebraten werden.

Produkt	Kerntemperatur	Bräunungsgrad
1. Hähnchenbrust	72 °C	mittel
2. Hähnchenkeule	88 °C	mittel
3. Halbes Hähnchen	88 °C	mittel
4. Ganzes Hähnchen	88 °C	hell

#### Tipp:

Geben Sie gewürzte und leicht geölte Kartoffelstücke in einen Behälter unter das Geflügel. Die Kartoffeln werden gleichzeitig gegart und erhalten durch die Aufnahme des austretenden Fonds einen hervorragenden Geschmack.

### 7.4. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Geflügel Dämpfen“

Geeignet für alle Geflügelprodukte, die typischerweise in Fond gegart oder gedämpft werden.

Produkt	Kerntemperatur
1. Geflügelbrust	72 °C
2. Putenbrust	75 °C
3. Galantine	78 °C
4. Hähnchen für Salat	88 °C

#### Tipp:

Geben Sie Ihre gewürzten und mit frischen Kräutern marinierten Geflügelbrüste zusammen mit Gemüsestreifen und Geflügelfond in einen Behälter und produzieren so gleichzeitig eine delikate Beilage.

## 8. Mischbeschickungen mit LevelControl®

Für alle kleineren Produkte, die Sie ohne Kerntemperatur braten, dämpfen oder backen möchten, bietet Ihnen das SelfCooking Center® Garprozesse mit **LevelControl®**. Mit **LevelControl®**, der automatischen Einschubüberwachung, können Sie die Garzeiten sekundengenau einstellen und je nach Bestellung Ihre Speisen beladen und entnehmen. So reagieren Sie jederzeit flexibel auf die individuellen Wünsche Ihrer Gäste, auch in der „Rushhour“.

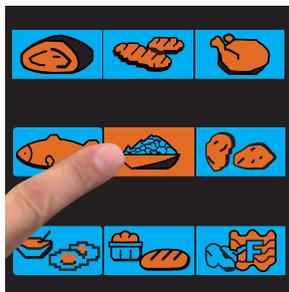
### Tipp:

Speichern Sie Ihren gewünschten Garprozess individuell mit einem Namen Ihrer Wahl, z.B. „à la carte“ ab. So arbeiten alle Mitarbeiter automatisch immer in dem von Ihnen benannten Garprozess. (s. Seite 35)

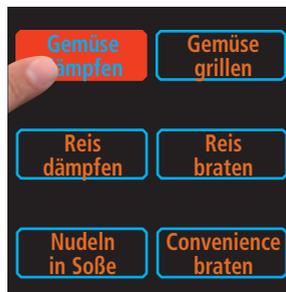
### 8.1. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Gemüse dämpfen“

Geeignet für alle kleinen Produkte, die typischerweise gedämpft werden.

Produkt	Zeit	Zubehör
Spinat	ca. 3 Min.	GN-Behälter gelocht
Zuckerschoten	ca. 4 Min.	GN-Behälter gelocht
Karottenscheiben	ca. 6 Min.	GN-Behälter gelocht
Bohnen, Broccoli	ca. 8 Min.	GN-Behälter gelocht
Blumenkohl, Kohlrabi	ca. 10 Min.	GN-Behälter gelocht
Wurstchen	ca. 10 Min.	GN-Behälter gelocht
Weißwürste	ca. 13 Min.	GN-Behälter / Wasser bedeckt
Garnelen	ca. 4 Min.	GN-Behälter gelocht
Meeresfrüchte TK, Fischfilet	ca. 6 Min.	GN-Behälter 40 mm
Muscheln	ca. 8 Min.	GN-Behälter 40 mm



Anwahl Beilagen



Anwahl Gemüse dämpfen



Anwahl Garparameter, Vorheizen

## 8. Mischbeschickungen mit LevelControl®

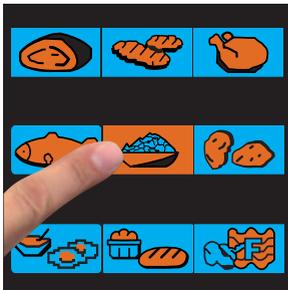
### 8.2. Mischbeschickungen mit dem Garprozess „Gemüse grillen“

Geeignet für alle kleinen Produkte, die typischerweise gebraten oder gegrillt werden.

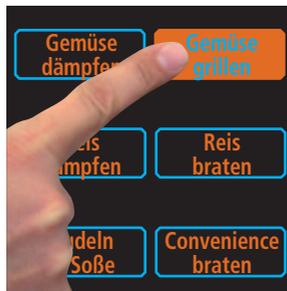
Produkt	Zeit	Zubehöreffehlung	Tipp
Toastscheiben	ca. 3 Min.	Brat- und Backblech	
Speckscheiben	ca. 3,5 Min.	Brat- und Backblech	
Bratwürstchen	ca. 4 Min.	Brat- und Backblech	geölt
Spiegeleier	ca. 2 Min.	Multibaker	Form gebuttert
Hähnchenbrust	ca. 9 Min.	Granitemailliert 20 mm	gewürzt und geölt
Minute Steaks	ca. 2 Min.	Grill- und Pizzaplatte	gewürzt und geölt
Steak medium 220 g	ca. 8 Min.	CombiGrill-Rost	gewürzt und geölt
Steak durch 220 g	ca. 10 Min.	CombiGrill-Rost	gewürzt und geölt
Entenbrust rosa	ca. 8 Min.	Grill- und Pizzaplatte	auf der Hautseite
Lammcarrée rosa 300 g	ca. 9 Min.	CombiGrill-Rost	gewürzt und geölt
Frikadellen	ca. 10 Min.	Granitemailliert 20 mm	
Schnitzel paniert, frisch	ca. 6 Min.	Brat- und Backblech	mit Öl einpinseln
Schnitzel paniert, TK	ca. 11 Min.	Granitemailliert 20 mm	mit Öl einpinseln
Cordon bleu, TK	ca. 13 Min.	Granitemailliert 20 mm	mit Öl einpinseln
Wedges	ca. 10 Min.	Brat- und Backblech	angetaut
Convenience Pizza	ca. 6 Min.	Grill- und Pizzaplatte	
Putenbruststreifen	ca. 5 Min.	Brat- und Backblech	mariniert, geölt
Backofenpommes	ca. 10 Min.	CombiFry®	angetaut

#### Tipp:

Die RATIONAL Grill- und Pizzaplatte eignet sich besonders für kleine Produkte, die nur sehr kurz gegart werden. Heizen Sie hierfür die Grill- und Pizzaplatte immer vor. Sie kann anschließend für dauerhaften Betrieb im SelfCooking Center® platziert werden.



Anwahl Beilagen



Anwahl Gemüse grillen



Anwahl Garparameter, Vorheizen

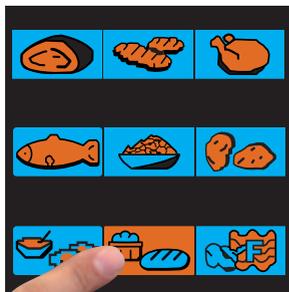
## 9. Mischbeschickung mit dem Garprozess „Kleingebäck + Schwaden“

Ein breites Sortiment von Backwaren am Frühstücksbuffet ist für jeden Gast ein perfekter Start in den Tag. Beglücken Sie Ihre Gäste jederzeit mit ofenfrischen Backwaren aus dem SelfCooking Center®. Sehen Sie hier einige Beispiele von Convenience Backwaren, die Sie zusammen in der Einstellung „Kleingebäck + Schwaden“ backen können. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ihrer Wahl von hell bis dunkel.

Produkt	Zeit	Zubehör
Croissant	15-17 Min.	Brat- und Backblech
Plundergebäck	15-17 Min.	Brat- und Backblech
Nussschnecken	15-17 Min.	Brat- und Backblech
Kirschtaschen	15-17 Min.	Brat- und Backblech
Mini Apfeltaschen	15-17 Min.	Brat- und Backblech
Brötchen gem.	8-10 Min.	Brat- und Backblech
Vollkornbrötchen gem.	8-10 Min.	Brat- und Backblech
Baguette	12-15 Min.	Brat- und Backblech
Vollkornbaguette	12-15 Min.	Brat- und Backblech
Ciabatta gem.	13-15 Min.	Brat- und Backblech
Blätterteigteilchen gem.	10-12 Min.	Brat- und Backblech

### Tipp:

Um unterschiedliche Backwaren in unterschiedlicher Größe zu backen, bietet Ihnen das SelfCooking Center® die Möglichkeit, die Temperatur und das Garraumklima selbst zu wählen und individuell abzuspeichern. Die optimale Backzeit jedes Produktes können Sie mit **LevelControl®** selbst wählen und einstellen, ggf. nachregeln. So reagieren Sie bei kleineren Mengen auf die individuellen Ansprüche Ihrer Gäste und produzieren nur die Mengen, die Sie gerade benötigen. Lesen Sie mehr zu Thema „LevelControl®-Programm erstellen“ auf Seite 34.



Anwahl Backen



Anwahl Kleingebäck + Schwaden



Anwahl Garparameter, Vorheizen

## 10. Hygienezertifikat

---

Um mit dem Niedertemperatur-Garen auch aus hygienischer Sicht, insbesondere im Hinblick auf den Einsatz in Krankenhäusern etc., einwandfreie Produkte herzustellen, sollten folgende Punkte eingehalten werden:

Bei allen Bratenstücken und Fleischzubereitungen sowie Geflügel ist die Einhaltung einer Kerntemperatur von +72 °C zu gewährleisten.

Nach dem Garen sollten die Speisen entweder unmittelbar verzehrt oder mit Hilfe von Schnellkühlern innerhalb von 2 Stunden unter +10 °C gekühlt werden, um das Auskeimen eventuell vorhandener Sporen zu verhindern.

Beim Garen von Geflügel mit Füllung und anderen besonders großen Bratenstücken kann das Erreichen der Kerntemperatur von +72 °C einige Stunden in Anspruch nehmen. Es muss hierbei sichergestellt werden, dass diese Kerntemperatur noch für mindestens 5 Minuten gehalten wird, bevor der Garvorgang beendet wird. Grundsätzlich gilt die Empfehlung, dass die Dauer der Nachtgarung von gefülltem Geflügel 10 Stunden nicht unterschreiten soll. Für nicht gefülltes Geflügel und Bratenstücke empfiehlt sich eine Mindest-Gardauer von 8 Stunden.

Bei allen Wildgerichten ist aufgrund der oft höheren Ausgangskeimbelastung mindestens eine Kerntemperatur von +85 °C für die Dauer von 10 Minuten zu wählen.



Bestätigt durch Univ.-Prof. Dr. A. Stolle,  
Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel,  
Ludwig-Maximilians-Universität München



## 11. Die HACCP-Dokumentation im SelfCooking Center®

Jeder, der Lebensmittel und Speisen herstellt, ist verantwortlich für die hygienische Unbedenklichkeit seiner Produkte. Die **Lebensmittelhygiene-Verordnung** fordert, dass er ein betriebliches Eigenkontrollsystem führt. Wie ein solches Risikomanagementsystem aussehen muss und was schriftlich festgehalten werden soll, ist nicht im Einzelnen vorgeschrieben.

Die HACCP-Prozessdaten werden permanent über die Geräteschnittstelle ausgegeben. Des Weiteren werden die HACCP-Prozessdaten für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Sie benötigen einen USB-Stick sowie PC/Laptop. Weitere Erläuterungen finden Sie auch im Handbuch CombiLink®.



USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken



Funktions-Taste drücken



Stick-Taste drücken



HACCP-Taste drücken



Zeitraum wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen



Start drücken

### Folgende Daten werden protokolliert:

- Chargen-Nr.
- Garraumtemperatur
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss  
Energieoptimierungsanlage
- Uhrzeit
- Kerntemperatur
- CleanJet®+care-Reinigung
- Garprogrammname
- Tür auf/Tür zu
- 1/2 Energie

## 12. LevelControl®-Programm

### 12.1. LevelControl®-Programm erstellen

Mit LevelControl® können Sie verschiedene Produkte gleichzeitig garen. Dabei darf lediglich die Garzeit der Produkte unterschiedlich sein. Alle anderen Garparameter müssen gleich sein. Sie können für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Garzeit eingeben und anzeigen lassen. Sobald die voreingestellte Garzeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.



Prog-Taste drücken



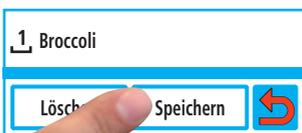
LevelControl® drücken



Programmnamen eingeben



Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad



Programmnamen speichern



Betriebsart wählen



Garparameter einstellen (z.B. Garraumtemperatur, Garzeit, etc.)



Programmiervorgang speichern und beenden

Die Funktion LevelControl® kann nicht für SelfCooking Control®-Betriebsarten verwendet werden.

Bei LevelControl® können Sie immer nur einen Programmschritt eingeben.

# 12. LevelControl®-Programm

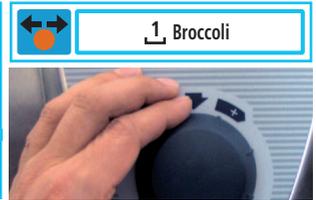
## 12.2. LevelControl®-Programm starten



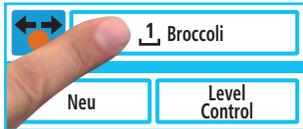
Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken



LevelControl®-Programm auswählen



LevelControl®-Programm starten



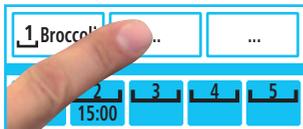
Gerät heizt automatisch vor



Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

## 12.3. Arbeiten mit bis zu 3 LevelControl®-Programmen

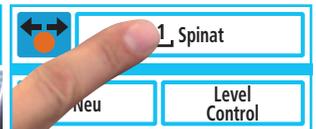
Während bereits ein LevelControl®-Programm aktiv ist, können Sie durch Drücken auf ein freies Tastenfeld ein weiteres LevelControl®-Programm anwählen (nur möglich, wenn Betriebsart, Garraumtemperatur, Klima, etc. identisch sind).



Freies Tastenfeld anwählen



LevelControl®-Programm auswählen



LevelControl®-Programm aktivieren



Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

# 13. Programmieren – SelfCooking Control®-Modus

Sie können die 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Kartoffelprodukte, Eierspeisen/Nachspeisen, Finishing®) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern.

**Beispiel:** Sie benennen „Braten“ um und speichern den Garprozess unter dem neuen Namen „Kalbsbraten“ mit individuellen Einstellungen, z.B. „Bräunung hell“ und „Garzustand durch“.



Prog-Taste drücken



Neu drücken um einen neuen Garprozess zu erstellen



Programmnamen eingeben



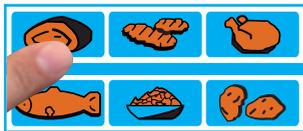
Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad



Programmnamen speichern



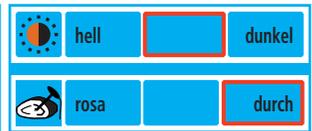
SelfCooking Control®-Taste drücken



Betriebsart anwählen (für Kalbsbraten die Taste „Großbraten“)



Zubereitungsart wählen



Bräunungsgrad und Garzustand kann individuell verändert werden



Eingaben speichern

## 14. 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. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit von Naturprodukten sowie des Lebensmittelzustandes sind Abweichungen in Beladungsmenge und Garergebnis möglich.
5. 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
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.
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.
Gulasch/Ragôu	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
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.
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
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
Kasslernacken	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	45 St.

## 14. 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
Knochen Schinken	2 St.	4 St.	3 St.	6 St.	6 St.	12 St.
Kohlrouladen	75 St.	150 St.	125 St.	250 St.	250 St.	400 St.
Lammkeule ohne Knochen	12 St.	24 St.	20 St.	40 St.	40 St.	60 St.
Leberkäse in Aluschale	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Paprika gefüllt	75 St.	150 St.	125 St.	250 St.	250 St.	400 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.
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.
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, Nacken	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	45 St.
Sous-Vide-Produkte	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg



**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 χιλ. Θερμ. & Πυρ. 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 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN  
Tel: +34 93 4751750  
E-mail: rational@rational-iberica.com  
www.rational-iberica.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**RATIONAL International AG  
Istanbul Irtibat Bürosu**  
Acibadem 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  
Schamburg, 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 ラシヨナル・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号館ウイング  
Tel: (03) 3812-6222  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

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

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아(주)  
서울 강남구 삼성동 57-1 삼여빌딩  
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

