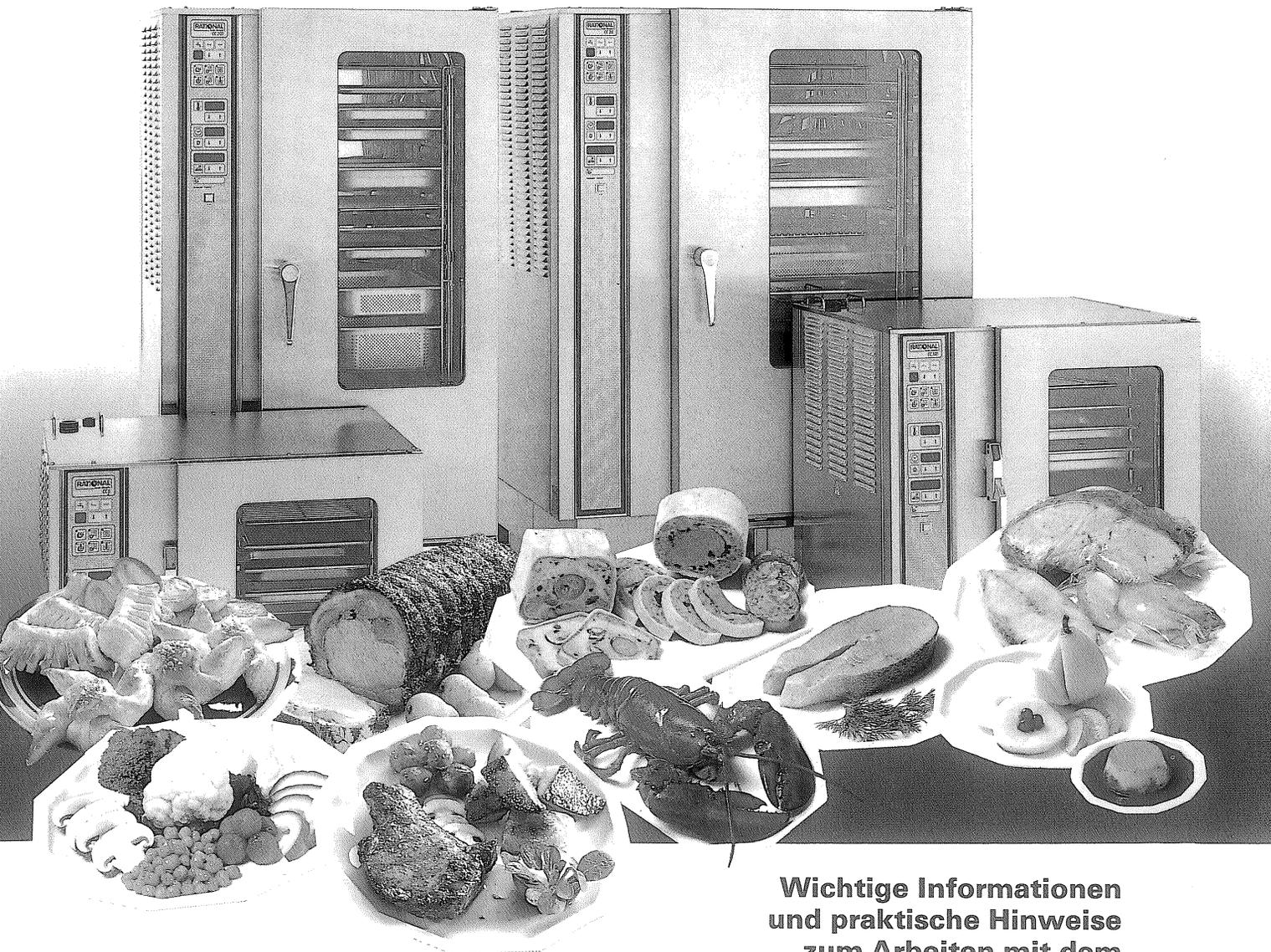


RATIONAL

Combi-Dämpfer

...denn der Unterschied liegt im Detail!

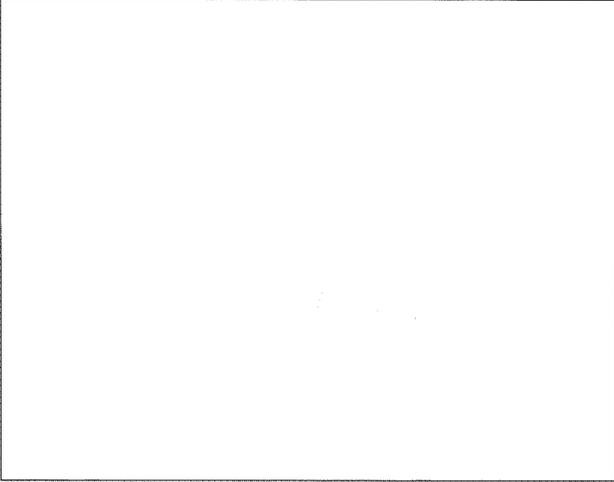
Handbuch Combi-Dämpfer CC



**Wichtige Informationen
und praktische Hinweise
zum Arbeiten mit dem
RATIONAL Combi-Dämpfer CC.**

Ihr zuständiger Service

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Rechnungstellung. Ausgenommen sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial.

	Bei allen Rückfragen angeben :
	Gerätetyp : <input type="text" value="RATIONAL Combi-Dämpfer CC"/>
	Geräte-Nr. <input type="text"/>
	Ihr Gerät hat geprüft: <input type="text"/>

Sollten Sie weitere Unterstützung benötigen, rufen Sie uns einfach an : Telefon 08191/32 70

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter **(0 81 91) 32 73 33**

Inhalt

Sehr geehrter Kunde	4
Die Bedienblende des RATIONAL Combi-Dämpfers CC	5
Erklärung der Bedienungselemente	6-7
Arbeiten mit dem Combi-Dämpfer CC	8-13
Arbeiten ohne Garprogramm	8
Arbeiten mit Garprogramm	9
Arbeiten mit gespeichertem Programm	10
Beispiel: Programmeingabe	10
Programmierhilfe	11, 12

Funktionsteile am RATIONAL Combi-Dämpfer CC	14
Beschicken und Entnehmen	15

Die Gartechnik des RATIONAL Combi-Dämpfers CC	16, 17
---	--------

Betriebsart Dämpfen	18, 19, 20, 21
-------------------------------	----------------

Betriebsart Combi-Dämpfen	22, 23, 24
Variables Regenerieren	25
Forciertes Dämpfen	25

Betriebsart Heißluft Beschwaden	26, 27
--	--------

Betriebsart Vario-Dämpfen	28, 29
-------------------------------------	--------

Betriebsart Regenerieren	30
------------------------------------	----

Betriebsart NT-Garen	32
--------------------------------	----

Garen mit Kerntemperatur	34, 35
---------------------------------	--------

Leistungsbeispiele	CC 6, CC 101	36, 37
Rind, Kalb, Schwein	CC 201, CC 20	38, 39

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel, Pasteten, Fisch, Schalen- und Krustentiere	CC 6, CC 101 CC 201, CC 20	40, 41 42, 43
---	-------------------------------	------------------

Leistungsbeispiele	CC 6, CC 101	44, 45
Gemüse, Beilagen	CC 201, CC 20	46, 47

Leistungsbeispiele	CC 6, CC 101	48, 49
Desserts, Backwaren	CC 201, CC 20	50, 51

Arbeiten mit Original RATIONAL Gastronorm-Behältern und Rosten	52, 53
Original RATIONAL-Zubehör	54, 55, 56, 57

Reinigen Hilfsmittel	58
SC-Automatik	59

Aufstellen und Anschließen	60, 61
Inbetriebnahme	62
Garraumbeleuchtung	63
Anschlußpläne	64, 65, 66, 67

Sehr geehrter Kunde

wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres RATIONAL Combi-Dämpfers CC.

Sie verfügen über das Spitzengerät des Marktes. Es ist die aus engstem Kontakt mit unseren Kunden entstandene Entwicklung für den anspruchsvollen Koch, ein Gerät der beinahe unbegrenzten Möglichkeiten.

6 Betriebsarten eröffnen Ihnen nahezu alle Zubereitungsarten der traditionellen Küche in nur einem Gerät.

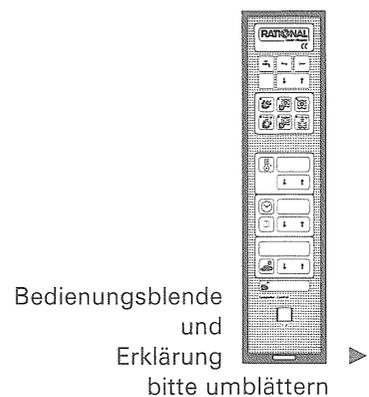
Unser besonderes Augenmerk haben wir neben solider Verarbeitung und höchster Funktionssicherheit vor allem auf einfache, praxisbezogene Handhabung gelegt.

Dennoch empfehlen wir dieses Handbuch der RATIONAL-Küchenchefs Ihrem intensiven Studium. Nur so können Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile des RATIONAL Combi-Dämpfers CC wirklich ausschöpfen.

Lassen Sie uns und unsere Kunden dann auch teilhaben an Ihren praktischen Erfahrungen, an Ihren Anregungen und Ideen.

Und nun viel Freude mit ihrem neuen RATIONAL Combi-Dämpfer CC.

Ihre
RATIONAL Großküchentechnik GmbH



Die Bedienungsblende des RATIONAL Combi-Dämpfers CC



Erklärung der Bedienungselemente

- ① **Störanzeige : Wassermangel**

Bei Wassermangel, wenn beispielsweise der bauseitige Wasserhahn nicht geöffnet wurde, blinkt diese Anzeige rot und das Gerät schaltet ab – die Geräteselbstkontrolle blockiert alle Gerätefunktionen. Nach Beseitigung des Wassermangels (bauseitiger Wasserhahn geöffnet bzw. Sieb am Zulauf des Magnetventils gereinigt) schaltet der Combi-Dämpfer automatisch wieder ein und ist betriebsbereit. Blinkt die Anzeige dennoch, kann die SC-Automatik (self clean) gestört sein.
- ② **Programmiertaste**

Diese Taste schaltet die Programmierbarkeit des Combi-Dämpfers ein oder aus. Wenn die Taste leuchtet, kann programmiert werden. Am Ende des Programmierens wird durch nochmaliges Drücken dieser Taste das Programm gespeichert. Es können maximal 50 Garprogramme mit jeweils 6 Garschritten eingegeben werden.
- ③ **Programmstarttaste**

Durch Betätigen dieser Taste wird das vorgewählte Garprogramm gestartet. Alle gespeicherten Schritte können durch Drücken dieser Taste kontrolliert werden.
- ④ **Anzeige „Programmnummern/-schritte“**

Hier wird die vorgewählte Programmnummer angezeigt, bzw. beim Programmieren die Schrittnummer von 1–6 angezeigt.
- ⑤ **Pfeiltasten zur Wahl der Programmnummer**

Durch Betätigen dieser Pfeiltasten wird die gewünschte Programmnummer angewählt. Durch „Antippen“ wird das nächstfolgende Programm im Display ④ angezeigt. Ein Schnelldurchlauf wird durch anhaltendes Drücken dieser Tasten in aufsteigender bzw. absteigender Reihenfolge erreicht.
- ⑥ **Betriebsarten-Wahltaste „Dämpfen“**

Betriebsarten-Wahltaste „Dämpfen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑩ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑪ betätigen. Die Temperaturanzeige ist außer Betrieb, da der RATIONAL Combi-Dämpfer CC mit einer fest eingestellten Dampftemperatur von 100°C arbeitet, die Garraumtemperatur kann jedoch über die Taste „Temperaturanzeige“ ⑫ abgefragt werden. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaete wird die Betriebsart ausgeschaltet.
- ⑦ **Betriebsarten-Wahltaste „Combi-Dämpfen“**

Betriebsarten-Wahltaste „Combi-Dämpfen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 160°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°–300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑩ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑪ betätigen. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaete wird die Betriebsart ausgeschaltet.
- ⑧ **Betriebsarten-Wahltaste „Heißluft“**

Betriebsarten-Wahltaste „Heißluft“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 160°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°–300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑩ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑪ betätigen. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaete wird die Betriebsart ausgeschaltet.
- ⑨ **Betriebsarten-Wahltaste „Vario-Dämpfen“**

Betriebsarten-Wahltaste „Vario-Dämpfen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 70°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°–99°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑩ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑪ betätigen. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaete wird die Betriebsart ausgeschaltet.
- ⑩ **Betriebsarten-Wahltaste „Regenerieren“**

Betriebsarten-Wahltaste „Regenerieren“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 140°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°–300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑩ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑪ betätigen. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaete wird die Betriebsart ausgeschaltet.
- ⑪ **Betriebsarten-Wahltaste „NT-Garen“**

Betriebsarten-Wahltaste „NT-Garen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 70°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°–99°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den

Erklärung der Bedienungselemente

dazugehörigen Pfeiltasten ⑱ einstellen oder die Wahltaste „Dauerbetrieb“ ⑰ betätigen.

Durch nochmaliges Drücken der Wahltaste wird die Betriebsart ausgeschaltet.

- ⑫ **Wahltaste „Temperaturanzeige“**
Solange diese Taste betätigt wird, wird in der Temperaturanzeige ⑬ anstelle der vorgewählten Gartemperatur die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt. Zusätzlich leuchtet während der Heizphase die Kontrolllampe im symbolisierten Thermometer und erlischt beim Erreichen der vorgewählten Gartemperatur.
- ⑬ **Feinanzeige der vorgewählten Gartemperatur**
Digitale Anzeige der vorgewählten Gartemperatur bzw. der aktuellen Garraumtemperatur bei Betätigen der Taste ⑫.
- ⑭ **Pfeiltasten zur gradgenauen Eingabe der gewünschten Gartemperatur**
Durch Betätigen der Pfeiltasten wird die gewünschte Gartemperatur angewählt. Die Temperaturen können im jeweiligen Temperaturbereich frei gewählt werden, sie werden in der Anzeige ⑬ sichtbar. Durch „Antippen“ wird die Gartemperatur gradgenau eingestellt. Ein Schnelldurchlauf wird durch anhaltendes Drücken auf- oder absteigend erreicht.
- ⑮ **Wahltaste „Zeitschaltuhr“**
Durch Drücken der Taste wird die Zeitschaltuhr eingeschaltet. Dauerbetrieb bzw. Kerntemperaturmessung werden blockiert. Durch nochmaliges Drücken wird die Uhr außer Betrieb gesetzt.
- ⑯ **Feinanzeige der vorgewählten bzw. verbleibenden Garzeit**
Die verbleibende bzw. voreingestellte Garzeit wird digital in Stunden und Minuten, getrennt durch einen Punkt, angezeigt (0 - max. 20 Stunden). Während des Betriebes blinkt der Punkt.
- ⑰ **Wahltaste „Dauerbetrieb“**
Durch Betätigen dieser Taste sind die Zeitschaltuhr und die Kerntemperatur außer Funktion und der Combi-Dämpfer ist auf Dauerbetrieb geschaltet. Durch nochmaliges Betätigen dieser Taste oder durch Drücken der Wahltaste „Zeitschaltuhr“ oder „Kerntemperatur“ wird der Dauerbetrieb wieder aufgehoben.
- ⑱ **Pfeiltasten zur minutengenauen Eingabe der gewünschten Garzeit**
Durch Betätigen der Pfeiltasten wird die Garzeit angewählt und in der Anzeige ⑮ angezeigt. Durch „Antippen“ wird die Zeit minutengenau eingestellt. Ein Schnelldurchlauf ist durch anhaltendes Drücken der Pfeiltasten auf- und absteigend möglich.
- ⑲ **Feinanzeige der aktuellen Kerntemperatur**
Die aktuelle Kerntemperatur wird digital angezeigt (20°C - max. 99°C). Bei Erreichen der

vorgewählten Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein akustisches Dauersignal.

- ⑳ **Feinanzeige der vorgewählten Kerntemperatur**
Hier wird der Wert der vorgewählten Kerntemperatur digital angezeigt.
- ㉑ **Wahltaste „Kerntemperatur“**
Durch Betätigen dieser Taste wird die Kerntemperaturfunktion eingeschaltet bzw. durch nochmaliges Drücken wieder ausgeschaltet. Das Arbeiten in der Funktion „Kerntemperatur“ ist in allen Betriebsarten möglich. Beim Arbeiten mit Kerntemperatur ist die Funktion „Zeitschaltuhr“ bzw. „Dauerbetrieb“ außer Betrieb.
- ㉒ **Pfeiltasten zur gradgenauen Eingabe der Kerntemperatur**
Durch Betätigen der Pfeiltasten wird die gewünschte Kerntemperatur angewählt (20°C - max. 99°C). Die gewählte Kerntemperatur wird in der Anzeige ㉑ angezeigt. Durch „Antippen“ wird die Kerntemperatur gradgenau eingestellt. Ein Schnelldurchlauf wird durch anhaltendes Drücken der Pfeiltasten auf- oder absteigend erreicht.
- ㉓ **Wahltaste „Beschwadern“**
Zum individuellen Zuführen von Feuchtigkeit in der Betriebsart „Heißluft“. Die Feuchtigkeitzufuhr in den Garraum erfolgt nur solange, wie die Wahltaste ㉓ gedrückt wird. Die Funktion „Beschwadern“ ist nur in der Betriebsart „Heißluft“ bei Garraumtemperaturen zwischen 120°C und 220°C möglich.
- ㉔ **Ein-/Ausschalter**
Durch Betätigen des Ein-/Ausschalters (Netzschalter) wird der RATIONAL Combi-Dämpfer betriebsbereit geschaltet (Ein-/Ausschalter leuchtet auf). Gleichzeitig wird der Garraum beleuchtet.
- Stromausfall**
Um kurzzeitige Stromausfälle unter drei Sekunden zu überbrücken, werden alle aktuellen Werte (Betriebsart, Gartemperatur, Garzeit, Kerntemperatur) für die Dauer von drei Sekunden gespeichert. Bei einem Stromausfall von mehr als drei Sekunden müssen die Werte neu eingestellt werden. Dies gilt nicht für abgespeicherte Programme, die zeitlich unbegrenzt gespeichert werden.
- ㉕ **Gerätenummer**
Unter dieser Nummer ist das Gerät in unserem Haus registriert. Bitte geben Sie bei allen Anfragen, Kundendienstansforderungen etc. diese Gerätenummer an.

Arbeiten mit gespeichertem Garprogramm

Starten eines Programmes

Nachdem Sie die Garprogramme eingegeben haben, können Sie sie jederzeit wieder aufrufen.

- ① Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ⑳ einschalten.
- ② Mit den Pfeiltasten ⑤ die gewünschte Programmnummer auswählen. Die Programmnummer wird dabei in der Anzeige ④ angezeigt.
- ③ Durch Betätigen der Taste „Start“ wird das Garprogramm gestartet (Anzeige Start wird rot hinterleuchtet). Die einzelnen Schritte laufen nach Ihren Vorgaben nacheinander ab.

Kontrolle eines Garprogrammes und Überspringen eines Garschrittes

Wenn Sie die eingegebenen Programmschritte kontrollieren möchten, drücken Sie auf die Starttaste ③.

Der 1. Schritt wird angezeigt, beim nochmaligen Drücken der Taste ③ wird der 2. Schritt angezeigt usw. Auf diese Weise können Sie auch einen oder mehrere Programmschritte überspringen.

Unterbrechen eines Garprogrammes

Ein Garprogramm kann jederzeit beendet werden durch Abwählen der aktuellen Betriebsart (nochmaliges Drücken der entsprechenden Betriebsarten-Wahltaste) oder durch Ausschalten der Zeitschaltuhr ⑮.

Während eines laufenden Garprogrammes ist es jederzeit möglich, die Werte für Garraumtemperatur, Zeit bzw. Kerntemperatur zu verändern, ohne das gespeicherte Programm zu ändern.

Ändern eines Programmschrittes in einem bestehenden Programm

In einem bestehenden Programm können Sie Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur der einzelnen Schritte ändern. Rufen Sie Ihr Programm, das Sie ändern möchten mit den Pfeiltasten ⑤ auf. Wenn Sie die Starttaste drücken, wird der erste Schritt des gewählten Programmes angezeigt, beim nochmaligen Drücken auf die Starttaste ③ wird der zweite Schritt des gewählten Programmes angezeigt. Wenn Sie z. B. diesen Schritt ändern möchten, geben Sie die Änderung ein, z. B. Änderung der Temperatur von 160°C auf 150°C, und bestätigen Sie durch Drücken der Programmtaste ② Ihre Eingabe.

Die Taste leuchtet für eine Sekunde zur Bestätigung auf. Das Programm ist jetzt gespeichert mit den „alten Schritten“ 1 und 3 und mit dem geänderten Schritt 2.

Sie können es jetzt starten oder später wieder aufrufen wie oben beschrieben.

Programmbeispiel

Das nachfolgende Beispiel aus der Praxis soll Ihnen eine Hilfestellung zum Programmieren geben.

Wir erstellen ein Programm zum Braten von Schweinebauch.

Zubereitung:

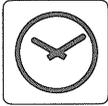
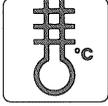
1. 30 Minuten in der Betriebsart „Dämpfen“
2. bis Kerntemperatur 78°C in der Betriebsart „Combi-Dämpfen“ 160°C
3. 12 Minuten in der Betriebsart Heißluft 220°C

Eingabe

1. Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ⑳ einschalten.
2. Mit den Pfeiltasten ⑤ einen freien Programmplatz wählen, in der Programmanzeige ④ erscheint die Nummer des gewünschten Programmes. Mit der Programmier Taste ② wird die Programmierbarkeit eingeschaltet, jetzt ist der erste Schritt zum Programmieren freigegeben.
3. Wählen der Betriebsart „Dämpfen“ ⑥, die Leuchtdiode für die Betriebsart „Dämpfen“ leuchtet, in der Programmanzeige ④ erscheint eine „1“ für den ersten Schritt. Die Zeit wird mit den Pfeiltasten ⑮ auf 30 Minuten eingestellt und erscheint im Anzeigenfeld ⑮.
4. Für den nächsten Schritt die Taste „Combi-Dämpfen“ ⑦ drücken, die Leuchtdiode für die Betriebsart „Combi-Dämpfen“ leuchtet, in der Programmanzeige ④ erscheint eine „2“ für den zweiten Schritt. Mit den Pfeiltasten für die Temperatureingabe ⑭ wird die Garraumtemperatur 160°C eingegeben, sie kann am Temperaturdisplay ⑮ abgelesen werden. Durch Drücken auf die Kerntemperatur-Taste ⑳ wird die Zeitschaltuhr überbrückt und die gewünschte Kerntemperatur 78°C kann über die Pfeiltasten ⑮ eingegeben werden, sie kann an der zugehörigen Anzeige ⑮ rechts abgelesen werden.
5. Der dritte Schritt wird durch Drücken der Wahl Taste „Heißluft“ ⑧ ausgewählt, die Kontrollampe für die Betriebsart „Heißluft“ leuchtet. In der Programmanzeige ④ erscheint eine „3“ für den dritten Schritt. Die Temperatur 220°C wird durch Drücken der Pfeiltasten ⑭ gewählt und erscheint in der Temperaturanzeige ⑮. Durch Drücken auf die Zeitschaltuhr ⑮ wird die Zeitfunktion in Betrieb genommen, und mit den Pfeiltasten ⑮ kann die gewünschte Zeit „12 Minuten“ eingegeben werden. Die eingestellte Zeit erscheint in dem Display ⑮.
6. Das Programm kann jetzt sofort gestartet werden, indem die Taste „Start“ ③ gedrückt wird, oder es kann für einen späteren Garprozeß nur gespeichert werden, indem auf die Programmier Taste ② gedrückt wird.

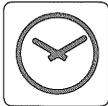
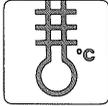
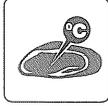
Programmierhilfe

Programmnummer : **Beispiel** **Produkt :** **Schweinebauch**

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
	Dämpfen	Combi-Dämpfen	Heißluft			
	30 Minuten		12 Minuten			
		160°C	220°C			
		78°C				

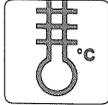
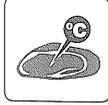
Programmnummer :

Produkt :

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
						
						
						
						

Programmnummer :

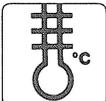
Produkt :

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
						
						
						
						

Programmierhilfe

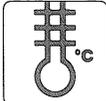
Programmnummer :

Produkt :

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
Betriebsart	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					

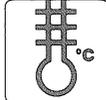
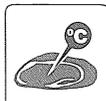
Programmnummer :

Produkt :

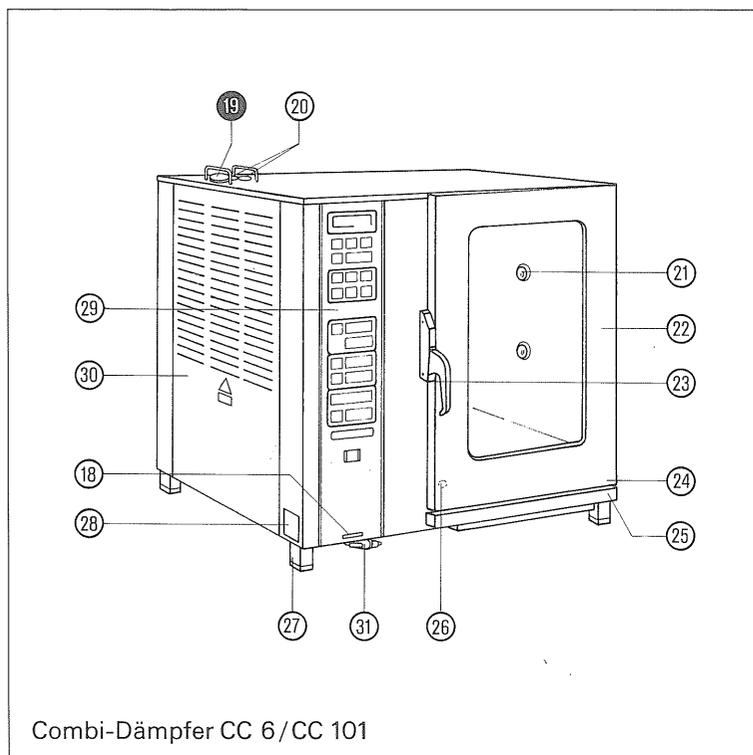
	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
Betriebsart	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					

Programmnummer :

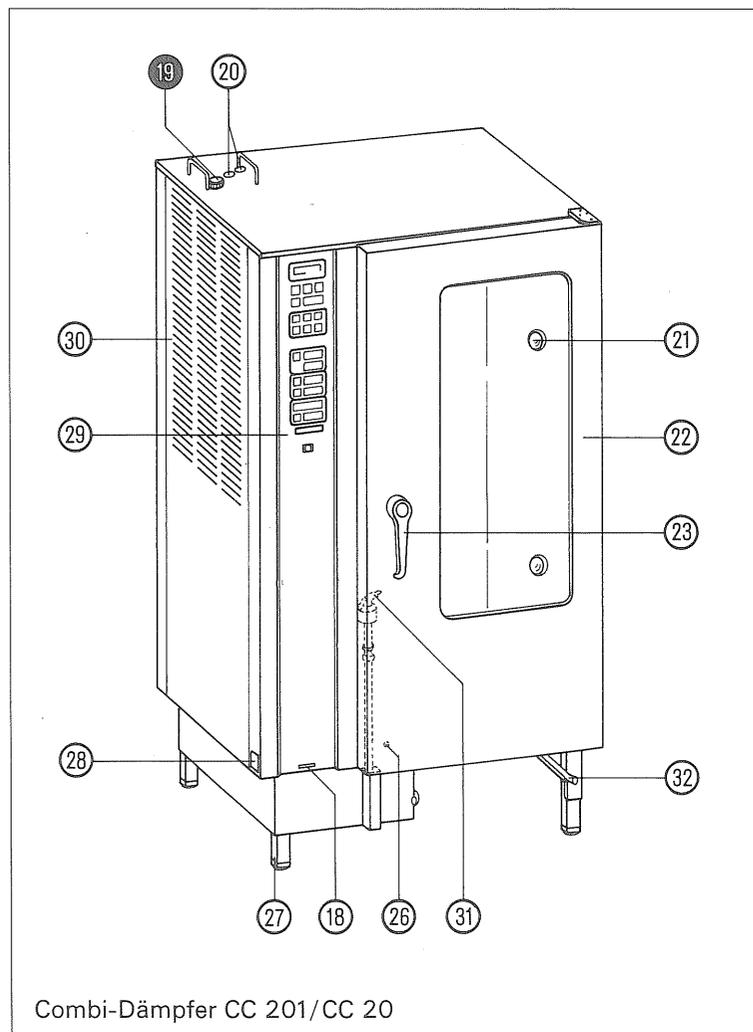
Produkt :

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt
Betriebsart	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					
	<input type="text"/>					

Funktionsteile



Combi-Dämpfer CC 6/CC 101



Combi-Dämpfer CC 201/CC 20

⑱ **Geräte-Nummer**

⑲ **Sicherheitsventil**
dient gleichzeitig als Einfüll-
öffnung für den Entkalker im
Falle einer Grundreinigung

Achtung!

**Auf dem Sicherheitsventil
nichts abstellen und nicht
anderweitig blockieren.
Das Sicherheitsventil ist
gegen unbeabsichtigtes
Blockieren durch einen
Bügel geschützt. Es muß
sich frei bewegen können,
um die Sicherheitsfunktion
zu erfüllen.**

⑳ **Zuluft-Ausgleichsöffnungen**

㉑ **Garraumbeleuchtung**
(mit schocksicheren Gläsern)

㉒ **Gerätetür**

㉓ **Türgriff** (Einhandbedienung)

㉔ **Integrierte Türtropfwanne**

㉕ **Gerätetropfwanne**
(zum Entleeren herausziehbar)

㉖ **Türkontakt-Endabschalter**

㉗ **Gerätefuß**, höhenverstellbar

㉘ **Typenschild**
mit allen wichtigen elektrischen
Daten wie Leistungsaufnahme,
Spannung, Phasenanzahl und
Frequenz sowie Gerätetyp und
Geräte-Nummer

㉙ **Bedienblende**
(siehe Klappseite 5)

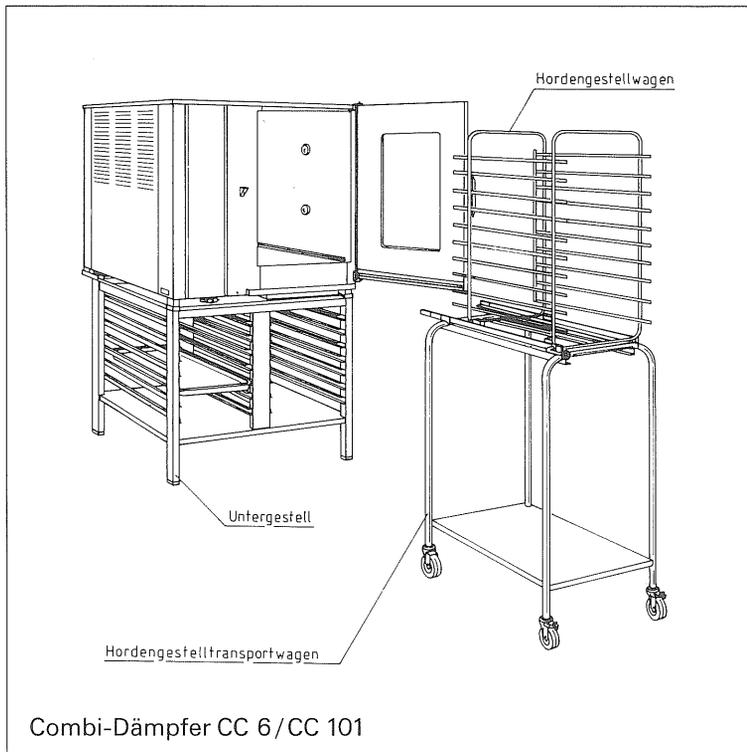
㉚ **Abdeckung des
Elektroinstallationsraumes**

㉛ **Schlauchbrause**
mit Rückhol-Automatik

㉜ **Einfahrhilfe**



Beschicken und Entnehmen



Combi-Dämpfer CC 6/CC 101

Beschicken

Das Gargut entsprechend den Anwendungshinweisen auf Original RATIONAL GN-Roste legen oder in Behälter geben und in den Hordengestellwagen einschieben.

Den Hordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren. Bei der Zubereitung größerer Mengen empfiehlt es sich, den Hordengestellwagen zur Beschickung dem Gerät zu entnehmen. Um Hebearbeiten zu vermeiden, wird er auf den RATIONAL Hordengestell-Transportwagen gestellt und zum Arbeitsplatz gefahren.

Hohe Garleistungen und rationelle Arbeitsweise sowie schneller Chargenwechsel können durch den Einsatz zusätzlicher RATIONAL-Hordengestellwagen und Hordengestell-Transportwagen erzielt werden.

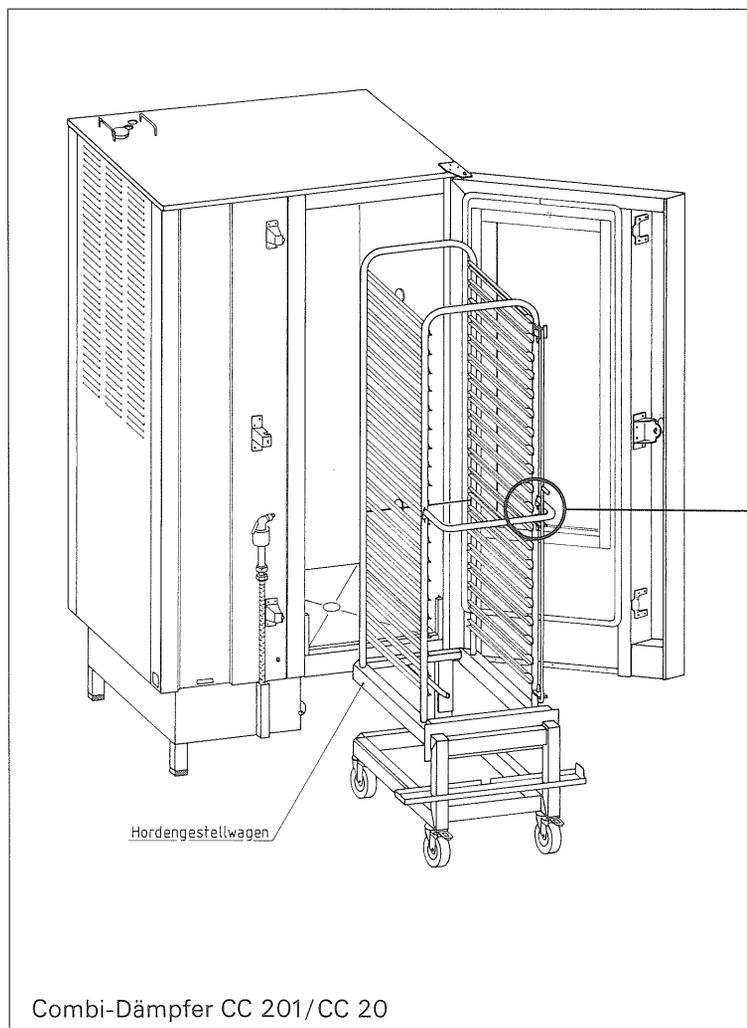
Entnehmen

Gerätetür langsam öffnen.

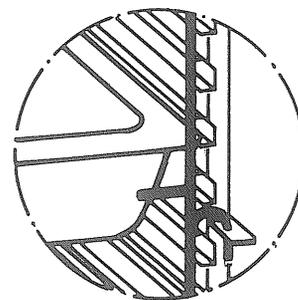
VORSICHT! DAMPF!

Beim Öffnen schaltet das Gerät automatisch ab.
Das Gebläserad läuft noch nach.

Kein Wasser in den heißen Garraum einsprühen.



Combi-Dämpfer CC 201/CC 20



GN-Behälter-Arretierung für sicheres Beschicken

Alle RATIONAL Combi-Dämpfer CC 20 sind mit einer Motorbremse ausgestattet. Innerhalb von 3-4 Sekunden werden die Lüfterräder zum Stillstand gebracht.

Achtung!

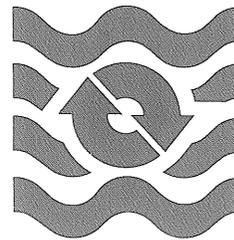
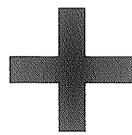
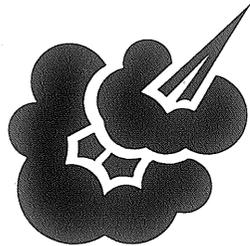
Nach Beendigung des Garprozesses das Gerät nicht ausschalten, da sonst die Motorbremse nicht arbeitet.



Die Gartechnik des RATIONAL Combi-Dämpfers CC

Der RATIONAL Combi-Dämpfer CC verfügt über
zwei Gar-Energien

feuchte Hitze + trockene Hitze



Dampf



Heißluft

Diese zwei Garmedien können wahlweise

**einzel,
nacheinander
oder kombiniert**

angewandt werden.

Der RATIONAL Combi-Dämpfer CC bietet
die Möglichkeit, fast alle Garprozesse
der traditionellen Küche in nur einem Gerät
durchzuführen.



Sechs Betriebsarten stehen zur Verfügung



Betriebsart Dämpfen feuchte Hitze

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



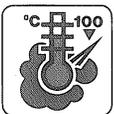
Betriebsart Combi-Dämpfen feuchte Hitze + trockene Hitze

Die beiden Garmedien Dampf (feuchte Hitze) und Heißluft (trockene Hitze) werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein heiß-feuchtes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Temperatur kann wahlweise von **30°C–300°C** eingestellt werden. Dabei ist im Garraum immer die optimale Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.



Betriebsart Heißluft trockene Hitze

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Gebläserad verteilt diese Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Temperatur kann wahlweise von **30°C–300°C** eingestellt werden.



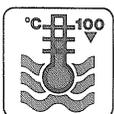
Betriebsart Vario-Dämpfen feuchte Hitze im niedrigen Temperaturbereich

Ein elektronisches Regelsystem mit gradgenauen Temperaturlühlern hält die vorgewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühligte Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Temperatur kann variabel von **30°C–99°C** eingestellt werden. Die Temperaturtoleranz beträgt $\pm 2^\circ\text{C}$.



Betriebsart Regenerieren feuchte Hitze + trockene Hitze

Die beiden Garmedien Dampf (feuchte Hitze) und Heißluft (trockene Hitze) sind für die besonderen Erfordernisse des Wiedererwärmens durch ein Regelsystem speziell miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Temperaturwahlmöglichkeit **30°C–300°C**.



Betriebsart Niedertemperaturgaren

Durch die elektronische Regelung wird das Garmedium Heißluft (trockene Hitze) gleichmäßig im Garraum verteilt. Die niedrige Gartemperatur unter 100°C und die reduzierte Wärmezufuhr bewirken einen Reifeprozess im Garprodukt und sorgen für einen intensiven Eigengeschmack der Garprodukte. Temperaturwahlmöglichkeit **30°C–99°C**.

Je nach Art der gewünschten Zubereitung wählen oder kombinieren Sie die entsprechenden Betriebsarten einzeln, nacheinander oder kombiniert.



Betriebsart

Dämpfen = feuchte Hitze

statt bisher Kochen mit Wasser in Töpfen und Kesseln.

Unter Dämpfen versteht man das schonende Garen von Speisen unter Dampf einwirkung. Im RATIONAL Combi-Dämpfer CC geschieht dies drucklos bei einer optimalen, konstanten Dampftemperatur von 100°C. Der intensive, gesättigte Frischdampf sorgt im gesamten Garraum für einen gleichmäßigen Garverlauf. Die Garung der Rohprodukte erfolgt ohne Zugabe von Wasser (Ausnahme Reis).

Inbetriebnahme

Betriebsarten-Wahltaste „Dämpfen“ betätigen. Die Kontrollampe in der Wahltaete leuchtet rot. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑧ einstellen oder die Wahltaete „Dauerbetrieb“ ⑩ betätigen.

Die Temperaturanzeige ist außer Betrieb, da der RATIONAL Combi-Dämpfer CC mit einer fest eingestellten Dampftemperatur von 100°C arbeitet. Durch Drücken der Taste „Temperaturanzeige“ kann jedoch die Garraumtemperatur abgefragt werden.



Vorheizen:

Der RATIONAL Combi-Dämpfer CC ist vor der ersten Beschickung und nach einer Betriebsunterbrechung von mehr als drei Stunden in der Betriebsart „Dämpfen“ solange vorzuheizen, bis der Dampf die Scheibe sichtbar beschlägt.

Garungsarten:

Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Pochieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren

Zusätzliche Einsatzmöglichkeiten:

Auftauen, Regenerieren (Wiedererwärmen), Konservieren, Sterilisieren

Gargut-Beispiele:

Gemüse TK oder Frischware, Beilagen TK oder Frischware, Eier, Suppeneinlagen, Vorspeisen, Fisch TK oder Frischware, Fleisch (Kalb – Rind – Schwein – Lamm – Wild), Convenience-Produkte, Obst, diverse Desserts, ...
Glaskonserven-Rillettes.

Vorteile:

Mit dem leistungsstarken Dampfgenerator hat der RATIONAL Combi-Dämpfer CC extrem kurze Aufheizzeiten. Das lange Aufheizen von Kochwasser entfällt. Auch bei voller Beschickung sind nur relativ kurze Garzeiten erforderlich. Dadurch ist die kontinuierliche Produktion größerer Mengen gewährleistet.

Hohe Speisenqualität

Durch die Garung mittels Dampf bleiben die wertvollen Geschmacks- und Aromastoffe und die Struktur weitgehend erhalten. Wird gedämpftes

mit gekochtem Gemüse verglichen, besticht dieses durch eine appetitlich frische Farbe.

Durch Dämpfen werden, im Gegensatz zum Kochen, die in den Speisen enthaltenen Nährstoffe und Salze nicht ausgeschwemmt, sondern bleiben im Gargut. Gedämpfte Speisen weisen stets einen ausgeprägten, typischen Eigengeschmack auf. Durch Verwendung von relativ flachen Behältern werden die Nahrungsmittel nur geringfügig übereinander geschichtet. Ein Zerfallen oder Zerquetschen wird somit vermieden.

Vitaminerhaltung

Da die sonst üblichen langen Ankochzeiten entfallen, nur wenig oder gar keine Kochflüssigkeit vorhanden ist und die Temperatur konstant auf 100°C gehalten wird, ermöglicht der RATIONAL Combi-Dämpfer CC eine besonders vitamin-schonende Zubereitung.

Bißfestigkeit

Der Grad der Bißfestigkeit bzw. Weichheit kann individuell gesteuert werden.

Ein Verkochen ist nicht möglich (im Gegensatz zum Kochen im Topf oder Kessel oder unter Druck).

Gleichzeitiges Dämpfen verschiedener Produkte

Während des Dämpfvorganges findet im RATIONAL Combi-Dämpfer CC keine Geschmacksübertragung statt. Daher können alle zu dämpfenden Speisen, trotz unterschiedlicher Beschaffenheit und Garzeit, gleichzeitig gegart werden. Eine Beschickung oder Entnahme von Teilmengen während der Garvorgänge ist jederzeit möglich.

Anwendungsweise und Tips

Einsatz von Behältern

Alle zu dämpfenden Gemüsesorten werden in gelochten oder ungelochten Original RATIONAL-Behältern zubereitet.

Garzeiten

Bei Gemüsen sind die Garzeiten von der jeweiligen Qualität abhängig. Besonders bei der Garung von Frischgemüse empfiehlt es sich, nach ¾ der Garzeit eine Probe zu entnehmen.

Gedämpftes Gemüse gart nach. Da nach dem Garvorgang bis zur Ausgabe des Gemüses erfahrungsgemäß eine gewisse Zeit verstreicht, empfiehlt es sich, das Gemüse mit Biß und keinesfalls zu weich zu garen. Dieser Hinweis ist besonders bei der Zubereitung für Fernverpflegung wichtig. Gelochte Behälter verkürzen die Garzeiten. Die Garzeiten-Richtwerte ändern sich auch nach Art der Gäste (Restaurant/Altenheim) und traditionellen Eßgewohnheiten.

Blanchieren

In kurzer Zeit können große Mengen blanchiert werden. Füllhöhe von 6 bis 8 cm nicht überschreiten.



Betriebsart

Dämpfen = feuchte Hitze

Würzung

Die Gewürze können wahlweise im rohen oder gefrorenen Zustand der Produkte untergemischt werden.

Trockenwürzung vor dem Garen:

Mischung aus streufähigen Gewürzen herstellen und gleichmäßig unter dem Gemüse verteilen. Butter, Kräuterbutter usw. erst kurz vor dem Service über das Gemüse geben.

Auftauen und gleichzeitiges Garen

Unter Auftauen versteht man das Entfrosten von roh-gefrosteten, tiefgekühlten Nahrungsmitteln. Gleichzeitig werden die Speisen gegart. Die herkömmlichen Auftau-Zeiten werden erheblich verkürzt und die Qualität der aufgetauten Speisen verbessert.

Regenerieren

Unter Regenerieren versteht man ein Wiedererwärmen bereits vorgekochter Speisen, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert sind.

Regeneriert werden: Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Knödel, Klöße, Obst, Obstkonserven, Gemüse, Kochfleisch, portionierte Langzeitbraten. Die Verwendung von Dampf bewirkt eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Daraus ergeben sich Vorteile im Aussehen, im Geschmack und in der Werterhaltung (ernährungsphysiologisch). Für die Regenerier-Zeit sind Höhe und Inhalt der Behälter zu berücksichtigen. Das Regenerieren geschieht in ungelochten Behältern, in denen die Speisen bereits vorgekocht wurden (kleinere Behälter, keine GN-Behälter auf Roste geben). Die regenerierten Speisen können sofort in einem Arbeitsgang zur Ausgabe gebracht werden. Dies bedeutet eine enorme Zeiteinsparung, bei gleichzeitiger Steigerung der Kreativität für die Speisen-Zubereitung. Problem-Gemüse wie Broccoli, Rosenkohl und Blumenkohl können auch bei sehr vielen Gästen (Bankett) gereicht werden.

Tips:

Fettwürz-Mischung nach dem Garen:

Flüssige Fette mit der wie unter Trockenwürzung beschriebenen Mischung verrühren und über das Gemüse geben. Die Fettwürz-Mischung verteilt sich überall gleichmäßig und gibt den Speisen einen appetitlichen, aromatischen Geschmack. Gegebenenfalls zwei Minuten nachdämpfen.

Fond für Saucen (Gemüse)

Bei Einsatz von ungelochten Behältern ist in der Regel nach der Garung ausreichend Fond für die Saucen-Zubereitung vorhanden. Bei Einsatz von gelochten Behältern in die letzte Einschubleiste des Hordengestellwagens einen geschlossenen Behälter zum Auffangen des Fonds einschieben.

Tiefkühl-Gemüse

Tiefkühl-Gemüse nicht block-gefrostet verarbeiten, sondern auf lose Schüttung achten. Tiefkühl-Gemüse und Frisch-Gemüse können in einem Arbeitsgang gegart werden. Tiefkühl-Gemüse nicht auftauen lassen.

Tomates Concasses:

(abgezogene Tomaten)

Den Strunk ausschneiden – die Tomaten in gelochte oder flache ungelochte Behälter legen – je nach Reifegrad der Tomaten ca. 30 bis 60 sec. dämpfen – in kaltem Wasser abschrecken und abziehen.

Beilagen:

Salzkartoffeln

Immer in gelochten Behältern garen. Kurz vor dem Garen salzen und kräftig mischen. Die Kartoffeln quer und nicht längs vierteln (bessere Dampf-Durchströmung).

Reis

Die Wasserzugabe richtet sich nach der Reissorte. Alle Reiszubereitungen gelingen im RATIONAL Combi-Dämpfer CC in kurzer Zeit und ausgezeichneter Qualität. Bitte die Nachgarung beachten. Das Quellenlassen vor der Garung verkürzt die Garzeit.

Kartoffel-Knödel und Klöße

Die Teige wie üblich zubereiten, nicht zu dicht nebeneinander auf flache Behälter geben und garen. Bei längerer Vorbereitungszeit die vorgeformten Klöße oder Knödel mit einem feuchten Tuch abdecken, um ein Antrocknen der Oberfläche zu verhindern. Bei Convenience-Produkten unbedingt die Quellzeit und Wasserzugabe laut Hersteller beachten.

Fisch-Zubereitung

Einsatz von Behältern

Gedämpfter Fisch lässt sich schonend in Behältern ohne Zugabe von Fond, Fumet etc. garen. Für Fisch-Fisch (flache Filets) 20 mm-Behälter verwenden. Für Großstücke oder Tiefkühl-Fisch 40 mm-Behälter verwenden.

Forelle blau:

Innenseite der Bauchlappen leicht salzen, eventuell bouquet garni verwenden. Kiemen und Bauchlappen nach außen drehen und auf flache Behälter setzen. Ohne Fond dämpfen. Ganze Stücke Meeresfrüchte (z. B. Hummer) für Schaustücke vorbehandeln. Kein Verlust von hochwertigem Protein durch das schonende Dämpfen.





Betriebsart

Combi-Dämpfen = feuchte Hitze + trockene Hitze

statt bisher

**Braten in der Bratröhre mit Begießen,
Backen im Backofen mit Beschwaden**

In der Betriebsart „Combi-Dämpfen“ werden alle Vorteile von heißem Dampf (kurze Garzeit, geringer Garverlust) mit den Vorzügen von Heißluft (intensive Aromabildung, appetitliche Farbe) in sich vereint. Die beiden mit hoher Geschwindigkeit bewegten Garmedien Dampf und Heißluft umschließen das Gargut von allen Seiten und bewirken so eine intensive Garung. Die Betriebsart „Combi-Dämpfen“ kann (wie die anderen Betriebsarten „Vario-Dämpfen“,

„Dämpfen“ und „Heißluft“) für einen gesamten Garprozeß von Anfang bis Ende benutzt werden. Es ist aber auch möglich, die Betriebsart „Combi-Dämpfen“ nur während einer kurzen Zeit des Garprozesses zu benutzen.

Für individuelle Zubereitungen können die Betriebsarten während eines Garprozesses jederzeit verändert werden. Die Temperatur reicht von 30°C – 300°C und ist stufenlos einstellbar.

Das heißt in der Praxis :

Die beiden Garmedien



Dampf (feuchte Hitze) und



Heißluft (trockene Hitze)

können entweder

einzel, nacheinander oder kombiniert

eingesetzt werden.

Wann und wie lange Sie welche Betriebsart benutzen, wissen Sie als gelernter Fachmann sofort. Es ist für Sie einfach und leicht, die konventionellen Garungszeiten in die moderne RATIONAL Combi-Dämpfer-Technik umzusetzen.

Nachfolgend einige Beispiele der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten :



Dämpfen +



Heißluft

Erst mit Dampf garen, dann mit Heißluft überbacken, bräunen bzw. braten, z. B. überbackenes Gemüse, Blumenkohl, Fisch, Braten für Büffet, Nudelaufläufe usw.

Vorteil:

Geringer Arbeitsaufwand, rascher Service.

Dies gilt für den gesamten Gemüsebereich.

Genauso kann auch Frisch-Fisch oder TK Fisch variantenreich zubereitet werden.

Eine Fleischvariante: gedämpfte Truthahnfilets mit Ananasscheiben und Käse belegen – in Heißluft überbacken.



Heißluft +



Combi-Dämpfen

Zum Abtrocknen der Oberfläche des Gargutes bzw. Schließen der Oberfläche mit Heißluft beginnen, danach im Wechselspiel mit der Kombination Garen, z. B. schweres Geflügel, Lammschulter, Blätterteig, Plunder.



Combi-Dämpfen +



Heißluft

Mit der Kombination beginnen, danach Heißluft für abschließende, intensive Bräunung (groß, knusprig), z. B. gefüllte Paprika, gefüllte Kohlrabi, Kasseler in Brotteig, Roastbeef, Hefeteig.



Dämpfen +



Heißluft +



Combi-Dämpfen

Bei Fleisch:

Erst mit Dampf die Poren schließen, danach im Wechsel mit Heißluft und Kombination garen, z. B. Schweinebauch mit Schwarte, Rindsrouladen, Hackbraten, usw.

Bei gefüllten Gemüseprodukten:

Erst andämpfen, dann wechselweise mit Heißluft und Kombination garen, z. B. Kohlrouladen, Gurken, Zucchini.

Dieser kombinierte Garverlauf gilt auch für alle Backwaren, die während des Backprozesses feuchte und trockene Hitze benötigen.



Vario-Dämpfen +



Heißluft +



Combi-Dämpfen

Erst schonendes Andämpfen des Gargutes, danach im Wechselspiel mit Heißluft und Combi-Dämpfen Bildung der Aromastoffe und Kruste, z. B. getrüffelte Farce im Schweinenetz, diverse Pasteten, gefüllte Hühnerbrüstchen usw.



Combi-Dämpfen = feuchte Hitze + trockene Hitze

Inbetriebnahme

Betriebsarten-Wahltaste „Combi-Dämpfen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahl-taste leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ⑭ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ⑬ die Grundeinstellung 160°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°C – 300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ⑯ einstellen oder die Wahl-taste „Dauerbetrieb“ ⑰ betätigen.

Vorheizen :



Das Vorheizen geschieht je nach Wahl der zuerst gewählten Betriebsart. Siehe Vorheizen Betriebsart „Dämpfen“ (Seite 18) und Betriebsart „Heißluft“ (Seite 26).

Garungsarten :

„Combi-Dämpfen“, „Combi-Braten“, „Combi-Backen“, Glacieren, Gratiniere.

Gargut-Beispiele :

Alle Langzeitbraten (Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Wild), Gänse, Hähnchen, Haxen, Schweinebauch, Rindsrouladen, Hackbraten, Hackfleischgerichte, Pasteten, Farcen, Aufläufe, Roastbeef, Filet-Wellington, Gemüsepräparationen, Blätterteig, Brandteig, sämtliche Brotteige.

Die Vorteile der Betriebsart „Combi-Dämpfen“

Arbeitsvereinfachungen

Bei einem Großteil von Speisen-Zubereitungsarten ist es unbedingt erforderlich, sowohl mit großer Hitze als auch mit Dampf zu garen. Damit wird der typische Eigengeschmack der Speisen erhalten. Früher benötigte man für diese Zubereitung zwei oder drei verschiedene Geräte und verschiedene Arbeitsgänge.

Jetzt können diese ohne zeitraubende Unterbrechungen in einem Gerät, nämlich dem RATIONAL Combi-Dämpfer zusammengefaßt werden.

Geringer Bratverlust

Die bisher üblichen Bratverluste beim Braten in konventionellen Geräten können durchschnittlich um die Hälfte gesenkt werden. Bei Garung von 100 kg Braten ist dies ein Gewinn von 80 bis 100 Fleischportionen! Aus kalkulatorischer Sicht ein überzeugendes Argument für diese Betriebsart.

Gute Saftigkeit und individuelle Krustenbildung

Durch das Andämpfen des Gargutes werden die Fleischporen – aufgrund der raschen Eiweißgerinnung – an der Oberfläche sofort geschlossen. Das Austreten von Fleischiweiß und Fleischsaft wird dadurch verhindert. Die Kombination von Heißluft und Dampf bewirkt einen intensiven Garprozeß.

Selbst bei Groß-Bratenstücken (z. B. ganze Schweinekeule) ist eine gleichmäßige Garung bis an die Knochen gewährleistet.

Durch das Andämpfen gewinnt das Fleisch an Volumen. Im Wechselspiel von Betriebsart „Heißluft“ und „Combi-Dämpfen“ erhalten die Bratenstücke eine angenehme braune Farbe sowie eine appetitlich braune Kruste.

Das Gargut erhält einen ausgeprägten Bratengeschmack.

Eine Verkrustung (Verbrennung) der Oberfläche ist ausgeschlossen. Gerade bei Schweinebauch und Schweinehaxen zeichnet sich die Kruste durch eine hervorragende Elastizität und Saftigkeit, bei gleichzeitiger Kröftheit, aus.

Bei der Zubereitung von Rinderbraten verhindert die Feuchtigkeit beim Combi-Dämpfen ein Austrocknen des Gargutes.

Generell zeichnen sich alle Langzeitbraten durch besondere Saftigkeit und Konsistenz aus.

Die Schnittfestigkeit der Bratenstücke gewährleistet ein optimales Portionieren.

Diätetische Zubereitung

Die Zubereitung von Braten für die Diätküche war bisher nur unter großem Aufwand und mit entsprechender Sorgfalt möglich. Im RATIONAL Combi-Dämpfer geschieht dies in kurzer Zeit problemlos. Dabei können alle Zubereitungen der verschiedenen Diäten berücksichtigt werden.

Anwendungshinweise und Tips

Beschickung

Zur Beschickung von Langzeitbraten und Groß-Bratenstücken werden Roste verwendet. Das Gargut wird dadurch von allen Seiten gleichmäßig gegart. Ein Drehen und Wenden des Gargutes während des Garprozesses ist nicht notwendig.

Temperaturen

Faustregel: Je länger die Garzeit, desto niedriger die Gartemperatur wählen. Daraus resultieren niedrigste Gewichtsverluste. Bei der Vorproduktion oder Produktion von Langzeitbraten ist die Stauwärme im Gargut zu berücksichtigen.

Garzeiten

Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Je flacher die Bratenstücke sind, desto kürzer die Garzeit. Die in den Leistungsbeispielen angegebenen Richtwerte können dadurch in der Praxis nach oben oder unten variieren.





Betriebsart

Heißluft = trockene Hitze

statt bisher Braten im Heißluftgerät, im Kipper oder in der Pfanne, Backen in der Bratröhre oder im Etagen-Backofen.

In dieser Betriebsart wird mit permanenter Heißluft-Umwälzung gegart. Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten, schließt sofort die Poren und das Fleisch bleibt saftig. Die Temperatur reicht von 30°C–300°C und ist stufenlos einstellbar.

Inbetriebnahme

Betriebsarten-Wahltaste „Heißluft“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahl Taste leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ¹⁴ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ¹⁵ die Grundeinstellung 160°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°C–300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ¹⁶ einstellen oder die Wahl Taste „Dauerbetrieb“ ¹⁷ betätigen.



Vorheizen

Bei Vollbeschickung des Garraums oder Zubereitung von Kurzgebratenem das Gerät grundsätzlich auf 300°C vorheizen – nicht beim Backen. Nach der raschen Beschickung die gewünschte Gartemperatur einstellen.

Hinweis:

Vor dem Öffnen der Garraumtür den Stillstand des Gebläserades abwarten (Wärmeverlust).

Garungsarten:

Braten, Grillen, Backen, Gratинieren, ...

Gargut-Beispiele:

Kurzgebratenes: Frikadellen, Steaks, Koteletts, Medaillons, Schnitzel, Hähnchenkeulen,

Geflügel, Lamm-, Hasen-, Rehrücken, Fisch TK oder Frischware, gefülltes Gemüse.

Diverse Backmassen wie Rührteig, Sandkuchen, Bisquit, Schokomassen, Nußmassen, Brandteig, Toast.

Anwendungshinweise und Tips

Beschickungsmengen

Die in den Leistungsbeispielen angegebenen Werte sind auf höchste Kapazität ausgelegt.

Befettung

Bei einigen Speisearten kann durch Befetten der Oberfläche mit Spezialfett oder einer Paprika-Öl-Mischung eine Qualitätsverbesserung erreicht werden (Paniertes und Geflügel). Je nach Betriebsgröße geschieht dies mit dem Pinsel, der Sprüh-pistole oder durch Tauchen.

Bleche oder Roste?

Dies ist letztlich eine Frage individueller Entscheidung. Roste haben den Vorteil, daß Ober- und Unterseite des Bratgutes eine besonders gleichmäßige Bräunung aufweisen. Auf Blechen kann die Unterseite des Bratgutes bei Beschickung mit großen Mengen etwas heller ausfallen als die Oberseite.

Bei Filetsteaks, Rumpsteaks, Medaillons und Filets auf gleichmäßige Schnitthöhe achten und gleiche Größen auf denselben Rost legen.

Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

Garzeiten:

Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Je flacher die Bratenstücke sind, desto kürzer die Garzeit.

Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Min. Garzeit. Schnittstärken von 1,5 bis 2 cm bringen ausgezeichnete Garergebnisse bei Kurzgebratenem. Das Fleisch nicht steaken oder klopfen.

Paniertes Bratgut

Grundsätzlich kann jedes herkömmliche Panierbrot verwendet werden. Verständlicherweise wird die Bräunung unter anderem auch vom Anteil der Rohstoffe im Panierbrot beeinflusst. Zur intensiven Bräunung können bräunungsunterstützende Fette verwendet werden.

Panierung fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken. Bei einigen Speisen empfiehlt sich eine Panierung nur aus Ei und Brösel. Das Mehlieren von Kurzbratstücken wirkt sich nachteilig aus.

Fisch-Zubereitung

Das Mehlieren von Fisch-Filets wirkt sich nachteilig aus. Bei der Zubereitung von gebratenem Fisch die granitemaillierten Bleche mit vorheizen.

Bei ganzen, großen Fischstücken (Hecht, Zander) die Schwanzflosse mit Alu-Folie umwickeln und mit rohen Kartoffelstücken unterlegen.

Gratинieren

Das Gratинieren wird bei hohen Temperaturen durchgeführt.

Was wird gratiniert?

Aus der Vielfalt der Möglichkeiten nur einige Beispiele:

Suppen, weiße und dunkle Fleischgerichte, Fische und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.

Wie wird gratiniert?

Zum Gratинieren den RATIONAL Combi-Dämpfer CC immer auf 300°C vorheizen. Nach der raschen Beschickung die gewünschte Temperatur einstellen. Zum Überbacken von Toasts, Steaks und Suppen, Roste und Behälter (20 mm 1/1 GN) verwenden.



Betriebsart

Vario-Dämpfen = Niedertemperaturgaren Dampf

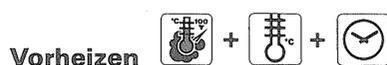
**statt bisher
Garen in Töpfen, Kasserollen,
Kesseln, Wasserbädern**

Die freie Temperaturwahl ermöglicht variable Gartemperaturen von 30°C – 99°C. Die Temperaturtoleranz beträgt +/- 2°C.

Die feinfühligste Steuerung und Regeltechnik sorgen für das produktgerechte Garraumklima. Das elektronische Regelsystem mit gradgenauen Temperaturfühlern gewährleistet, daß die vorgewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant gehalten wird.

Inbetriebnahme

Betriebsarten-Wahltaste „Vario-Dämpfen“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahl Taste leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten (14) eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display (15) die Grundeinstellung 70°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°C – 99°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten (16) einstellen oder die Wahl Taste „Dauerbetrieb“ (17) betätigen.



Vorheizen

Der RATIONAL Combi-Dämpfer CC ist vor der ersten Beschickung und nach einer Betriebsunterbrechung von mehr als drei Stunden in der Betriebsart „Vario-Dämpfen“ solange vorzuheizen, bis der Dampf die Scheibe beschlägt.

Garungsarten :

Brühen, Simmern, Garziehen, Pochieren, Blanchieren, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Regenerieren (Wiedererwärmen), Konservieren.

Gargut-Beispiele :

Eierstich (Royal), Brät nockerl, Hechtklößchen, Lachsforellen-Filet, Steinbutt, Schalen- und Krustentiere, Pasteten, Galantinen, Terrinen, Kalbsfrikassee, Rinderbrust, Geflügel, Schweine-, Wild-, Lammfleisch, Beinschinken, Creme Caramel, Mohr im Hemd, diverse Früchte, Glaskonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte).

Das sanfte Garen

Das sanfte Garen in der Betriebsart „Vario-Dämpfen“ bewirkt bei diversen Fleisch-Fisch-Präparationen eine hervorragende Konsistenz und Elastizität. Damit ist eine sehr gute Handhabung während des Services gewährleistet.

Selbst Problem-Zubereitungen, wie halbe Lachsseiten (Darne), die in traditioneller Zubereitung eher zum Austrocknen neigen, können problemlos „vario-gedämpft“ werden.

Die Zubereitungen von Farcen, Pasteten, Galantinen und Terrinen erhalten durch das „Vario-Dämpfen“ eine enorme Qualitätsverbesserung.

Das stetige gleichmäßige Durchstocken bei exakt geregelter Temperatur garantiert, daß keine groben, großen Porungen (Blasen) entlang den Behälterwänden und Formen entstehen.

Das Gerinnen, Brüchigwerden und Ausflocken der Massen und Farcen wird verhindert.

Das Ergebnis ist eine feinporige bis total glatte Schnittfläche bei der Portionierung.

Großbratstücke und Schaustücke werden schonend gegart und der Gewichtsverlust wird reduziert, das Fleisch behält auch weiterhin sein Volumen.

Erkenntnis aus der Praxis :

Allein durch die Veränderung der Gartemperatur werden völlig neue Geschmacksnuancen erzielt, z. B. Pochieren von Lachsforellen-Filets mit 75°C oder 85°C. Probieren Sie es doch selbst einmal aus! Auch in der diätetischen Zubereitung der Speisen werden dadurch neue Geschmackserlebnisse geboten.

Die Vorteile der Betriebsart „Vario-Dämpfen“

Bisher war es in der traditionellen Küche aus technischen Gründen nur erschwert oder überhaupt nicht möglich, hochempfindliche Speisen in größeren Mengen schonend unter 100°C zu garen.

Die Betriebsart „Vario-Dämpfen“ bietet nun erstmals die anwendungstechnischen Möglichkeiten, diese Anforderungen zu erfüllen. Auch größere Mengen werden ohne großes Schieben von Töpfen und Pfannen, Blockieren von Herdflächen, einfach und platzsparend produziert.

Durch die niedrigere Gartemperatur als bei der Betriebsart „Dämpfen“ wird bei einer Reihe von Rohmaterialien eine deutliche Verbesserung des typischen Eigengeschmacks, intensivere Farbe und produktgerechtere Garung erzielt.

Garzeiten „Vario-Dämpfen“:

In der traditionellen Zubereitung (Wasserbad/ Kasserolle) hat der Praktiker mehr auf die Gartemperatur als die tatsächliche Garzeit geachtet. Dies gilt auch beim „Vario-Dämpfen“. Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“ (siehe Seiten 36 - 51).

Generell ist beim „Vario-Dämpfen“ zu beachten: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

Gartemperatur-Richtwerte „Vario-Dämpfen“

Suppeneinlagen : 75°C – 90°C

Fisch, Schalen- und Krustentiere : 65°C – 90°C

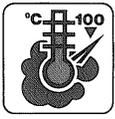
Fleisch- und Wurstwaren : 72°C – 75°C

Weißes Fleisch : 75°C – 85°C

Schwarzes Fleisch : 80°C – 90°C

Geflügel : 80°C

Desserts : 65°C – 90°C



Vakuulgaren

Das Vakuumkochen bzw. -garen ist durch die Ableitung aus der Methode des Vakuumpkonservierens entstanden. Die wichtigste Voraussetzung für das Vakuumgaren ist, daß das Rohprodukt 100prozentig vakuumiert wird. Das Gargut wird in Siegel- und/oder Schrumpfbeutel eingeschweißt. Nach dem Vakuumgaren werden die Produkte rasch auf + 2° C abgekühlt.

Als Garzeiten-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“.

Praxiserkenntnis:

Je höher das Vakuum (Voll-Vakuumieren), umso kürzer ist die Garzeit.

Anwendungstechniken:

Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Beilagen, Früchte werden wie in der traditionellen Küche vorbehandelt. Dabei können diverse Garnituren und spezielle Füllungen mit besonderer Sorgfalt ausgefertigt werden.

Beim Vakuumgaren das Gargut auf Roste legen!

Vakuum-Garen:

Fisch, Farcen, Gänseleber: 70° C

Weißes Fleisch: 80° C

Gemüse, Pilze, Früchte: 90° C

Schwarzes Fleisch, Beilagen: 100° C

Brühen:

Das Brühen geschieht im RATIONAL Combi-Dämpfer CC besonders schonend und wird hauptsächlich bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt.

Vorteile gegenüber dem Kochen im Kessel:

- **Feste Struktur der Füllungen**
- **Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte**
- **Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering**
- **Platzer, besonders bei Naturdärmen mit beschädigter Darmwand, werden vermieden.**
- **Temperatur-Richtwerte: 72° C – 80° C**

Konservieren:

Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt). Je nach Festigkeit des Rohproduktes und gewünschtem Konservierungsergebnis wird das Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedeckt angegossen. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungs-Behälter (Gläser) sollte 100 bis 120 mm nicht überschreiten.

Temperatur-Richtwerte 74° C–100° C.

Anwendungshinweise und Tips:

Der Einsatz von unterschiedlich großen GN-Behältern richtet sich nach der jeweiligen Menge und Größe des betreffenden Gargutes. Individuell können je nach Zubereitungsart gelochte und ungelochte Behälter verwendet werden.

Außerdem können sämtliche Formen wie Dariolen, Kokotten, Springformen, Pastetenformen usw. verwendet werden. Die Art des Materials (Glas, Ton, Porzellan, Chrom-Nickel-Stahl) spielt dabei keine Rolle. Die Formen werden auf Roste oder flache GN-Behälter (20 mm) gestellt.

Würzung:

Allein durch die Wahl der niedrigen Gartemperaturen wird eine intensive Steigerung des typischen Eigengeschmacks erreicht. Bei einer Vielzahl von Produkten kann daher auf geschmacksverstärkende Präparate, besonders auf starkes Salzen, verzichtet werden!

Die Zugabe von Alkohol und Verwendung von diversen Fumets, Essenzen und Reduktionen muß genau dosiert werden. Ansonsten werden die Speisen individuell gewürzt.



Notizen



Betriebsart

Regenerieren

statt bisher Aufwärmen
und Warmhalten

Inbetriebnahme

Betriebsarten-Wahltaste „Regenerieren“ betätigen. Die Kontrolllampe in der Wahltaaste leuchtet rot. Die gewünschte Gartemperatur über die Pfeiltasten ¹⁴ eingeben. Beim ersten Einschalten erscheint im Display ¹⁵ die Grundeinstellung 140°C, die beliebig im Temperaturbereich von 30°C – 300°C frei verändert werden kann. Die Garzeit entweder mit der Zeitschaltuhr und den dazugehörigen Pfeiltasten ¹⁶ einstellen oder die Wahltaaste „Dauerbetrieb“ ¹⁷ betätigen. Durch nochmaliges Drücken der Wahltaaste wird die Betriebsart ausgeschaltet.



Den RATIONAL Combi-Dämpfer CC solange vorheizen, bis die vorgewählte Regeneriertemperatur erreicht ist.

Vorteile:

Im Regenerier-Programm wird im Garraum des RATIONAL Combi-Dämpfers CC die Feuchtigkeit durch die elektronisch geregelte Dampfzufuhr automatisch auf die besonderen Erfordernisse des Regenerierens auf Tellern oder Platten eingestellt. Dadurch entsteht ein optimales Garraum-Klima, welches verhindert, daß die auf dem Teller kalt angerichteten Produkte trockene Ränder zeigen oder unerwünschte Wasserpfützen (Kondensatbildung) entstehen können. Die Zeit- und Temperatureinstellung erfolgt produktbezogen – qualitätsbewußt – individuell. Die eingestellten Werte werden laufend über die Digital-Anzeigen angezeigt.

Temperatur-Wahlmöglichkeiten:
30°C – 300°C

Anwendungshinweise und Tips

Beschickung

Die Gerätetür öffnen und die vorportionierten, kalten Teller auf Rosten mit dem Hordengestelltransportwagen einfahren.

Setzen Sie für breite **Servierplatten bis 375 mm** den **RATIONAL-Sonder-Hordengestellwagen** ein.

Regenerier-Zeit:

Ca. 5 – 8 Minuten einstellen – die Regenerierdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl und Füllhöhe unterschiedlich.

Regenerier-Temperatur:

Im Durchschnitt haben sich die Temperaturen zwischen 140°C und 160°C bestens bewährt, die Temperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.

Erfahrungen aus der Praxis:

Für die schnelle und gleichmäßige Durchwärmung/Erwärmung der Speisenkomponenten sind nachstehende Punkte zu berücksichtigen:

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

- Soßen: Grundsätzlich nach dem Regenerieren nappieren bzw. über das betreffende Produkt gießen oder auf dem Teller einen Spiegel gießen.

- Großvolumige Komponenten, wie z. B. Kartoffelklöße, Semmelknödel (Convenience), Rouladen, Truthahnkeulen, Schweinshaxen, Aufläufe (65 mm) usw. brauchen mehr Zeit zum Erwärmen als z. B. serviergerechte Bratenscheiben, Geflügel in Portionen, Gemüsebeilagen, Reis, Teigwaren im Serviergeschirr, tournierte oder geviertelte Kartoffeln, diverse Früchte und Halbfertiggerichte.

Sehr bewährt hat es sich für den späteren reibungslosen Ablauf des Regenerierens/ Wiedererwärmens die verschiedenen Kompositionen/ Speisenangebote auf deren optimale Regenerierbedingungen in Einzelversuchen zu testen und die so gewonnenen Erfahrungswerte schriftlich festzuhalten.

- Der jederzeitige Einsatz der Kerntemperaturmessung zum Feststellen der optimalen Verzehrtemperatur bedeutet höchste Anwendungssicherheit.

- Zum **variablen Regenerieren mit jeder anderen Betriebsart** beachten Sie bitte Seite 25.



NT-Garen = Niedertemperaturgaren Heißluft

Zum schonenden Garen in trockener Hitze bei niedrigen Temperaturen

In der Betriebsart NT-Garen werden die Lebensmittel bei Temperaturen unter 100°C gegart. Durch die elektronisch geregelte Steuerung wird die Wärme langsam übertragen, und es kommt zu einem ruhigen Garprozeß, in dem das Fleisch langsam gart (reift).

Da sich die Luft nur langsam bewegt, wird das Lebensmittel durch den Luftstrom nicht ausgetrocknet. Das Fleisch behält seine natürliche Saftigkeit und der Gewichtsverlust wird reduziert.

Die Temperatur kann von 30°C – 99°C gradgenau eingestellt werden.

Diese Betriebsart wird verwendet zum :

Langzeitbraten

Zum Langzeitbraten von Fleisch empfehlen sich folgende Schritte :

1. Angaren

Zunächst wird das Fleisch bei hohen Temperaturen (120°C – 200°C) in den Betriebsarten „Heißluft“ oder „Combi-Dämpfen“ angebraten. Die Oberfläche wird dadurch geschlossen. Es bildet sich eine Schutzschicht, die das Austreten von Fleischsaft und Eiweiß verhindert. Weiter bekommt die Oberfläche eine leichte Bräunung, und es entwickeln sich Röst- und Aromastoffe, die den typischen Bratgeschmack erzeugen.

2. Reifen

Der Reifeprozess wird in der Betriebsart „NT-Garen“ durchgeführt. Die Temperaturen liegen zwischen 50°C – 90°C, je nach Produkt. Die niedrige Temperatur läßt das Garprodukt langsam und schonend reifen.

Anschließend kann das Fleisch, wenn es nicht sofort ausgegeben wird, in der gleichen Betriebsart warmgehalten werden.

Falls Sie bei einem Produkt mit der Betriebsart „NT-Garen“ beginnen wollen, drücken Sie die Wahl Taste „NT-Garen“.

Zusätzlich wird die gewünschte Gartemperatur mit den Pfeiltasten (14) eingestellt. Mit der Wahl Taste „Zeitschaltuhr“ und den dazugehörigen Pfeiltasten (18) stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, oder Sie betätigen die Taste „Dauerbetrieb“.

Die Garzeit kann auch über die Kerntemperatur geregelt werden, dazu geben Sie nur die gewünschte Kerntemperatur ein, eine Zeitangabe ist nicht notwendig.

Vorheizen

Der RATIONAL Combi-Dämpfer CC ist vor der ersten Beschickung, der Betriebsart entsprechend, auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

Die Vorteile vom NT-Garen

Schonendes Garen

Die sehr niedrigen Temperaturen bewirken einen schonenden Garprozeß. Das Fleisch reift, es wird zart und bekommt einen typischen Eigengeschmack.

Weniger Gewichtsverlust

Durch den langsamen Garprozeß wird der Fleischsaft im Gargut gehalten, das Fleisch bleibt saftig, und der Gewichtsverlust wird weiter reduziert.

Ausnutzen von vorhandener Gerätekapazität

Niedrige Temperaturen bedeuten eine Verlängerung des Garprozesses. Um auch während der Produktionszeit den RATIONAL Combi-Dämpfer CC für „normalen Produktionsbetrieb“ betriebsbereit zu haben, kann das NT-Garen in Zeiten verlagert werden, in denen der Combi-Dämpfer nicht genutzt wird.

Die vollautomatische Steuerung überwacht den Garprozeß selbsttätig und gibt Ihnen Zeit für andere Arbeiten.

Inbetriebnahme

Die zu dem beschriebenen Verfahren benötigten Schritte können mit dem Combi-Dämpfer CC vorprogrammiert werden. Der Garprozeß läuft dann automatisch, ohne Umschalten von Hand, ab, und Sie haben Zeit, sich anderen Aufgaben zu widmen.

Anmerkung zum NT-Garen

In der Regel wird das Niedertemperaturgaren in den eben erwähnten Phasen durchgeführt. Bei diesem Garverfahren leistet die Programmierung des RATIONAL Combi-Dämpfers CC eine spürbare Erleichterung.



Arbeiten mit Kerntemperatur

1. Die gereinigte Spitze des Temperaturfühlers bis zur Mitte des Gargutes (stärkste Stelle) einstechen.
2. Die gewünschte Betriebsart „Dämpfen“ ⑥, „Combi-Dämpfen“ ⑦, „Heißluft“ ⑧, „Vario-Dämpfen“ ⑨, „Regenerieren“ ⑩ oder „NT-Garen“ ⑪ wählen (Summsignal ertönt).
3. Über die Pfeiltasten ⑫ wird die gewünschte Kerntemperatur vorgewählt. Die vorgewählte Temperatur wird rechts in der Anzeige ⑬ angezeigt. Der linke Wert in der Temperaturanzeige ⑭ zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
4. Gewünschte Garraumtemperatur mit den Pfeiltasten ⑮ einstellen (nicht bei der Betriebsart „Dämpfen“). Die vorgewählte Gartemperatur wird in der Anzeige ⑯ angezeigt.
5. Die Funktion „Zeitschaltuhr“ bzw. „Dauerbetrieb“ bleibt während der Benützung der Kerntemperatur außer Betrieb.
6. Der weitere Vorgang läuft automatisch ab und bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summsignal. Das Gerät schaltet automatisch ab.
7. Während des Betriebs können sowohl die eingestellten Temperaturwerte als auch die Betriebsart jederzeit verändert werden.

Kerntemperatur-Messung

Die Möglichkeit der Kerntemperatur-Messung bei Langzeitbratenstücken ist sehr vorteilhaft. Gerade bei kontrollbedürftigen Garprodukten, wie z. B. Roastbeef und dergleichen, ist es wichtig, die genaue Kerntemperatur zu erreichen.

Die Praxis zeigt, daß konsequentes Arbeiten mit der Kerntemperatur-Messung zu hohen Gewichtsersparungen führt. Jedes Grad der Überschreitung der optimalen Kerntemperatur bedeutet wesentlich höhere Gewichtsverluste. Außerdem ist natürlich der stets gleiche Garungsgrad bei Fleisch eine Qualitätsgewähr.

Die nachfolgende Tabelle gibt Richtwerte von Kerntemperaturen an.

Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

Fleisch	Kern-temperatur	Farbe im Fleischkern
Rindfleisch		
stark blutig bleu rare	45°C	tief blutrot
blutig saignant medium rare	50°C	fleischrot Saft blutrot
halb-mittel à point medium	55° – 60°C	hellrosa, nach außen zu ins graubraune verblässend
durch bien cuit well done	75° – 85°C	einheitlich graubräunlich
Kalbfleisch		
vollgar	über 77°C	rötlich braun, grau-weißer Fleischsaft
Schweinefleisch		
halbgar medium	65°C	hellrosa
vollgar	75° – 80°C	gelblich braun, grau-weißer Fleischsaft
gepökelt	65°C	blaßrot, Saft bräunlich oder fast farblos
Lammfleisch		
vollgar	79°C	grau, etwas leicht blaßrot
Hammelfleisch		
vollgar	82°C	grau, Saft leicht blaß-rötlich
Geflügel		
vollgar	85°C	gelblich-weiß, Saft fast farblos



Arbeiten mit Kerntemperatur

Kerntemperatur-Richtwerte

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

Schweinefleisch

Keule/Schlegel	vollgar	75° C
Keule/Schlegel	hellrosa	65–68° C
Schweinerücken	leicht hellrosa	65–70° C
Schweinekamm	vollgar	70–75° C
Schweineschulter	vollgar	75° C
Schweinebauch/gefüllt	vollgar	70–75° C
Schweinebauch/Wammerl	vollgar	80–85° C
hintere Schweinehaxe gebraten	vollgar	80–85° C
Eisbein	vollgar	80–85° C
Kochschinken	sehr saftig	64–68° C
Kasseler (Aufschnitt-Buffer)		65–70° C 55–60° C
hintere Haxen gepök.	vollgar	75–80° C
Rippchen	vollgar	65° C
Schinken in Brotteig		65–70° C
Schweinezungen	vollgar	85–90° C
Schweinsköpfe		75–82° C

Kalbfleisch

Kalbsrücken	hellrosa	65–70° C
Kalbskeule, Kalbschlegel, Oberschale, Nuß, Frikandeau	vollgar	78° C
Nierenbraten	vollgar	75–80° C
Kalbsbraten/Schulter	vollgar	75–80° C
Kalbsbrust (meist gefüllt oder ausgelöst)	vollgar	75–78° C

	Garzustand	Kern-temperatur
--	------------	-----------------

Hammelfleisch

Hammelrücken	leicht rosa	70–75° C
Hammelrücken	vollgar	80° C
Hammelkeule	leicht rosa	75–78° C
Hammelkeule	vollgar	82–85° C

Lammfleisch

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

Geflügel

Hähnchen	vollgar	85° C
Gänse	rosa	75–80° C
Gänse	vollgar	90–92° C
Truthahn, Ente	vollgar	80–85° C

Pasteten u. dergl.

Pasteten		72–74° C
Fleischkäse		70° C
Terrinen, stabil		60–70° C
Galantinen		65° C
Ballotinen		65° C
Foie gras		45° C
Salm		60° C
Hecht		63° C
Mousse de Poisson		65° C





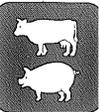
Leistungsbeispiele Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste	Menge pro GN-Behälter Rost ca.
Filetsteak	frisch, ca. 3 cm hoch medium	würzen, leicht ölen	1/1 Rost	12 Stück
Rumpsteak	frisch, ca. 2 cm hoch medium	würzen, leicht ölen nicht plattieren	1/1 Rost	10 Stück
Schnitzel	frisch, ca. 130 g	würzen, leicht ölen	1/1 Rost	10 Stück
Schweine- kotelett	frisch, natur	Gewürz gut einreiben, nicht plattieren	1/1 Rost	10 Stück
Rinderleber	portioniert	in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden	20 mm granit. 1/1 Rost	10 Stück
Roastbeef		würzen, leicht einölen	1/1 Rost 20 mm granit.	6 kg
Roastbeef*		würzen, leicht einölen	1/1 Rost 20 mm granit.	6 kg
Rinderbraten	abgelagert	flache Stücke bevorzugen Ø80–100 mm	1/1 Rost 65 mm ungelocht	6–8 kg
Rinderbraten*	abgelagert	evtl. leicht würzen	1/1 Rost 65 mm ungelocht	6–8 kg
Prime Rib*	frisch, wie gewachsen	würzen	1/1 Rost 65 mm ungelocht	1 Stück
Kalbsbraten	wie gewachsen oder gebunden	würzen, trockene Teile (Frikandeau), spicken	1/1 Rost 65 mm ungelocht	8 kg
Nacken Schweinebraten	ausgelöst	kräftig würzen, Gewürz- kompositionen verwenden	1/1 Rost 65 mm ungelocht	8 kg
Kalbsfrikassee	frisch	Gewürze und Gemüse dem Fleisch beifügen	65 mm ungelocht	3–4 kg
Weißes Fleisch	frisch	nach Bedarf mit bouquet-garni versetzen	65 mm ungelocht	6–8 kg
Kasseler Nacken	frisch	ohne Knochen, gleiche Größe auf gleichem Rost	1/1 Rost	6–8 kg
Eisbein	frisch		65 mm ungelocht 1/1 Rost	7–9 Stück
Schweinshaxen	frisch 900–1200 g	erst dämpfen, Schwarte schröpfen, zisellieren, würzen, nicht fetten	1/1 Rost	6–8 Stück
Frikadellen	frisch	ggf. leicht ölen, vorheizen 300°C	20 mm granit.	10–12 Stück
Hackbraten	frisch ca. 2 kg pro Form	Oberfläche sauber verstreichen, evt. in Bratform füllen	40 mm granit.	6 kg
Rindsroulade	Convenience fast-food	würzen, mit etwas Rotwein angießen	65 mm ungelocht	20–25 Stück
Ragout fin	gratinieren	warm in Kokotten abgefüllt, mit Sauce Hollandaise übergießen	1/1 Rost	n. Größe gratinieren
Leberkäse	frisch ca. 2 kg	in Alu-Schalen abgefüllt	1/1 Rost	4–6 kg

* mit Betriebsart NT-Garen

CC 6, CC 101

Prozentsort	Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahltaсте	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
	CC 6	CC 101				CC 6	CC 101	CC 6	CC 101
	6x1/1 Rost	10x1/1 Rost		250-270	7	72 Stück	120 Stück	432 Stück	720 Stück
	6x1/1 Rost	10x1/1 Rost		250-270	8-10	60 Stück	100 Stück	360 Stück	600 Stück
	6x1/1 Rost	10x1/1 Rost		250	10	60 Stück	100 Stück	300 Stück	500 Stück
	6x1/1 Rost	10x1/1 Rost		250-270	15	60 Stück	100 Stück	240 Stück	400 Stück
	6x20 mm 6x1/1 Rost	10x20 mm 10x1/1 Rost		250	10	60 Stück	100 Stück	360 Stück	600 Stück
	3x1/1 Rost 3x20 mm	5x1/1 Rost 5x20 mm		140-200	25-30	18 kg	30 kg	36 kg	60 kg
	3x1/1 Rost 3x20 mm	5x1/1 Rost 5x20 mm		HL 160 NT 60	15 KT 54°C	15-18 kg	25-30 kg		
	2x1/1 Rost 1x65 mm	4x1/1 Rost 1x65 mm		140-160	90-120	20 kg	30 kg		
	2x1/1 Rost 1x65 mm	4x1/1 Rost 1x65 mm		HL 160 NT 85	15-20 KT 80°C	20 kg	30 kg		
	2x1/1 Rost	3x1/1 Rost		HL 160 NT 60	20 KT 55°C	2 Stück	3 Stück		
	2x1/1 Rost 1x65 mm	4x1/1 Rost 1x65 mm		160-180	90-100	20 kg	30 kg		
	2x1/1 Rost 1x65 mm	4x1/1 Rost 1x65 mm		160-180	85-100	20 kg	30 kg		
	3x65 mm	5x65 mm		75-80		12 kg	20 kg		
	3x65 mm	5x65 mm		80		ca. 20 kg	ca. 40 kg		
	3x1/1 Rost	5x1/1 Rost			50	20 kg	35-40 kg		
	3x1/1 Rost 3x65 mm	5x1/1 Rost 5x65 mm			70-100	21-27 Stück	35-40 Stück		
	3x40 mm	5x40 mm		180	70	18 Stück	30 Stück		
	6x20 mm	10x20 mm		230	15	60 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
	3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		150-170	90	18 kg	30 kg		
	3x65 mm	5x65 mm		160-180	70	75 Stück	125 Stück		
	3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		250	6	nach Größe			
	3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		130-160	90	18	30 kg		



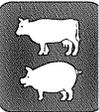


Leistungsbeispiele Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste	Menge pro GN-Behälter Rost ca.
Filetsteak	frisch, ca. 3 cm hoch medium	würzen, leicht ölen	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 12 Stück $\frac{2}{1}$ GN 24 Stück
Rumpsteak	frisch, ca. 2 cm hoch medium	würzen, leicht ölen nicht plattieren	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 10 Stück $\frac{2}{1}$ GN 20 Stück
Schnitzel	frisch, ca. 130 g	würzen, leicht ölen	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 10 Stück $\frac{2}{1}$ GN 20 Stück
Schweine- kotelett	frisch, natur	Gewürz gut einreiben, nicht plattieren	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 10 Stück $\frac{2}{1}$ GN 20 Stück
Rinderleber	portioniert	in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden	20 mm granit. Rost	$\frac{1}{1}$ GN 10 Stück $\frac{2}{1}$ GN 20 Stück
Roastbeef		würzen, leicht einölen	Rost 20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 6 kg $\frac{2}{1}$ GN 12 kg
Roastbeef*		würzen, leicht einölen	Rost 20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 6 kg $\frac{2}{1}$ GN 12 kg
Rinderbraten	abgelagert	flache Stücke bevorzugen Ø 80–100 mm	Rost 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 6-8 kg $\frac{2}{1}$ GN 12-16 kg
Rinderbraten*	abgelagert	evtl. leicht würzen	Rost 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 6-8 kg $\frac{2}{1}$ GN 12-16 kg
Prime Rib*	frisch, wie gewachsen	würzen	Rost 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 1 Stück $\frac{2}{1}$ GN 2 Stück
Kalbsbraten	wie gewachsen oder gebunden	würzen, trockene Teile (Frikandea), spicken	Rost 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 8 kg $\frac{2}{1}$ GN 16 kg
Nacken Schweinebraten	ausgelöst	kräftig würzen, Gewürz- kompositionen verwenden	Rost 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 8 kg $\frac{2}{1}$ GN 16 kg
Kalbsfrikassee	frisch	Gewürze und Gemüse dem Fleisch beifügen	65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 3-4 kg $\frac{2}{1}$ GN 6-8 kg
Weißes Fleisch	frisch	nach Bedarf mit bouquet-garni versetzen	65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 6-8 kg $\frac{2}{1}$ GN 12-16 kg
Kasseler Nacken	frisch	ohne Knochen, gleiche Größe auf gleichem Rost	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 6-8 kg $\frac{2}{1}$ GN 12-18 kg
Eisbein	frisch		65 mm ungelocht Rost	$\frac{1}{1}$ GN 7-9 Stück $\frac{2}{1}$ GN 14-18 St.
Schweinshaxen	frisch 900–1200 g	erst dämpfen, Schwarte schröpfen, ziselieren, würzen, nicht fetten	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 6-8 Stück $\frac{2}{1}$ GN 12-16 St.
Frikadellen	frisch	ggf. leicht ölen, vorheizen 300°C	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 10-12 St. $\frac{2}{1}$ GN 20-24 St.
Hackbraten	frisch ca. 2 kg pro Form	Oberfläche sauber verstreichen, evt. in Bratform füllen	40 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 6 kg $\frac{2}{1}$ GN 12 kg
Rindsroulade	Convenience fast-food	würzen, mit etwas Rotwein angießen	65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 20-25 St. $\frac{2}{1}$ GN 40-50 St.
Ragout fin	gratinieren	warm in Kokotten abgefüllt, mit Sauce Hollandaise übergießen	Rost	n. Größe gratinieren
Leberkäse	frisch ca. 2 kg	in Alu-Schalen abgefüllt	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 4-6 kg $\frac{2}{1}$ GN 8-12 kg

CC 201, CC 20

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahltafte	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 201	CC 20				CC 201	CC 20	CC 201	CC 20
20x ¹ / ₁ Rost	20x ² / ₁ Rost		250-270	7	240 Stück	480 Stück	1400 Stück	2880 Stück
20x ¹ / ₁ Rost	20x ² / ₁ Rost		250-270	8-10	200 Stück	400 Stück	1200 Stück	2400 Stück
20x ¹ / ₁ Rost	20x ² / ₁ Rost		250	10	200 Stück	400 Stück	1000 Stück	2000 Stück
20x ¹ / ₁ Rost	20x ² / ₁ Rost		250-270	15	200 Stück	400 Stück	800 Stück	1600 Stück
20x20 mm 20x ¹ / ₁ Rost	20x20 mm 20x ² / ₁ Rost		250	10	200 Stück	400 Stück	1200 Stück	2400 Stück
10x ¹ / ₁ Rost 10x20 mm	10x ² / ₁ Rost 10x20 mm		140-200	25-30	70 kg	140 kg	120 kg	240 kg
10x ¹ / ₁ Rost 10x20 mm	10x ² / ₁ Rost 10x20 mm		HL 130	15	60 kg	120 kg		
			NT 60	KT 54°C				
9x ¹ / ₁ Rost 1x65 mm	9x ² / ₁ Rost 1x65 mm		140-160	90-120	70 kg	140 kg		
9x ¹ / ₁ Rost 1x65 mm	9x ² / ₁ Rost 1x65 mm		HL 160	15-20	70 kg	140 kg		
			NT 85	KT 80°C				
6x ¹ / ₁ Rost	6x ² / ₁ Rost		HL 160	20	6 Stück	12 Stück		
			NT 60	KT 55°C				
9x ¹ / ₁ Rost 1x65 mm	9x ² / ₁ Rost 1x65 mm		160-180	90-100	60 kg	120 kg		
9x ¹ / ₁ Rost 1x65 mm	9x ² / ₁ Rost 1x65 mm		160-180	85-100	70 kg	140 kg		
10x65 mm	10x65 mm		75-80		40 kg	80 kg		
10x65 mm	10x65 mm		80		ca. 80 kg	ca. 160 kg		
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost			50	80 kg	160 kg		
10x ¹ / ₁ Rost 10x65 mm	10x ² / ₁ Rost 10x65 mm			70-100	70-90 Stück	140-180 Stück		
10x40 mm	10x40 mm		180	70	80 Stück	160 Stück		
20x20 mm	20x20 mm		230	15	240 Stück	480 Stück	960 Stück	1920 Stück
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		150-170	90	60 kg	120 kg		
10x65 mm	10x65 mm		160-180	70	250 Stück	500 Stück		
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		250	6	nach Größe			
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		130-160	90	60	120 kg		





Leistungsbeispiele Wild, Geflügel, Pasteten, Fisch, Schalen- u. Krustentiere

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste	Menge pro GN-Behälter/Rost ca.
Schinken in Brotteig		beim Bäcker einschlagen lassen	20 mm oder 40 mm granit.	nach Größe
Knochen-Schinken	roh	leicht gepökelt eventuell mit Nelken spicken	1/1 Rost	1
Hasenrücken	frisch, gespickt	würzen, evtl. bardieren oder leicht ölen	20 mm ungelocht oder 1/1 Rost	6–8 Stück
Rehrücken	frisch, gespickt	Rückenmark mit Spieß versehen, würzen, ölen	20 mm ungelocht oder 1/1 Rost	2 Stück
Rehkeule	frisch, gespickt	würzen, evtl. bardieren, hohl auslösen und binden	1/1 Rost 1/1, 65 mm ungelocht	5–6 kg
gespickte Hasenkeule		würzen	1/1, 65 mm ungelocht	12 Stück
Hähnchen (ganz)	frisch oder aufgetaut ca. 1000 g	gut trocknen, Gewürze kräftig einreiben, ölen	1/1 Rost	6 Stück
Hähnchenkeule	frisch oder aufgetaut	mit Flüssigwürzung oder Ölmarinade bestreichen	1/1 Rost	10–12 Stück
Gans	frisch	würzen, ggf. füllen, nicht fetten	1/1 Rost 40 mm granit.	2 Stück
Truthahnbrust	frisch	würzen, evtl. mit grünem Speck spicken	1/1 Rost oder 40 mm granit.	2 Stück
Entenbrust Vakuum garen	frisch	ausgelöst, scharf anbraten; stark vakuumieren	1/1 Rost	10 Stück
Geflügel	frisch	wenn im ganzen verarbeitet, nicht zu streng bridieren	20/40 oder 65 mm	6 kg
Lammkeule	hohl ausgelöst gebunden	würzen, evtl. füllen, nicht fetten	1/1 Rost	6–7 kg
Lammkeule Vakuum-Garen	frisch	hohl auslösen, exaktes Vakuumieren beachten, je nach Zubereitung würzen	1/1 Rost	6–7 kg
Hausmacherwurst	frisch	Darm gleichmäßig füllen, nicht zu streng abbinden	20 mm 1/1	ca. 30 Stück
Farcenockerl	frisch	bei mise-en-place mit Folie abdecken	20 mm	50 Stück
Pastete à la Maison	frisch	die Formen gut füllen	Pastetenform	6–8 kg
Goldbarsch	frisch	würzen, evtl. mit Wein oder Court-Bouillon	40 mm ungelocht	10–12 Stück
Forelle blau	frisch	Bauchlappen seitlich ausstellen	20 od. 40 mm ungelocht	8–10 Stück
Seezungenröllchen	frisch	würzen, Wein usw. beifügen, mit der Hautseite nach außen rollen	40 mm ungelocht	30 Stück
Schollen	frisch	mit der hellen Unterseite nach oben braten	20 mm granit.	4–5 Stück
Forellen gebraten	frisch	zisellieren, würzen, leicht ölen	20 mm granit.	8–10 Stück
Lachsforellenfilet, Lachssteak	frisch	natur, im Serviergeschirr mit Fumets ansetzen	20 mm 1/1	ca. 20 Stück ca. 15 Stück
Muscheln	frisch	bei Zusatz von Julienne, dieses vorher kurz blanchieren	40 oder 65 mm	ca. 1–2 kg
Lachssoufflée	frisch	auf Material der verwendeten Kastenform achten	Dariolen Kokotten Pastetenformen	10–20 Formen

CC 6, CC 101

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahlta- ste	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 6	CC 101				CC 6	CC 101	CC 6	CC 101
			170	90–120	nach Größe und Höhe des Back/Bratgutes			
1 × 1/1 Rost 1 × 65 mm	2 × 1/1 Rost 1 × 65 mm		140	180	1 Stück	eventuell 2 Stück		
3 × 20 mm 3 × 1/1 Rost	5 × 20 mm 5 × 1/1 Rost		220	15–20	24 Stück	40 Stück	70 Stück	120 Stück
3 × 20 mm 3 × 1/1 Rost	5 × 20 mm 5 × 1/1 Rost		220	25	6 Stück	10 Stück	12 Stück	20 Stück
3 × 1/1 Rost 3 × 65 mm	5 × 1/1 Rost 5 × 65 mm		160–180	60–70	15 kg	30 kg		
3 × 65 mm	5 × 65 mm		180	45	36 Stück	60 Stück		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		220	35	18 Stück	30 Stück	36 Stück	60 Stück
6 × 1/1 Rost	10 × 1/1 Rost		220	18	70 Stück	120 Stück	210 Stück	360 Stück
2 × 1/1 Rost 1 × 40 mm	3 × 1/1 Rost 3 × 40 mm		170	100–120	4 Stück	6 Stück		
2 × 1/1 Rost 1 × 40 mm	3 × 1/1 Rost 3 × 40 mm		180	90–110	4 Stück	6 Stück		
6 × 1/1 Rost	10 × 1/1 Rost		70		60 Stück	100 Stück		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		85		18 kg	30 kg		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		160–180	70–80	20 kg	30 kg		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		70		ca. 20 kg	ca. 30 kg		
6 × 20 mm	10 × 20 mm		72		ca. 180 Stück	ca. 300 Stück		
6 × 20 mm	10 × 20 mm		80		300 Stück	500 Stück		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		79		20 kg je n. Größe	40 kg je n. Größe		
6 × 40 mm	10 × 40 mm			10–15	60 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
3 × 20 mm 3 × 40 mm	5 × 20 mm 5 × 40 mm			10–15	24–30 Stück	40–50 Stück	70–90 Stück	120–150 Stück
6 × 40 mm	10 × 40 mm		75		180 Stück	300 Stück		
6 × 20 mm	10 × 20 mm		250	15	24–30 Stück	40–50 Stück	70–90 Stück	120–150 Stück
3 × 20 mm	5 × 20 mm		250	15	24–30 Stück	40–50 Stück	70–90 Stück	120–150 Stück
6 × 20 mm	10 × 20 mm		75 85		ca. 120 Stück ca. 90 Stück	ca. 200 Stück ca. 150 Stück		
6 × 40 mm 3 × 65 mm	10 × 40 mm 5 × 65 mm		78		ca. 6 kg	ca. 10 kg		
3 × 1/1 Rost	5 × 1/1 Rost		75		60 Formen	100 Formen		





Leistungsbeispiele

Wild, Geflügel, Pasteten, Fisch, Schalen- u. Krustentiere

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste 1/1 GN oder 2/1 GN	Menge pro GN-Behälter/ Rost ca.
Schinken in Brotteig		beim Bäcker einschlagen lassen	20 mm oder 40 mm granit.	1/1 GN nach Größe 2/1 GN nach Größe
Knochen-Schinken	roh	leicht gepökelt eventuell mit Nelken spicken	Rost	1/1 GN 1 Stück 2/1 GN 2 Stück
Hasenrücken	frisch, gespickt	würzen, evtl. bardieren oder leicht ölen	20 mm ungelocht oder Rost	1/1 GN 6–8 St. 2/1 GN 12–16 St.
Rehrücken	frisch, gespickt	Rückenmark mit Spieß versehen, würzen, ölen	20 mm ungelocht oder Rost	1/1 GN 2 Stück 2/1 GN 4 Stück
Rehkeule	frisch, gespickt	würzen, evtl. bardieren, hohl auslösen und binden	Rost 65 mm ungelocht	1/1 GN 5–6 kg 2/1 GN 10–12 kg
gespickte Hasenkeule		würzen	65 mm ungelocht	1/1 GN 12 Stück 2/1 GN 24 Stück
Hähnchen (ganz)	frisch oder aufgetaut ca. 1000g	gut trocknen, Gewürze kräftig einreiben, ölen	Rost	1/1 GN 6 Stück 2/1 GN 12 Stück
Hähnchenkeule	frisch oder aufgetaut	mit Flüssigwürzung oder Ölmarinade bestreichen	Rost	1/1 GN 10–12 Stück 2/1 GN 20–24 Stück
Gans	frisch	würzen, ggf. füllen, nicht fetten	Rost 40 mm granit.	1/1 GN 2 Stück 2/1 GN 4 Stück
Truthahnbrust	frisch	würzen, evtl. mit grünem Speck spicken	Rost oder 40 mm granit.	1/1 GN 2 Stück 2/1 GN 4 Stück
Entenbrust Vakuum garen	frisch	ausgelöst, scharf anbraten; stark vakuumieren	Rost	1/1 GN 10 Stück 2/1 GN 20 Stück
Geflügel	frisch	wenn im ganzen verarbeitet, nicht zu streng bridieren	20/40 oder 65 mm	1/1 GN 6 kg 2/1 GN 12 kg
Lammkeule	hohl ausgelöst gebunden	würzen, evtl. füllen, nicht fetten	Rost	1/1 GN 6–7 kg 2/1 GN 12–14 kg
Lammkeule Vakuum garen	frisch	hohl auslösen, exaktes Vakuumieren beachten, je nach Zubereitung würzen	Rost	1/1 GN 6–7 kg 2/1 GN 12–14 kg
Hausmacherwurst	frisch	Darm gleichmäßig füllen, nicht zu streng abbinden	20 mm	1/1 GN ca. 30 Stück 2/1 GN ca. 60 Stück
Farcennockerl	frisch	bei mise-en-place mit Folie abdecken	20 mm	1/1 GN 50 Stück 2/1 GN 100 Stück
Pastete à la Maison	frisch	die Formen gut füllen	Pastetenform	1/1 GN 6–8 kg 2/1 GN 12–16 kg
Goldbarsch	frisch	würzen, evtl. mit Wein oder Court-Bouillon	40 mm ungelocht	1/1 GN 10–12 Stück 2/1 GN 20–24 Stück
Forelle blau	frisch	Bauchlappen seitlich ausstellen	20 od. 40 mm ungelocht	1/1 GN 8–10 Stück 2/1 GN 16–20 Stück
Seezungenröllchen	frisch	würzen, Wein usw. beifügen, mit der Hautseite nach außen rollen	40 mm ungelocht	1/1 GN 30 Stück 2/1 GN 60 Stück
Schollen	frisch	mit der hellen Unterseite nach oben braten	20 mm granit.	1/1 GN 4–5 Stück 2/1 GN 8–10 Stück
Forellen gebraten	frisch	ziselieren, würzen, leicht ölen	20 mm granit.	1/1 GN 8–10 Stück 2/1 GN 16–20 Stück
Lachsforellenfilet, Lachssteak	frisch	natur, im Serviergeschirr mit Fumets ansetzen	20 mm	1/1 GN ca. 20 Stück 2/1 GN ca. 40 Stück
Muscheln	frisch	bei Zusatz von Julienne, dieses vorher kurz blanchieren	40 oder 65 mm	1/1 GN ca. 1–2 kg 2/1 GN ca. 2–4 kg
Lachssoufflée	frisch	auf Material der verwendeten Kastenform achten	Dariolen Kokotten Pastetenformen	1/1 GN 10–20 Formen 2/1 GN 20–40 Formen

CC 201, CC 20

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten Wahltaste	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 201	CC 20				CC 201	CC 20	CC 201	CC 20
			170	90-120	nach Größe und Höhe des Back/Bratgutes			
5 x 1/4 Rost 1 x 65 mm	5 x 1/4 Rost 1 x 65 mm		140	180	5 Stück	10 Stück		
10 x 20 mm 10 x 1/4 Rost	10 x 20 mm 10 x 1/4 Rost		220	15-20	80 Stück	160 Stück	400 Stück	800 Stück
10 x 20 mm 10 x 1/4 Rost	10 x 20 mm 10 x 1/4 Rost		220	25	20 Stück	40 Stück	40 Stück	80 Stück
10 x 1/4 Rost 10 x 65 mm	10 x 1/4 Rost 10 x 65 mm		160-180	60-70	60 kg	120 Stück		
10 x 65 mm	10 x 65 mm		180	45	120 Stück	240 Stück		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		220	35	60 Stück	120 Stück	120 Stück	240 Stück
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		220	18	240 Stück	480 Stück	720 Stück	1440 Stück
6 x 1/4 Rost 6 x 40 mm	6 x 1/4 Rost 6 x 40 mm		170	100-120	12 Stück	24 Stück		
6 x 1/4 Rost 6 x 40 mm	6 x 1/4 Rost 6 x 40 mm		180	90-110	12 Stück	24 Stück		
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		70		200 Stück	400 Stück		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		85		60 kg	120 kg		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		160-180	70-80	70 kg	140 kg		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		70		ca. 60 kg	ca. 120 kg		
20 x 20 mm	20 x 20 mm		72		ca. 600 St.	ca. 1200 St.		
20 x 20 mm	20 x 20 mm		80		1000 Stück	2000 Stück		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		79		80 kg je n. Größe	160 kg je n. Größe		
20 x 40 mm	20 x 40 mm			10-15	240 Stück	480 Stück	960 Stück	1920 Stück
10 x 20 mm 10 x 40 mm	10 x 20 mm 10 x 40 mm			10-15	80-100 Stück	160-200 Stück	400-500 Stück	800-1000 Stück
20 x 40 mm	20 x 40 mm		75		600 Stück	1200 Stück		
20 x 20 mm	20 x 20 mm		250	15	80-100 Stück	160-200 Stück	320-400 Stück	640-800 -Stück
10 x 20 mm	10 x 20 mm		250	15	80-100 Stück	160-200 Stück	320-400 Stück	640-800 Stück
20 x 20 mm	20 x 20 mm		75 85		ca. 400 St. ca. 300 St.	ca. 800 St. ca. 600 St.		
20 x 40 mm 10 x 65 mm	20 x 40 mm 10 x 65 mm		78		ca. 20 kg	ca. 40 kg		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		75		200 Formen	400 Formen		





Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste	Menge pro GN-Behälter/Rost ca.
Blumenkohl	frisch	geviertelt, den Strunk entfernen oder kreuzweise einschneiden	65 mm ungelocht oder gelocht	ca. 4 Köpfe
Rosenkohl	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	3–4 kg
Broccoli	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	3–4 kg
Pariser Karotten	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	3–4 kg
Pilze	frisch	vor dem Garprozeß mit etwas Zitrone beträufeln	65 mm ungelocht	2 kg
Spinat	frisch		65 mm gelocht	2 kg
Spargel	frisch	vor dem Garen mit etwas Zitrone beträufeln	40 oder 65 mm ungelocht	2 kg
Gemüseplatten	vorgefertigt	nappieren erst bei Ausgabe	1/1 Rost oder 20 mm	4 Stück
überbackener Blumenkohl	vorgegart	jeder 2. Einschub	1/1 Rost	30 Port.
Kohlrouladen	frisch	Kohlblätter gut vorgaren, evtl. Speckscheiben belegen	65 mm ungelocht	25 Stück
Paprikaschoten gefüllt	frisch	mit der Öffnung nach unten, auf den Behälterboden stellen	65 mm ungelocht	20 Stück
Gemüse-Konserven	frisch oder TK-Ware	auf Durchmesser der Konserven achten	40 od. 65 mm gelocht oder ungelocht	3–4 kg
Salzkartoffeln	frisch	quer geviertelt, gleichmäßig salzen	95 oder 150 mm gelocht	8–14 kg
Reis	Langkorn – parboiled	Wasser, Fond oder Brühe: Reis Verhältnis 2:1	65 mm ungelocht	2 kg
Klöße	Convenience-Produkte	Wasserzugabe und Quellzeit beachten Hinweise auf der Verpackung beachten	20 mm ungelocht	30 Stück
Teigwaren (regenerieren)	vorgefertigt	flüssige Butter od. dgl. erst bei Ausgabe zugeben	65 mm ungelocht	25 Port.
Eier		Zeitnehmung nach dem Beschlagen der Sichtscheibe, Anstechen unnötig	65–95 mm gelocht	50–100 Stück
Royal Eierstich	frisch		40 oder 65 mm ungelocht	3–5 l
Bratkartoffeln	vorgegart	in Würfel schneiden, würzen, ggf. Speck zugeben, lose schütten	20 mm granit. 40 mm granit.	1–2 kg
Kartoffeln in Folie	200 g	Kartoffeln in Alufolie einhüllen	1/1 Rost	18 Stück

CC 6, CC 101

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahltaete	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 6	CC 101				CC 6	CC 101	CC 6	CC 101
3 × 65 mm	5 × 65 mm			18	6–8 kg	13–15 kg	18–24 kg	39–45 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			15–18	12 kg	20 kg	36 kg	60 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			15–20	10 kg	20 kg	30 kg	60 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			20	10 kg	20 kg	30 kg	60 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			12	6 kg	10 kg	30 kg	50 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			8	6 kg	10 kg	42 kg	70 kg
6 × 40 mm 3 × 65 mm	10 × 40 mm 5 × 65 mm			15	12 kg	20 kg	48 kg	80 kg
6 × 1/1 Rost 6 × 20 mm	10 × 1/1 Rost 10 × 20 mm			10	24 Stück	40 Stück	120 Stück	200 Stück
3 × 20 mm	5 × 20 mm		250	6	90 Port.	150 Port.	720 Port.	1200 Port.
3 × 65 mm	5 × 65 mm		160–180	50	75 Stück	125 Stück		
3 × 65 mm	5 × 65 mm		160–180	45	60 Stück	100 Stück		
6 × 40 mm 3 × 65 mm	10 × 40 mm 5 × 65 mm		90		ca. 10 kg	ca. 20 kg		
3 × 95 mm 2 × 150 mm	3 × 150 mm			25–30	20 kg	42 kg	40 kg	84 kg
3 × 65 mm	5 × 65 mm			25	6 kg	10 kg	12 kg	20 kg
6 × 20 mm	10 × 20 mm			15	180 Stück	300 Stück	700 Stück	1200 Stück
3 × 65 mm	5 × 65 mm			10	75 Port.	125 Port.	375 Port.	625 Port.
3 × 65 mm 3 × 95 mm	5 × 65 mm 5 × 95 mm			weich 7 hart 12				
6 × 40 mm 3 × 65 mm	10 × 40 mm 5 × 65 mm		80		ca. 15 l	ca. 25 l		
6 × 20 mm 3 × 40 mm	10 × 20 mm 5 × 40 mm		230	15	6–12 kg	10–20 kg	32 kg	60 kg
6 × 1/1 Rost	10 × 1/1 Rost		180–200	30–40	100 Stück	180 Stück		





Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste 1/1 GN oder 2/1 GN	Menge pro GN-Behälter/ Rost ca.
Blumenkohl	frisch	geviertelt, den Strunk entfernen oder kreuzweise einschneiden	65 mm ungelocht oder gelocht	1/1 GN ca. 4 Köpfe 2/1 GN ca. 8 Köpfe
Rosenkohl	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	1/1 GN 3–4 kg 2/1 GN 6–8 kg
Broccoli	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	1/1 GN 3–4 kg 2/1 GN 6–8 kg
Pariser Karotten	TK-Ware	gefroren würzen, Butter erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	1/1 GN 3–4 kg 2/1 GN 6–8 kg
Pilze	frisch	vor dem Garprozeß mit etwas Zitrone beträufeln	65 mm ungelocht	1/1 GN 2 kg 2/1 GN 4 kg
Spinat	frisch		65 mm gelocht	1/1 GN 2 kg 2/1 GN 4 kg
Spargel	frisch	vor dem Garen mit etwas Zitrone beträufeln	40 oder 65 mm ungelocht	1/1 GN 2 kg 2/1 GN 4 kg
Gemüseplatten	vorgefertigt	nappieren erst bei Ausgabe	Rost oder 20 mm	1/1 GN 4 Stück 2/1 GN 8 Stück
überbackener Blumenkohl	vorgegart	jeder 2. Einschub	Rost	1/1 GN 30 Port. 2/1 GN 60 Port.
Kohlrouladen	frisch	Kohlblätter gut vorgaren, evtl. Speckscheiben belegen	65 mm ungelocht	1/1 GN 25 Stück 2/1 GN 50 Stück
Paprikaschoten gefüllt	frisch	mit der Öffnung nach unten, auf den Behälterboden stellen	65 mm ungelocht	1/1 GN 20 Stück 2/1 GN 40 Stück
Gemüse-Konserven	frisch oder TK-Ware	auf Durchmesser der Konserven achten	40 od. 65 mm gel. oder ungelocht	1/1 GN 3–4 kg 2/1 GN 6–8 kg
Salzkartoffeln	frisch	quer geviertelt, gleichmäßig salzen	95 oder 150 mm gelocht	1/1 GN 8–14 kg 2/1 GN 16–28 kg
Reis	Langkorn–parboiled	Wasser, Fond oder Brühe : Reis Verhältnis 2 : 1	65 mm ungelocht	1/1 GN 2 kg 2/1 GN 4 kg
Klöße	Convenience-Produkte	Wasserzugabe und Quellzeit beachten Hinweise auf der Verpackung beachten	20 mm ungelocht	1/1 GN 30 Stück 2/1 GN 60 Stück
Teigwaren (regenerieren)	vorgefertigt	flüssige Butter od. dgl. erst bei Ausgabe zugeben	65 mm ungelocht	1/1 GN 25 Port. 2/1 GN 50 Port.
Eier		Zeitnehmung nach dem Beschlagen der Sichtscheibe, Anstechen unnötig	65–95 mm gelocht	1/1 GN 50–100 St. 2/1 GN 100–200 St.
Royal Eierstich	frisch		40 oder 65 mm ungelocht	1/1 GN 3–5 l 2/1 GN 6–10 l
Bratkartoffeln	vorgegart	in Würfel schneiden, würzen, ggf. Speck zugeben, lose schütten	20 mm granit. 40 mm granit	1/1 GN 1–2 kg 2/1 GN 2–4 kg
Kartoffeln in Folie	200 g	Kartoffeln in Alufolie einhüllen	Rost	1/1 GN 18 Stück 2/1 GN 36 Stück

CC 201, CC 20

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahltaete	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 201	CC 20				CC 201	CC 20	CC 201	CC 20
10 x 65 mm	10 x 65 mm			18	30-40 kg	60-80 kg	90-120 kg	180-240 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			15-18	40 kg	80 kg	120 kg	240 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			15-20	40 kg	80 kg	120 kg	240 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			20	40 kg	80 kg	120 kg	240 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			12	20 kg	40 kg	100 kg	200 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			8	20 kg	40 kg	140 kg	280 kg
20 x 40 mm 10 x 65 mm	20 x 40 mm 10 x 65 mm			15	40 kg	80 kg	160 kg	320 kg
20 x 1/4 Rost 20 x 20 mm	20 x 3/4 Rost 20 x 20 mm			10	80 Stück	160 Stück	400 Stück	800 Stück
10 x 20 mm	10 x 20 mm		250	6	300 Port.	600 Port.	2400 Port.	4800 Port.
10 x 65 mm	10 x 65 mm		160-180	50	250 Stück	500 Stück		
10 x 65 mm	10 x 65 mm		160-180	45	200 Stück	400 Stück		
6 x 40 mm 10 x 65 mm	20 x 40 mm 10 x 65 mm		90		ca. 40 kg	ca. 80 kg		
10 x 95 mm 6 x 150 mm	12 x 150 mm			25-30	80-90 kg	160-180 kg	160-180 kg	320-360 kg
10 x 65 mm	10 x 65 mm			25	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg
20 x 20 mm	20 x 20 mm			15	600 Stück	1200 Stück	2400 Stück	4800 Stück
10 x 65 mm	10 x 65 mm			10	250 Port.	500 Port.	1250 Port.	2500 Port.
10 x 65 mm 10 x 95 mm	10 x 65 mm 10 x 95 mm			weich 7 hart 12				
20 x 40 mm 10 x 65 mm	20 x 40 mm 10 x 65 mm		80		ca. 50 l	ca. 100 l		
20 x 20 mm 10 x 40 mm	20 x 20 mm 10 x 40 mm		230	15	20-40 kg	40-80 kg	60-120 kg	120-240 kg
20 x 1/4 Rost	20 x 3/4 Rost		180-200	30-40	360 Stück	720 Stück		





Leistungsbeispiele Desserts, Backwaren

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/ Roste	Menge pro GN-Behälter Rost ca.
Bisquit-Böden Ring	∅26 cm	jeder 2. Einschub	1/1 Rost	2 Formen
Marmorkuchen		jeder 2. Einschub	1/1 Rost	n. Größe
Stollen	leichte Qualität	jeder 2. Einschub	1/1 Rost	n. Größe
gestürzter Obstkuchen		jeder 2. Einschub	40 mm granit.	40 Port.
Blätterteig-Teilchen	frisch	jeder 2. Einschub	20 mm granit.	n. Größe
Blätterteig-Teilchen*	frisch	jeder 2. Einschub, in den ersten 2 Min. für 10–30 Sek. beschwaden	20 mm granit.	n. Größe
Hefekuchen	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	n. Größe
Hefekuchen*	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	n. Größe
Brandteig (Windbeutel)	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	15 Stück
Brandteig* (Windbeutel)	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	15 Stück
Mischbrot	frisch	gut ruhen lassen jeder 2. Einschub	20 mm granit.	2 Stück
Mischbrot*	frisch	gut ruhen lassen, jeder 2. Einschub, in den ersten 2 Min. für 30-40 Sek. beschwaden	20 mm granit.	2 Stück
Brötchen*	Rohlinge	jeder 2. Einschub, direkt nach Beschickung für 15-30 Sek. beschwaden	20 mm granit.	15 Stück
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	frisch	Pastetenhalter, wie früher, werden nicht mehr verwendet	20 mm granit.	12 Stück
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	frisch	Pastetenhalter, wie früher, werden nicht mehr verwendet	20 mm granit.	12 Stück
Toast		ggf. leicht buttern	1/1 Rost	15–18 Stück
Obst, div. Kompotte	Äpfel oder Birnen	mit etwas Wasser angießen, nach dem Dämpfen abdecken u. nachziehen lassen	20 mm ungelocht 65 mm ungelocht	30 Port.
Birnenkonserven Kompotte	frisch	auf Reifequalität der Früchte achten Gläser ∅100 mm, Höhe 100 mm	Rost oder 20 mm	8 Stück 30 Port.
Creme Caramel	frisch	je nach verwendeten Dariolen Ton, CNS oder Glas die Gartemperatur variieren	Dariolen, Kokotten auf Rost/Behälter	ca. 40 Stück

* mit Zusatzfunktion Beschwaden

CC 6, CC 101

Zubehör pro Beschickung		Betriebsarten-Wahltaste	Temperatur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CC 6	CC 101				CC 6	CC 101	CC 6	CC 101
3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		160–180	30–40	6 Stück	10 Stück	12 Stück	20 Stück
3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		160	45	nach Anzahl der Formen			
3x1/1 Rost	5x1/1 Rost		160	50–70	nach Anzahl der Formen			
3x40 mm	5x40 mm		180	30	120 Stück	200 Stück	240 Stück	400 Stück
3x20 mm	5x20 mm		200	15–20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
3x20 mm	5x20 mm		200	15–20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
3x20 mm	5x20 mm		180	20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
3x20 mm	5x20 mm		180	20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
3x20 mm	5x20 mm		190–200	20	45 Stück	75 Stück	135 Stück	225 Stück
3x20 mm	5x20 mm		190–200	20	45 Stück	75 Stück	135 Stück	225 Stück
3x20 mm	5x20 mm		170–190	75–85	6 Stück	10 Stück		
3x20 mm	5x20 mm		170–190	75–85	6 Stück	10 Stück		
3x20 mm	5x20 mm		200	18	45 Stück	75 Stück	135 Stück	225 Stück
3x20 mm	5x20 mm		200	20–25	nach Größe und Höhe des Backgutes			
3x20 mm	5x20 mm		200	20–25	nach Größe und Höhe des Backgutes			
6x1/1 Rost	10x1/1 Rost		250	5	90 Stück	150 Stück	900 Stück	1500 Stück
6x20 mm 65 mm	10x20 mm 5x65 mm			8–10	180 Port.	300 Port.	1260 Port.	2100 Port.
3x20 mm 3x65 mm	5x20 mm 5x65 mm		75 90		24 Stück 90 Port.	40 Stück 150 Port.		
3–6 Rost oder Beh.	5–10 Rost od. Beh.		85		120–240 Stück	200–400 Stück		





Leistungsbeispiele Desserts, Backwaren

Gargut	Art des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN-Behälter/Roste $\frac{1}{1}$ GN oder $\frac{2}{1}$ GN	Menge pro GN-Behälter/Rost ca.
Bisquit-Böden (Ring)	∅26 cm	jeder 2. Einschub	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 2 Formen $\frac{2}{1}$ GN 4 Formen
Marmorkuchen		jeder 2. Einschub	Rost	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
Stollen	leichte Qualität	jeder 2. Einschub	Rost	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
gestürzter Obstkuchen		jeder 2. Einschub	40 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 40 Port. $\frac{2}{1}$ GN 80 Port.
Blätterteig-Teilchen	frisch	jeder 2. Einschub	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
Blätterteig-Teilchen*	frisch	jeder 2. Einschub, in den ersten 2 Min. für 10–30 Sek. beschwaden	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
Hefekuchen	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
Hefekuchen*	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN n. Größe $\frac{2}{1}$ GN n. Größe
Brandteig (Windbeutel)	frisch	jeder 2. Einschub nach Höhe des Backgutes	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 15 Stück $\frac{2}{1}$ GN 30 Stück
Brandteig* (Windbeutel)	frisch	jeder 2. Einschub	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 15 Stück $\frac{2}{1}$ GN 30 Stück
Mischbrot	frisch	gut ruhen lassen jeder 2. Einschub	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 2 Stück $\frac{2}{1}$ GN 4 Stück
Mischbrot*	frisch	gut ruhen lassen, jeder 2. Einschub, in den ersten 2 Min. für 30-40 Sek. beschwaden	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 2 Stück $\frac{2}{1}$ GN 4 Stück
Brötchen*	Rohlinge	jeder 2. Einschub, direkt nach Beschickung für 30-50 Sek. beschwaden	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 15 Stück $\frac{2}{1}$ GN 30 Stück
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	frisch	Pastetenhalter, wie früher, werden nicht mehr verwendet	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 12 Stück $\frac{2}{1}$ GN 24 Stück
Blätterteig, Pasteten, Fleurons*	frisch	Pastetenhalter, wie früher, werden nicht mehr verwendet	20 mm granit.	$\frac{1}{1}$ GN 12 Stück $\frac{2}{1}$ GN 24 Stück
Toast		ggf. leicht buttern	Rost	$\frac{1}{1}$ GN 15-18 St. $\frac{2}{1}$ GN 30-36 St.
Obst, div. Kompotte	Äpfel oder Birnen	mit etwas Wasser angießen, nach dem Dämpfen abdecken u. nachziehen lassen	20 mm ungelocht 65 mm ungelocht	$\frac{1}{1}$ GN 30 Port. $\frac{2}{1}$ GN 60 Port.
Birnenkonserven	frisch	auf Reifequalität der Früchte achten Gläser ∅100 mm, Höhe 100 mm	Rost oder 20 mm	$\frac{1}{1}$ GN 8 Stück $\frac{2}{1}$ GN 16 Stück
Birnenkompotte	frisch	auf Reifequalität der Früchte achten Gläser ∅100 mm, Höhe 100 mm	Rost oder 20 mm	$\frac{1}{1}$ GN 30 Port. $\frac{2}{1}$ GN 60 Port.
Creme Caramel	frisch	je nach verwendeten Dariolen Ton, CNS oder Glas die Gartemperatur variieren	Dariolen, Kokotten auf Rost/Behälter	$\frac{1}{1}$ GN ca. 40 St. $\frac{2}{1}$ GN ca. 80 St.

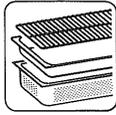
* mit Zusatzfunktion Beschwaden

CC 201, CC 20

Zubehör pro CC 201	Beschickung CC 20	Betriebs- arten- Wahlta- ste	Tem- peratur in °C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
					CC 201	CC 20	CC 201	CC 20
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		160–180	30–40	20 Stück	40 Stück	40 Stück	80 Stück
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		160	45	nach Anzahl der Formen			
10x ¹ / ₁ Rost	10x ² / ₁ Rost		160	50–70	nach Anzahl der Formen			
10x40 mm	10x40 mm		180	30	400 Stück	800 Stück	800 Stück	1600 Stück
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		200	15–20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		200	15–20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
10x20 mm	10x20 mm		180	20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		180	20	nach Größe und Höhe des Backgutes			
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		190–200	20	150 Stück	300 Stück	450 Stück	900 Stück
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		190–200	20	150 Stück	300 Stück	450 Stück	900 Stück
10x20 mm	10x20 mm		170–190	75–85	20 Stück	40 Stück		
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		170–190	75–85	20 Stück	40 Stück		
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		200	18	150 Stück	300 Stück	450 Stück	900 Stück
10x20 mm	10x20 mm		200	20–25	nach Größe und Höhe des Backgutes			
10x20 mm	10x ² / ₁ GN		200	20–25	nach Größe und Höhe des Backgutes			
20x ¹ / ₁ Rost	20x ² / ₁ Rost		250	5	300 Stück	600 Stück	3000 Stück	6000 Stück
20x20 mm 10x65 mm	20x20 mm 10x65 mm			8–10	600 Port.	1200 Port.	4200 Port.	8400 Port.
10x20 mm 10x65 mm	10x20 mm 10x65 mm		75		80 Stück	160 Stück		
10x20 mm 10x65 mm	10x20 mm 10x65 mm		90		300 Port.	600 Port.		
10–20 Rost oder Beh.	10–20 Rost od. Beh.		85		400–800 Stück	800–1600 Stück		

Speisen sind Naturprodukte. Die angegebenen Werte für Temperatur und Zeit können daher nur Richtwerte sein.





Original RATIONAL Gastronorm-Behälter und Roste

Im RATIONAL Combi-Dämpfer CC haben Sie die Möglichkeit, sämtliche GN-Behälter in unterschiedlichen Größen ($2/1^*$, $1/1$, $1/2$, $1/3$, $2/3$, $2/8$) für die Produktion oder zum Regenerieren zu verwenden. Dadurch wird auch bei kleinen Beschickungsmengen ein flexibles, rationelles Produzieren möglich.

Behälter 20 mm

für Bratkartoffeln, Frikadellen, Hasenrücken, Kartoffelklöße, Semmel- und Serviettenknödel, Überbacken von diversen Speisen, Auftauen.

Behälter 40 mm

für Hackbraten, Königsberger Klopse, Frikadellen, Bratfisch, gedünsteter Fisch, pochierter Fisch, Backwaren, Gemüseauflauf, Enten, Gänse.

Behälter 65 mm

für Kohlrouladen, Paprikaschoten, Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Gemüse, Sauerkraut, diverses Obst, Kompotte.

Behälter 65 mm und 100 mm

zum Fond sammeln, zur Saucenzubereitung, für gekochten Schinken, u. ä.

Gelochte Behälter 65 mm

für Gemüse ohne Fond, sämtliche Beilagen, z. B. Böhmisches Knödel, Hefeklöße, etc.

Gelochte Behälter 95 mm

für Gemüse (Blanchieren z. B. Spinat), Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eier.

Gelochte Behälter 150 mm

für Kartoffeln.

Granitemaillierte Behälter

20 mm, 40 mm, 65 mm

zum Backen von Sandmassen, Rührteigen, Kleingebäck, Braten, Gratinieren (Fleisch, Fisch, Gemüse), Aufläufe, Schmorgerichte.

Die granitemaillierten Behälter bringen besonders beim Backen gegenüber den CNS-Behältern

entscheidende Vorteile:

- bessere Wärmeleitung
- bessere Backqualität – keine speckigen Böden
- kein Ankleben
- minimaler Fettverbrauch
- kein Portionierverlust – Ecken sind voll ausgeformt

Das Backgut geht in den granitemaillierten Behältern besser auf. Die Backgutunterseite wird in der Gesamtfläche besser ausgebacken und gebräunt als in vergleichbaren CNS-Behältern.

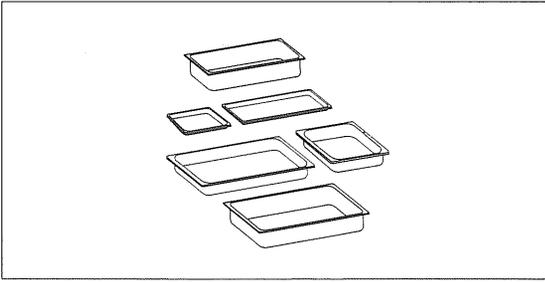
Je höher die Teigmasse ist, umso zwingender ist die Verwendung von granitemaillierten Behältern.

Bei Kurzbratenstücken (wie Frikadellen) ist das Bratergebnis auch an der Unterseite ähnlich dem konventionell im Kipper Gebratenen.

* für RATIONAL Combi-Dämpfer CC 20

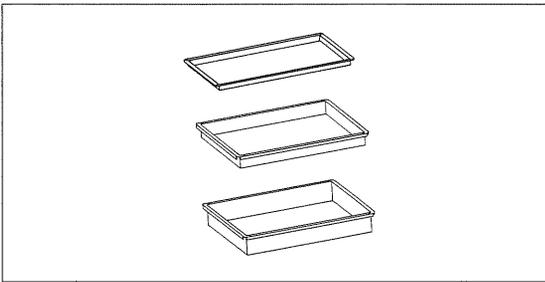


Original RATIONAL Gastronorm-Behälter und Roste



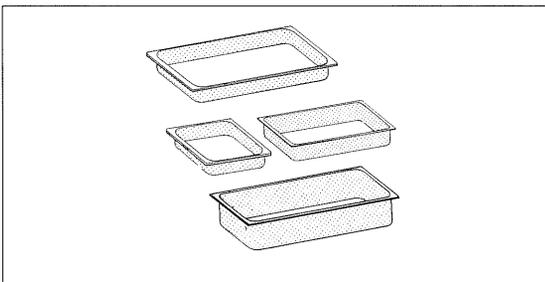
RATIONAL-Behälter Chrom – Nickel – Stahl

$\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 20 mm tief
 $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 40 mm tief
 $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 65 mm tief
 $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 100 mm tief



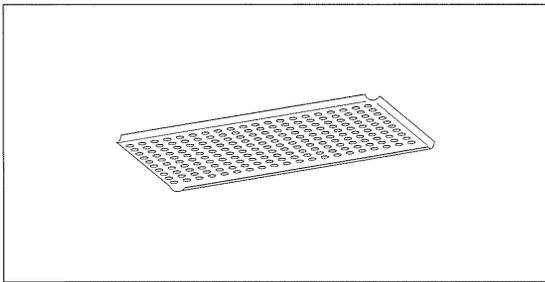
RATIONAL-Behälter Granitemailliert

$\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 20 mm tief
 $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 40 mm tief
 $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 65 mm tief



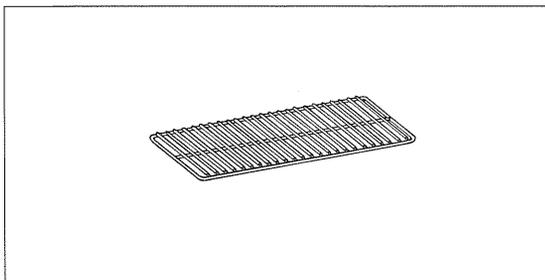
RATIONAL-Behälter, gelocht Chrom – Nickel – Stahl

$\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 65 mm tief
 $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 100 mm tief
 $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN 150 mm tief



RATIONAL Backblech, gelocht Aluminium

$\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ GN 20 mm tief



RATIONAL-Roste Hochglanzvernickelt

$\frac{1}{1}$ und $\frac{2}{1}$ * GN

Roste

für Langzeit- und Großbratstücke (Schwein, Kalb, Rind, Wild, Lamm), Kurzgebratenes, Toastzubereitungen, Gratinieren, Hähnchen, Enten, Gänse, Haxen, Kasseler, Garen im Serviergeschirr, Auftauen, Backen in Kasten- oder Springformen, Vakuumgaren, Konservieren.



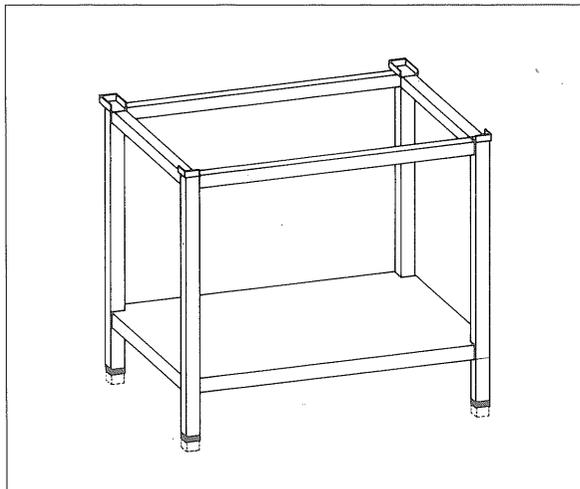


Das umfangreiche Leistungsangebot des RATIONAL Combi-Dämpfers CC wird durch ein abgerundetes Zubehörprogramm sinnvoll ergänzt. Dadurch kann der RATIONAL Combi-Dämpfer CC den jeweiligen Erfordernissen optimal angepaßt werden. Die RATIONAL Untergestelle und Unterschränke sind aus Chrom-Nickel-Stahl gefertigt. Sie gewährleisten eine standsichere und zweckmäßige Aufstellung des RATIONAL Combi-Dämpfers CC 6/CC 101.

Alle RATIONAL Untergestelle, Unterschränke und Hordengestellwagen haben eine Kippsicherung für GN-Behälter durch U-Profilschienen. Das leichte Beschicken und Entnehmen der GN-Behälter wird durch Ausklinkungen gewährleistet.

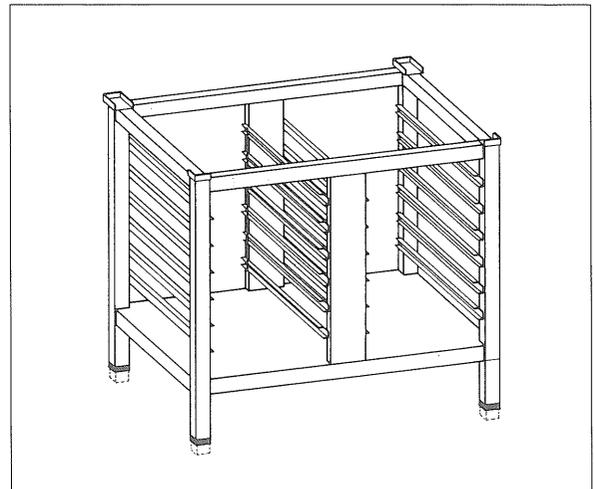
RATIONAL Untergestell UG I

Rahmengestell komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden und höhenverstellbaren Füßen.



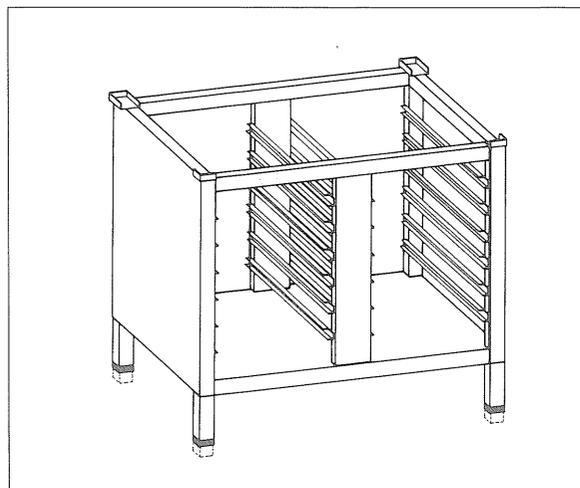
RATIONAL Untergestell UG II

Rahmengestell komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden und höhenverstellbaren Füßen; zusätzlich 14 Paar Auflageschienen zur Aufnahme von 1/1-GN-Rosten und verschiedenen GN-Behältern.



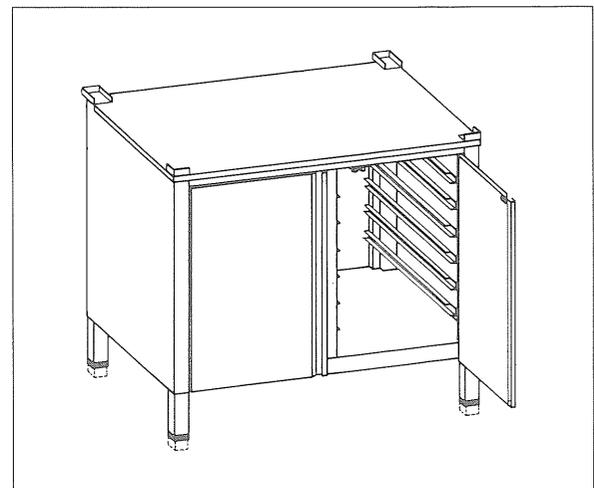
RATIONAL Unterschrank US III

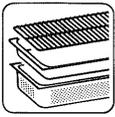
Rahmengestell komplett aus Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden, höhenverstellbaren Füßen, dreiseitig geschlossen, mit 14 Paar Auflageschienen für 1/1-GN-Behälter.



RATIONAL Unterschrank US IV

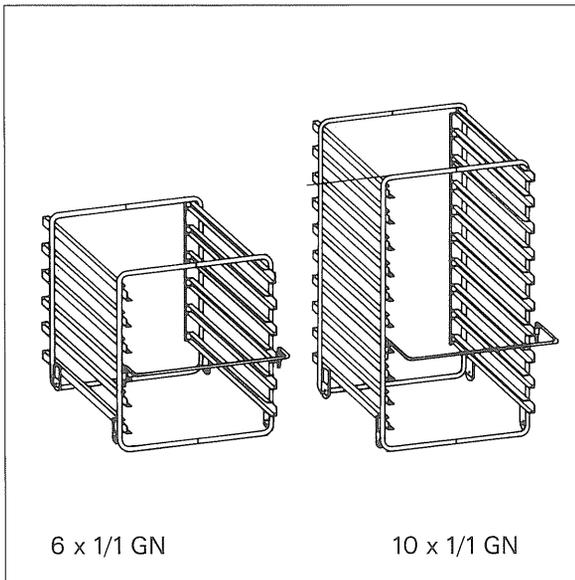
Rahmengestell komplett aus Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden, höhenverstellbaren Füßen, allseitig geschlossen, frontseitig mit zwei doppelwandigen Flügeltüren. Mit 14 Paar Auflageschienen für 1/1-GN-Behälter.





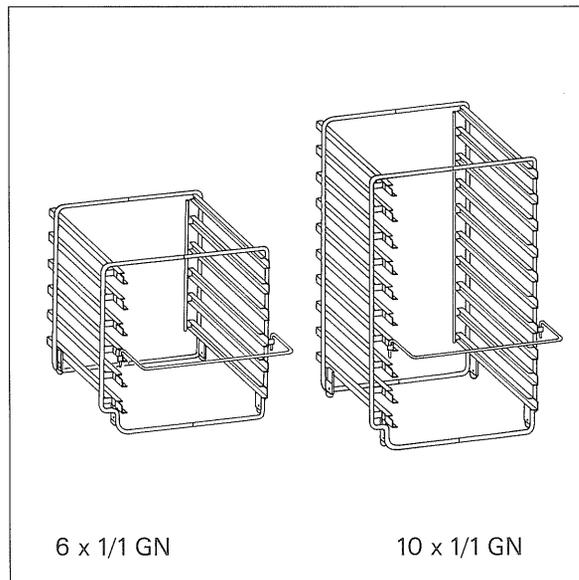
RATIONAL Hordengestellwagen

Als zusätzliche Ausrüstung, ein wichtiger Rationalisierungsfaktor. Komplett aus Chrom-Nickel-Stahl, mit sechs Paar bzw. zehn Paar Einschubleisten und Laufrollen.



RATIONAL Sonder-Hordengestellwagen für Servierplatten bis 375 mm Breite

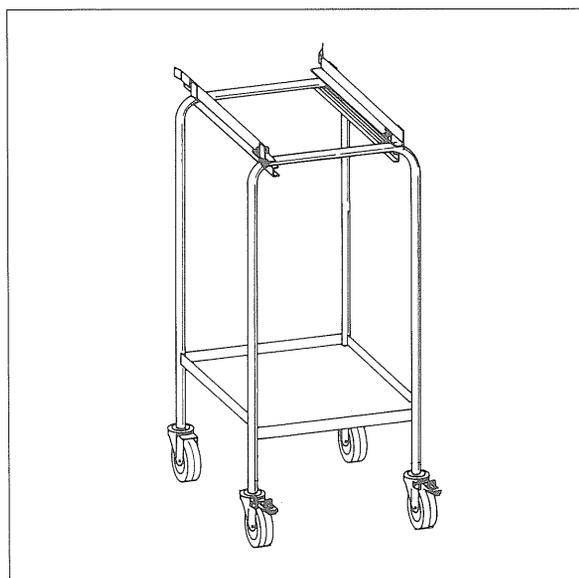
Als zusätzliche Ausrüstung, ein wichtiger Rationalisierungsfaktor. Komplett aus Chrom-Nickel-Stahl, mit sechs Paar bzw. zehn Paar Einschubleisten und Laufrollen.



RATIONAL Hordengestell-Transportwagen

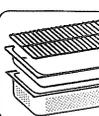
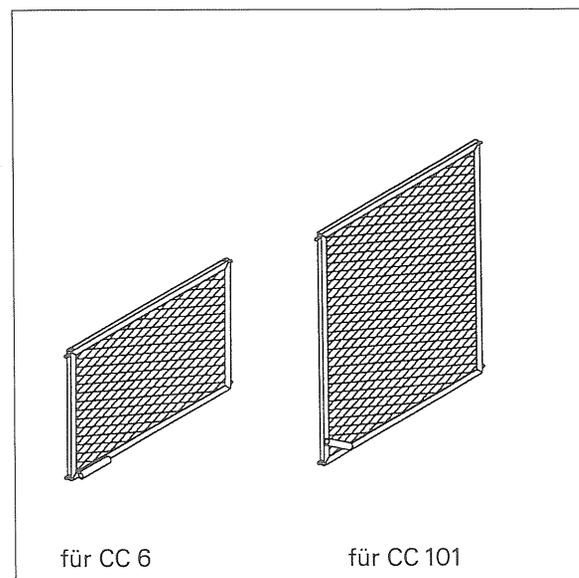
Unterstützt den leichten Transport und raschen Wechsel der Chargen. Komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl, mit vier leichtgängigen Lenkrollen (davon zwei feststellbar), Tropfblech und Hordengestell-Arretierung.

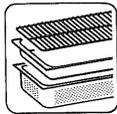
Für die zusätzliche Aufnahme einer Auffangwanne 1 Paar Profilschienen für 1/1-GN-Behälter.



RATIONAL Fettfilter

Ein zusätzlicher Fettfilter zum Wechseln ist vorteilhaft, Fettfilter aus Chrom-Nickel-Stahl.

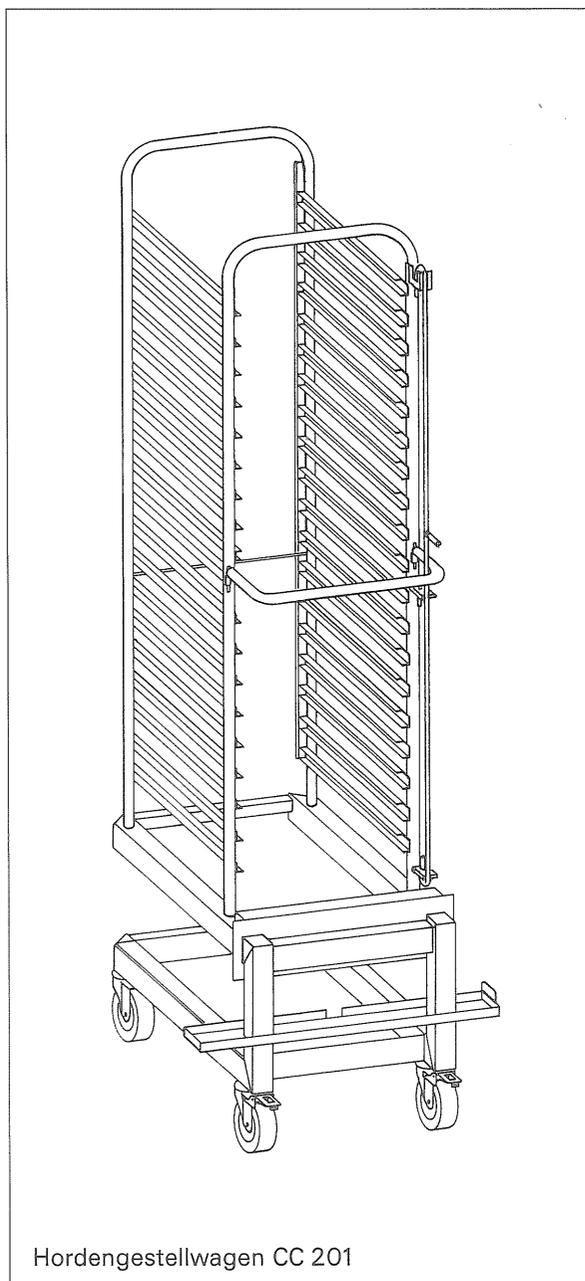




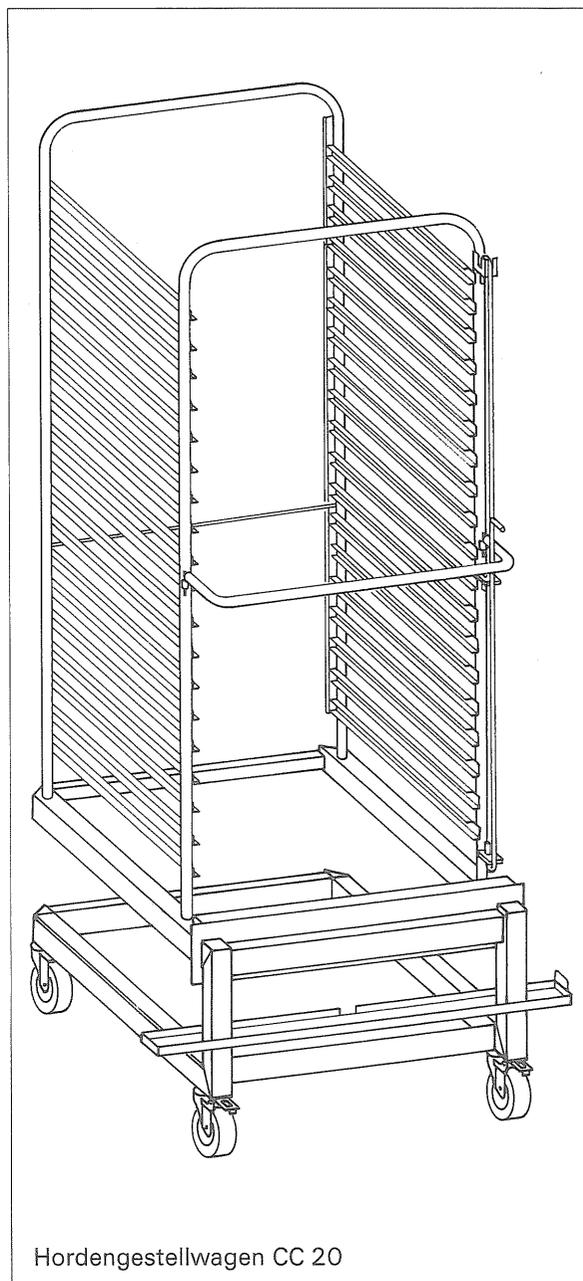
Das umfangreiche Leistungsangebot des RATIONAL Combi-Dämpfers wird durch ein abgerundetes Zubehörprogramm sinnvoll ergänzt. Dadurch kann der RATIONAL Combi-Dämpfer den jeweiligen Erfordernissen optimal angepaßt werden.

RATIONAL Hordengestellwagen

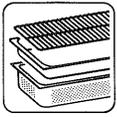
Komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl, mit 20 Paar Einschubleisten, vier leichtgängigen Lenkrollen (davon zwei feststellbar) und GN-Behälter-Verriegelung.



Hordengestellwagen CC 201

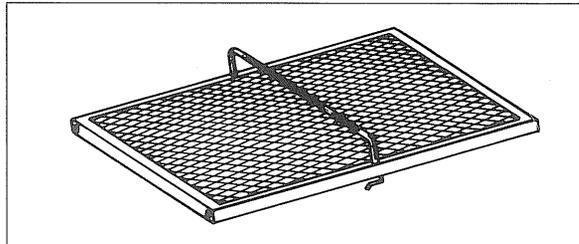


Hordengestellwagen CC 20



RATIONAL Fettfilter für CC 201

Ein zusätzlicher Fettfilter zum Wechseln ist vorteilhaft, Fettfilter aus Chrom-Nickel-Stahl.



RATIONAL Fettfilter für CC 20

Für das Garen von sehr **fetthaltigen Lebensmitteln**, z. B. Hähnchen oder Schweinebauch, empfehlen wir die Verwendung von speziellen Fettfiltern.

Sie verhindern das Verrauchen von Fett und sorgen so für ein sauberes Garraumklima.

Ein Satz Fettfilter besteht aus drei Einzelfiltern (Lamellenfiltern), die am Luftleitblech angebracht werden.

Die Fettfilter werden von unten nach oben eingehängt:

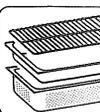
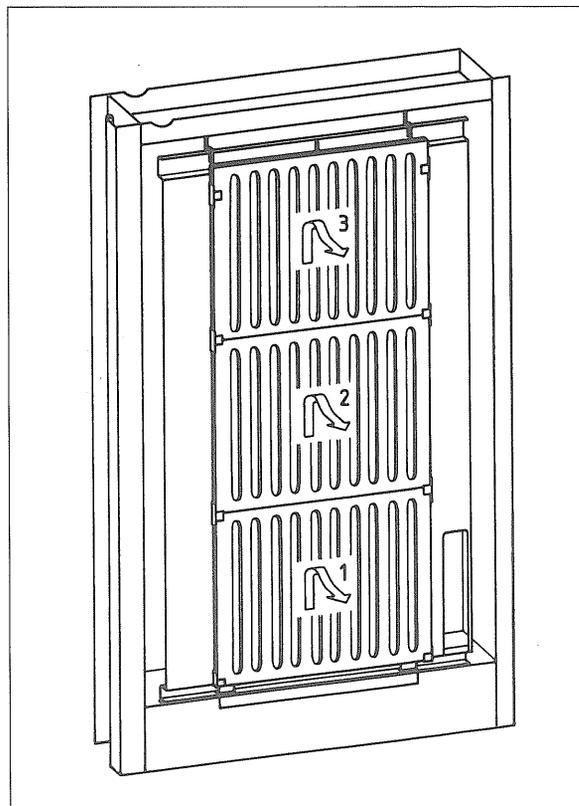
Mit dem Fettfilter 1 beginnen. Einführen in die obere Halterung, etwas hochschieben und in die untere Halterung absenken.

Mit den Fettfiltern 2 und 3 wird dieser Vorgang wiederholt.

Die Entnahme geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

Die Fettfilter nur beim Braten und Grillen sehr fetthaltiger Produkte verwenden, bei anderen Produkten können sich Garzeit und Gleichmäßigkeit verändern.

Beim Garen von mehreren Chargen sind zwei Fettfiltersätze empfehlenswert, um die Produktion durch einen Reinigungsprozeß nicht zu verzögern.





Reinigen

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Gerätes unerlässlich. Zum Reinigen verwenden Sie den RATIONAL Spezialreiniger und die RATIONAL Handdruck-Sprühpistole.

Reinigungs-Ablauf

- Den Garraum abkühlen (bis unter 60°C).
- RATIONAL Spezialreiniger einsprühen und einwirken lassen (bei extremer Verschmutzung über Nacht einwirken lassen).
- mit Dampf reinigen
- Nachspülen

Der Reinigungs-Vorgang im einzelnen:

Den Garraum einschließlich Hordengestellwagen und den verschmutzten Behältern und Rosten gründlich mit RATIONAL Spezialreiniger einsprühen.

Den Reiniger ca. 20 Minuten einwirken lassen.

1. Betriebsarten-Wahltaste „Dämpfen“ betätigen.
2. Zeitschaltuhr auf ca. 15 Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Zeit ist der Reinigungs-Vorgang beendet. Bei starker Verschmutzung wird der Reinigungs-Vorgang (Punkt 1 und 2) wiederholt.

Nach jedem Reinigungs-Vorgang wird der Garraum mit klarem Wasser ausgespült. **Besonders**

bequem geschieht das Nachspülen mit der eingebauten RATIONAL Schlauchbrause.

Keine Hochdruckreiniger verwenden!

Auf sorgfältiges Spülen des Fettfilters achten.

Durch kurzes Einschalten auf „Heißluft“ wird der Garraum getrocknet.

Die Außenreinigung geschieht am besten mit einem weichen feuchten Tuch.

Sicherheitshinweise:

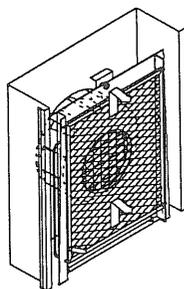
Das Gerät darf außen nicht mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.

Nicht mit einem Wasserstrahl in den heißen Garraum einspritzen.

Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.

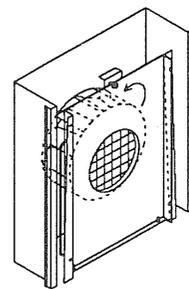
Achten Sie darauf, daß Zubehör und Garraum nach dem Reinigen von Speiseresten und Reiniger-Rückständen komplett befreit sind. Falls noch weitere Rückstände auf Grillrosten und Behältern vorhanden sind, so sollten Sie diese nachreinigen (z.B. in einer Spülmaschine).

Entnahme des Fettfilters

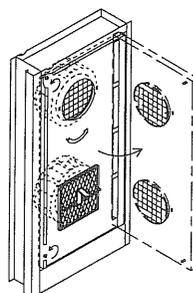


CC 6 / CC 101

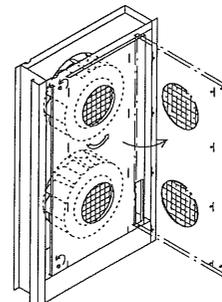
Entnahme des Trichterbleches



CC 6 / CC 101



CC 201



CC 20

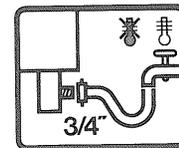


Verwenden Sie zur Aufstellung ein Original RATIONAL-Untergestell oder einen -Unterschrank. Bei der Wahl eines anderen Unterbaues ist auf eine waagrechte, ebene und stabile Unterlage zu achten. Neigung und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken. Geringe Unebenheiten des Standplatzes können durch Höhenverstellung der Kunststofffüße ausgeglichen werden. Gleichzeitig ist hierdurch auch die Anpassung an die Höhe des Hordengestelltransportwagens möglich.

Es ist darauf zu achten, daß im Bereich der Belüftungskriemen (linke Geräteseite) die Kühlluft ungehinderten Zutritt hat. Ein entsprechender Abstand (mindestens 10 cm von der Wand oder anderen Geräten) ist in diesem Bereich einzuhalten. Es dürfen keine Wärmequellen in der Nähe der Belüftungskriemen (links) sein. Auf der rechten und rückwärtigen Seite ist der Abstand von 5 cm einzuhalten.

Wasseranschluß (WZ)

Der **Kaltwasseranschluß** erfolgt mittels Druckschlauch 1/2" mit Verschraubung 3/4" (Siehe Anschlußplan). Bauseits ist ein Absperrhahn vorzusehen. Für den Geräteanschluß keine Schlauchplatz-Sicherung verwenden. Geltende Norm DIN 1988.



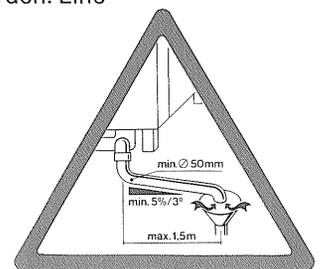
Abwasseranschluß (WA)

Für den Abwasseranschluß ist bauseits ein dampftemperaturbeständiges Rohr mit einem Mindestquerschnitt von DN 50 (50 mm) und konstantem Gefälle (min. 5% bzw. 3°) für freien Ablauf vorzusehen, maximale Länge 1,5 m. Anschluß über einen offenen Trichter ausführen. Für den Abwasseranschluß sollte wegen der Knickgefahr kein Schlauch verwendet werden. Eine Querschnittsverjüngung ist zu vermeiden, da sonst Rückstaugefahr besteht.

Geltende Norm DIN 1986, Teil 1.

Bitte achten Sie unbedingt auf eine ausreichende Dimensionierung des Abflusses, um die Abpumpmenge des Dampfgenerators (0,7 l/Sekunde) aufzunehmen. Die Abwassertemperatur beträgt im Durchschnitt 65°C.

Schäden und Betriebsstörungen aufgrund fehlerhafter Installation sind nicht von unserer Garantieleistung abgedeckt.



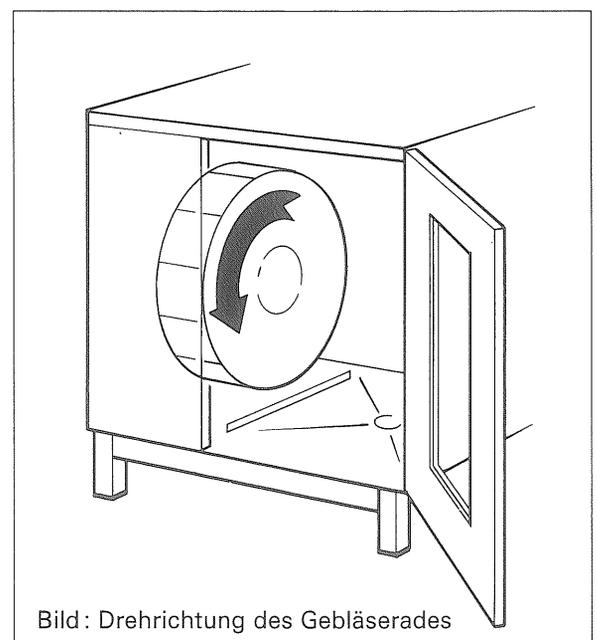
Elektro-Anschluß (EA)

Der Stromlaufplan befindet sich hinter der Abdeckung des Elektroinstallationsraumes. Der elektrische Anschluß ist nach den einschlägigen Vorschriften des VDE sowie den jeweils gültigen örtlichen Vorschriften von einem zugelassenen Installateur vorzunehmen.

Bauseits ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung vorzuschalten, durch die bei Reparatur- oder Installationsarbeiten das Gerät freigeschaltet werden muß. Das Gerät in ein Potentialausgleichssystem einbeziehen, dessen Wirksamkeit nach VDE 0190 zu prüfen ist. Dazu den Anschluß an der Schraube für den Potentialausgleich, die sich am vorderen linken Fuß befindet, vornehmen. An der Netzanschlußklemme ⊕ ist der Schutzleiter anzuschließen.

Achtung!

Nach Anschluß des Gerätes ist die Drehrichtung des Gebläserades zu überprüfen. (Hierzu siehe Bild). Bei falscher Drehrichtung des Gebläserades ist die Funktion des Gerätes gestört und es können Schäden auftreten!

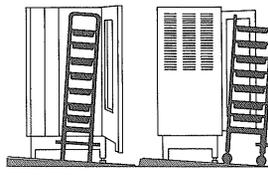


Fehlerhafter Anschluß des Combi-Dämpfers CC schließt Garantieleistungen durch RATIONAL aus.

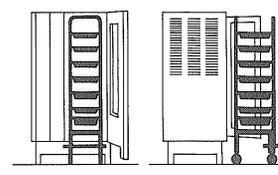


Es ist darauf zu achten, daß im Bereich der Belüftungskiemen (linke Geräteseite) die Kühlluft ungehinderten Zutritt hat. Ein entsprechender Abstand (mindestens 10 cm empfohlen 35 cm von der Wand oder anderen Geräten) ist in diesem Bereich einzuhalten. Es dürfen keine Wärmequellen in der Nähe der Belüftungskiemen (links) sein. Auf der rechten und rückwärtigen Seite ist der Abstand von 5 cm einzuhalten. Den RATIONAL Combi-Dämpfer auf einen waagrechten, ebenen, festen Boden stellen. Neigung und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken. Geringe Unebenheiten des Standplatzes können

durch Höhenverstellung der Füße ausgeglichen werden. Bei Verwendung der mitgelieferten Befestigungselemente vor dem Bohren der Löcher folgendes überprüfen: Boden mit Fußbodenheizung, Rohre, Kabelverlauf, Isolierungen etc.



falsch

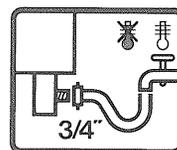


richtig

Wasseranschluß (WZ)

Der **Kaltwasseranschluß** erfolgt mittels Druckschlauch 1/2" mit Verschraubung 3/4" (Siehe auch Anschlußplan).

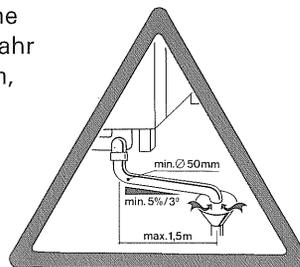
Bauseits ist ein Absperrhahn vorzusehen. Für den Geräteanschluß keine Schlauchplatz-Sicherung verwenden. Geltende Norm DIN 1988.



Abwasseranschluß (WA)

Für den Abwasseranschluß ist bauseits ein dampftemperaturbeständiges Rohr mit einem Mindestquerschnitt von DN 50 (50 mm) konstantem Gefälle für freien Ablauf (5% bzw. 3%) vorzusehen, maximale Länge 1,5 m. Der Anschluß ist über einen offenen Trichter oder direkt in eine Bodenrinne auszuführen. Für den Abwasseranschluß sollte wegen der Knickgefahr kein Schlauch verwendet werden. Eine Querschnittsverjüngung ist zu vermeiden, da sonst Rückstaugefahr besteht. Geltende Norm DIN 1986, Teil 1. Bitte achten Sie unbedingt auf eine ausreichende Dimensionierung des Abflusses, um die Abpumpmenge des Dampfgenerators (0,7 l/ Sekunde) aufzunehmen. Die Abwassertemperatur beträgt im Durchschnitt 65°C.

Schäden und Betriebsstörungen aufgrund fehlerhafter Installation sind nicht von unserer Garantieleistung abgedeckt.



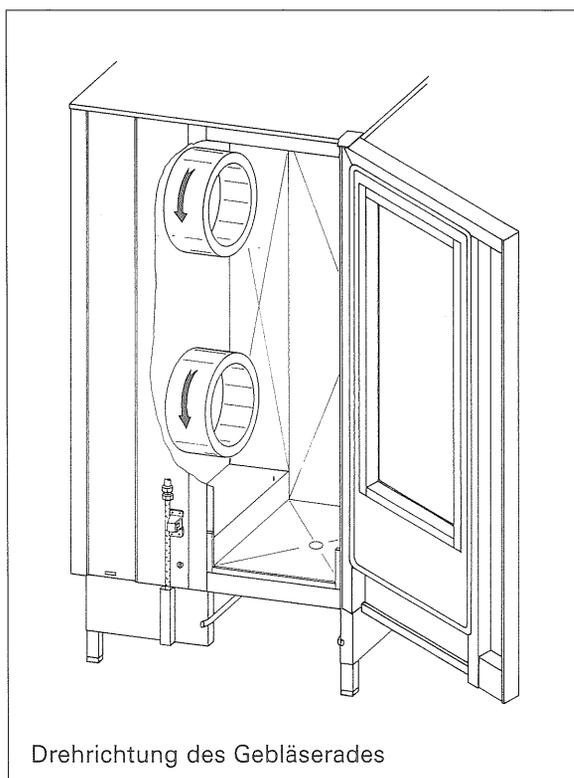
Elektro-Anschluß (EA)

Der Stromlaufplan befindet sich hinter der Abdeckung des Elektroinstallationsraumes. Der elektrische Anschluß ist nach den einschlägigen Vorschriften des VDE sowie den jeweils gültigen örtlichen Vorschriften von einem zugelassenen Installateur vorzunehmen. Bauseits ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung vorzuschalten, durch die bei Reparatur- oder Installationsarbeiten das Gerät freigeschaltet werden muß. Das Gerät in ein Potentialausgleichssystem einbeziehen, dessen Wirksamkeit nach VDE 0190 zu prüfen ist. Dazu den Anschluß an der Schraube für den Potentialausgleich, die sich am vorderen linken Fuß befindet, vornehmen. An der Netzanschlußklemme ⊕ ist der Schutzleiter anzuschließen.

Achtung!

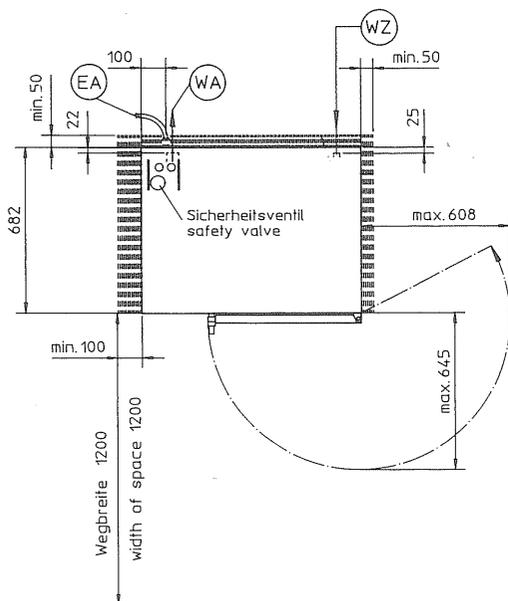
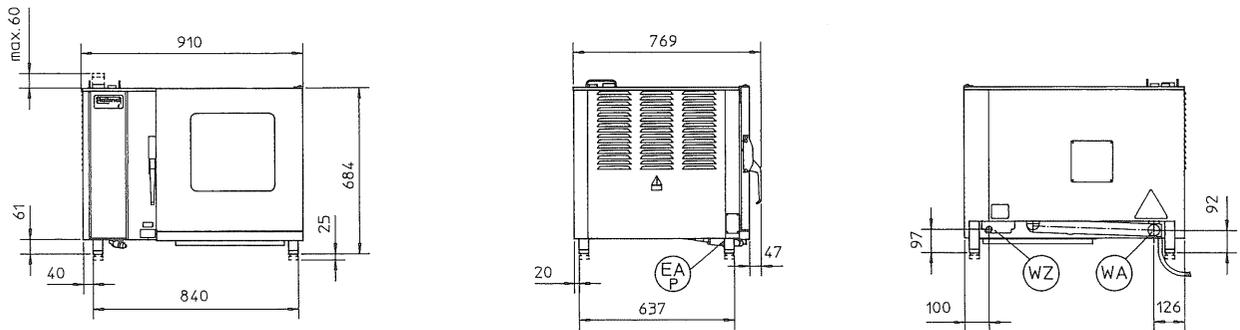
Nach Anschluß des Gerätes ist die Drehrichtung des Gebläserades zu überprüfen. (Hierzu siehe Bild) Bei falscher Drehrichtung des Gebläserades ist die Funktion des Gerätes gestört und es können Schäden auftreten!

Fehlerhafter Anschluß des Combi-Dämpfers schließt Garantieleistungen durch RATIONAL aus.



Drehrichtung des Gebläserades





-  = Wasserzulauf
-  = Wasserablauf
-  = Elektroanschluß
-  = Potentialausgleich
-  = Mindestabstand

WZ Frischwasseranschluß
 R 3/4" Gewinde, 1/2" Druckschlauch
 Bauseits Absperrung vorsehen.
Mindestleitfähigkeit: 20 μ S
Achtung:
 Nur an Kaltwasser in Trinkwasserqualität anschließen!
Wasserverbrauch: bei 300 kPa
 Durchschnittswert 0,3 l/min.
Anschlußdruck: 150–600 kPa
 empfohlen: 300 kPa

WA Abwasseranschluß
 DN 50 (\varnothing 50 mm) mit konstantem Gefälle (min. 5% bzw. 3 $^\circ$) für freien Ablauf, max. Länge 1,5 m.
 Geltende Norm DIN 1986 Teil 1.
 Für Abflußdimensionierung beachten: Abpumpmenge Dampfgenerator 0,7 l/sec.

EA Elektroanschluß
 2 m flexible Anschlußleitung (ab Geräterückwand).
 Bauseits muß eine allpolige Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktabstand vorgesehen werden.

Der Elektroanschluß des Gerätes darf nur durch einen am Betriebsort zugelassenen Elektro-Installateur ausgeführt werden.

Elektrischer Anschlußwert: 9,4 kW

- a. Netzanschluß
 3 N AC 380 V 5 x 1,5 mm²
 Absicherung 3 x 16 A
- b. Sonderspannungen siehe Stromlaufplan im Gerät

Verlustleistung
 bei 220 $^\circ$ C Arbeitstemperatur
 ca. 2 920 kJ/h

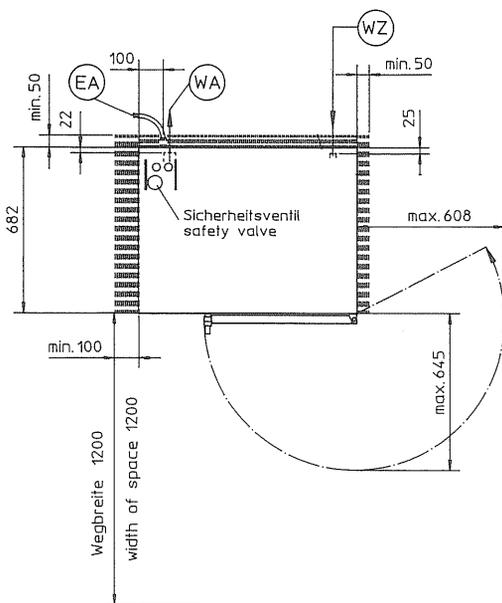
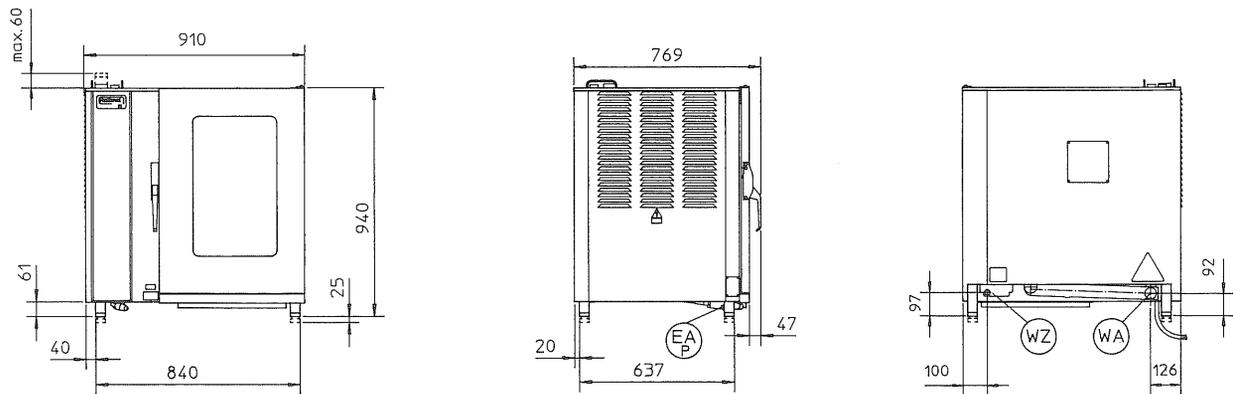
Handbrause darf nur benutzt werden, wenn Gerät spannungsfrei geschaltet ist.

Bei langen Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrhahn zu schließen.

Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 Kelvin sein.

Arbeitsplatzbezogener Schall-Emissionswert: 47 dB

Technische Änderungen vorbehalten!



-  = Wasserzulauf
-  = Wasserablauf
-  = Elektroanschluß
-  = Potentialausgleich
-  = Mindestabstand

WZ Frischwasseranschluß
R 3/4" Gewinde, 1/2" Druckschlauch
Bauseits Absperrung vorsehen.
Mindestleitfähigkeit: 20µs
Achtung:
Nur an Kaltwasser in Trinkwasserqualität anschließen!
Wasserverbrauch: bei 300 kPa Durchschnittswert 0,4 l/min.
Anschlußdruck: 150–600 kPa empfohlen: 300 kPa

WA Abwasseranschluß
DN 50 (ø 50 mm) mit konstantem Gefälle (min. 5% bzw. 3°) für freien Ablauf, max. Länge 1,5 m.
Geltende Norm DIN 1986 Teil 1.
Für Abflußdimensionierung beachten: Abpumpmenge Dampfgenerator 0,7 l/sec.

EA Elektroanschluß
2 m flexible Anschlußleitung (ab Geräterückwand).
Bauseits muß eine allpolige Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktabstand vorgesehen werden.

Der Elektroanschluß des Gerätes darf nur durch einen am Betriebsort zugelassenen Elektro-Installateur ausgeführt werden.

Elektrischer Anschlußwert: 18,4 kW

- a. Netzanschluß
3 N AC 380 V 5 x 4 mm²
Absicherung 3 x 35 A
- b. Sonderspannungen siehe Stromlaufplan im Gerät

Verlustleistung
bei 220°C Arbeitstemperatur
ca. 5 010 kJ/h

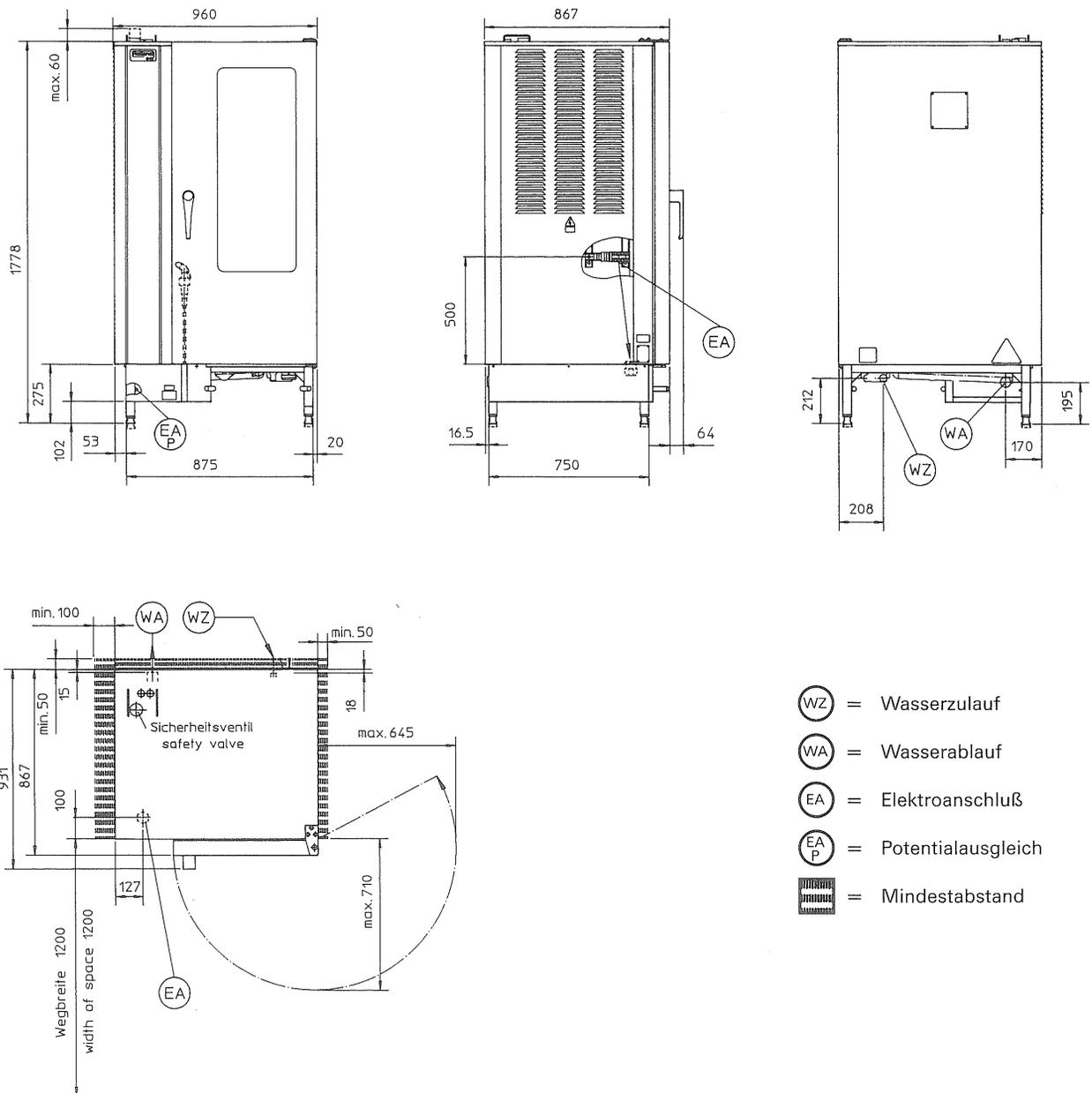
Handbrause darf nur benutzt werden, wenn Gerät spannungsfrei geschaltet ist.

Bei langen Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrhahn zu schließen.

Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 Kelvin sein.

Arbeitsplatzbezogener Schall-Emissionswert: 57 dB

Technische Änderungen vorbehalten!



- ⊙ WZ = Wasserzulauf
- ⊙ WA = Wasserablauf
- ⊙ EA = Elektroanschluß
- ⊙ EA P = Potentialausgleich
- ▨ = Mindestabstand

WZ Frischwasseranschluß
Achtung:
 Nur an Kaltwasser in Trinkwasserqualität anschließen!
 R 3/4" Gewinde, 1/2" Druckschlauch
 Bauseits Absperrung vorsehen.
Mindestleitfähigkeit: 20µs
Wasserverbrauch: bei 300 kPa Durchschnittswert 0,9 l/min.
Anschlußdruck: 150–600 kPa empfohlen: 300 kPa

WA Abwasseranschluß
 DN 50 (ø 50 mm) mit konstantem Gefälle (min. 5% bzw. 3°) für freien Ablauf, max. Länge 1,5 m, in eine Bodenrinne.
 Geltende Norm DIN 1986 Teil 1.
 Für Abflußdimensionierung beachten: Abpumpmenge Dampfgenerator 0,7 l/sec.

EA Elektroanschluß
 Anschlußklemmen 35 mm² und Verschraubung PG 36
 Bauseits muß eine allpolige Trennvorrichtung mit min. 3 mm Kontaktabstand vorgesehen werden.
 Der Elektroanschluß des Gerätes darf nur durch einen am Betriebsort zugelassenen Elektro-Installateur ausgeführt werden.

Elektrischer Anschlußwert:
36,6 kW

- a. Netzanschluß
 3 N AC 380 V 5 x 16 mm²
 Absicherung 3 x 63 A
- b. Sonderspannungen siehe Stromlaufplan im Gerät

Verlustleistung
 bei 220°C Arbeitstemperatur
 ca. 9 600 kJ/h

Hinweis:

Für das Beschicken des Gerätes mit dem Hordengestellwagen ist eine ebene, waagrechte Standfläche erforderlich.

Bei langen Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrhahn zu schließen.

Handbrause darf nur benutzt werden, wenn Gerät spannungsfrei geschaltet ist.

Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 Kelvin sein.

Arbeitsplatzbezogener Emissionswert: 49 dB

Technische Änderungen vorbehalten!

Absender:

Firma

Name

Straße

Ort

Telefon

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler



Antwort

RATIONAL

Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Absender:

Firma

Name

Straße

Ort

Telefon

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler



Antwort

RATIONAL

Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Absender:

Firma

Name

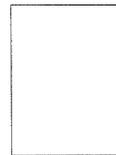
Straße

Ort

Telefon

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler



Antwort

RATIONAL

Großküchentechnik GmbH

Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer CC noch besser nutzen.

- Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
 - Wir haben Verbesserungen zum Handbuch.
Rufen Sie uns an.
-

Wir möchten Original RATIONAL Zubehör verwenden.

- RATIONAL Gastronorm-Bleche, -Behälter und -Roste
 - RATIONAL Untergestelle/RATIONAL Unterschränke
 - RATIONAL Hordengestellwagen/RATIONAL Hordengestell-Transportwagen
-

Zur Pflege unseres RATIONAL Combi-Dämpfers CC bestellen wir

- ___ Stück Original RATIONAL Handdruck-Sprühpistole/n
 - ___ Behälter Original RATIONAL Spezialreiniger
-

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer CC noch besser nutzen.

- Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
 - Wir haben Verbesserungen zum Handbuch.
Rufen Sie uns an.
-

Wir möchten Original RATIONAL Zubehör verwenden.

- RATIONAL Gastronorm-Bleche, -Behälter und -Roste
 - RATIONAL Untergestelle/RATIONAL Unterschränke
 - RATIONAL Hordengestellwagen/RATIONAL Hordengestell-Transportwagen
-

Zur Pflege unseres RATIONAL Combi-Dämpfers CC bestellen wir

- ___ Stück Original RATIONAL Handdruck-Sprühpistole/n
 - ___ Behälter Original RATIONAL Spezialreiniger
-

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer CC noch besser nutzen.

- Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
 - Wir haben Verbesserungen zum Handbuch.
Rufen Sie uns an.
-

Wir möchten Original RATIONAL Zubehör verwenden.

- RATIONAL Gastronorm-Bleche, -Behälter und -Roste
 - RATIONAL Untergestelle/RATIONAL Unterschränke
 - RATIONAL Hordengestellwagen/RATIONAL Hordengestell-Transportwagen
-

Zur Pflege unseres RATIONAL Combi-Dämpfers CC bestellen wir

- ___ Stück Original RATIONAL Handdruck-Sprühpistole/n
- ___ Behälter Original RATIONAL Spezialreiniger



...denn der Unterschied liegt im Detail!

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
Postfach 14 62 · Iglinger Straße 62
D-8910 Landsberg a. Lech
Telefon 0 81 91 / 32 70 · Telefax 0 81 91 / 217 35
Telex 527 223 lerat d

Niederlassung Kronberg/Ts. b. Frankfurt/Main
Westerbachstraße 23
D-6242 Kronberg/Ts.
Telefon 0 61 73 / 69 43
Telefax 0 61 73 / 69 47

Niederlassung Hamburg
Borsteler Chaussee 85 - 99a, Hs.-Nr. 7
D-2000 Hamburg 61
Telefon 0 40 / 5 11 50 09
Telefax 0 40 / 5 11 50 00

Niederlassung Berlin
Rapsweg 53, Haus 3
O-1141 Berlin
Telefon 0 30 / 5 60 01 10
Telefax 0 30 / 5 61 11 60