

RATIONAL
Combi-Dämpfer
...denn der Unterschied liegt im Detail!

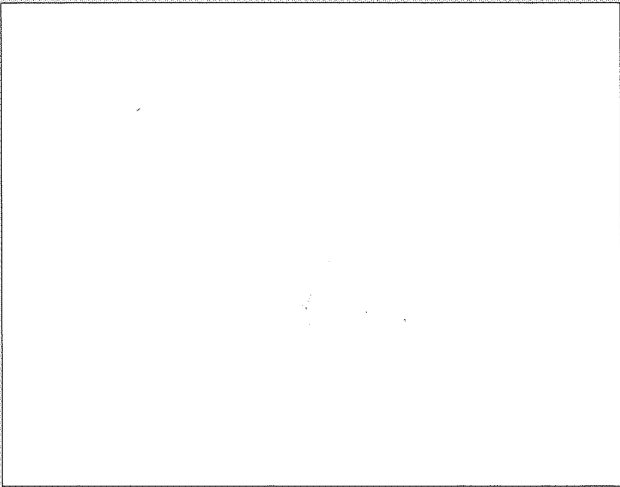
Handbuch Combi-Dämpfer CD



Wissenswertes über neuzeitliche Küchentechnik mit RATIONAL Combi-Dämpfern
für den Koch, den Techniker und den Kaufmann

Ihr zuständiger Service

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

	Bei allen Rückfragen angeben :
	Gerätetyp:
	RATIONAL Combi-Dämpfer CD CD _____
	Geräte-Nr.

	Ihr Gerät hat geprüft:

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

Inhalt

Sehr geehrter Kunde	4
Die Bedienungsblende des RATIONAL-Combi-Dämpfers	5
Erklärung der Bedienungselemente	6-7

Funktionsteile am RATIONAL-Combi-Dämpfer Beschicken und Entnehmen	8, 9
---	------

Die Gartechnik des RATIONAL-Combi-Dämpfers	10, 11
--	--------

Betriebsart Dämpfen	12, 13, 14, 15
-------------------------------	----------------

Betriebsart Heißluft	16, 17
--------------------------------	--------

Betriebsart Combi-Dämpfen	18, 19, 20
Variables Regenerieren	21
Forciertes Dämpfen	21

Garen mit Kerntemperatur	22, 23
---------------------------------	--------

Leistungsbeispiele	CD 6, CD 101	24, 25
Rind, Kalb, Schwein	CD 201, CD 20	26, 27

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel, Pasteten, Fisch, Schalen-	CD 6, CD 101	28, 29
und Krustentiere	CD 201, CD 20	30, 31

Leistungsbeispiele	CD 6, CD 101	32, 33
Gemüse, Beilagen	CD 201, CD 20	34, 35

Leistungsbeispiele	CD 6, CD 101	36, 37
Desserts, Backwaren	CD 201, CD 20	38, 39

Arbeiten mit Original RATIONAL Gastronorm-Behältern und Rosten	40, 41
Original RATIONAL-Zubehör	42, 43, 44, 45

Reinigen Entkalken Hilfsmittel	46, 47
---	--------

Aufstellen und Anschließen	48, 49
Inbetriebnahme	50
Garraumbeleuchtung	51
Anschlußpläne	52, 53, 54, 55

Sehr geehrter Kunde

wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres RATIONAL Combi-Dämpfers.

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

3 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 wirklich ausschöpfen.

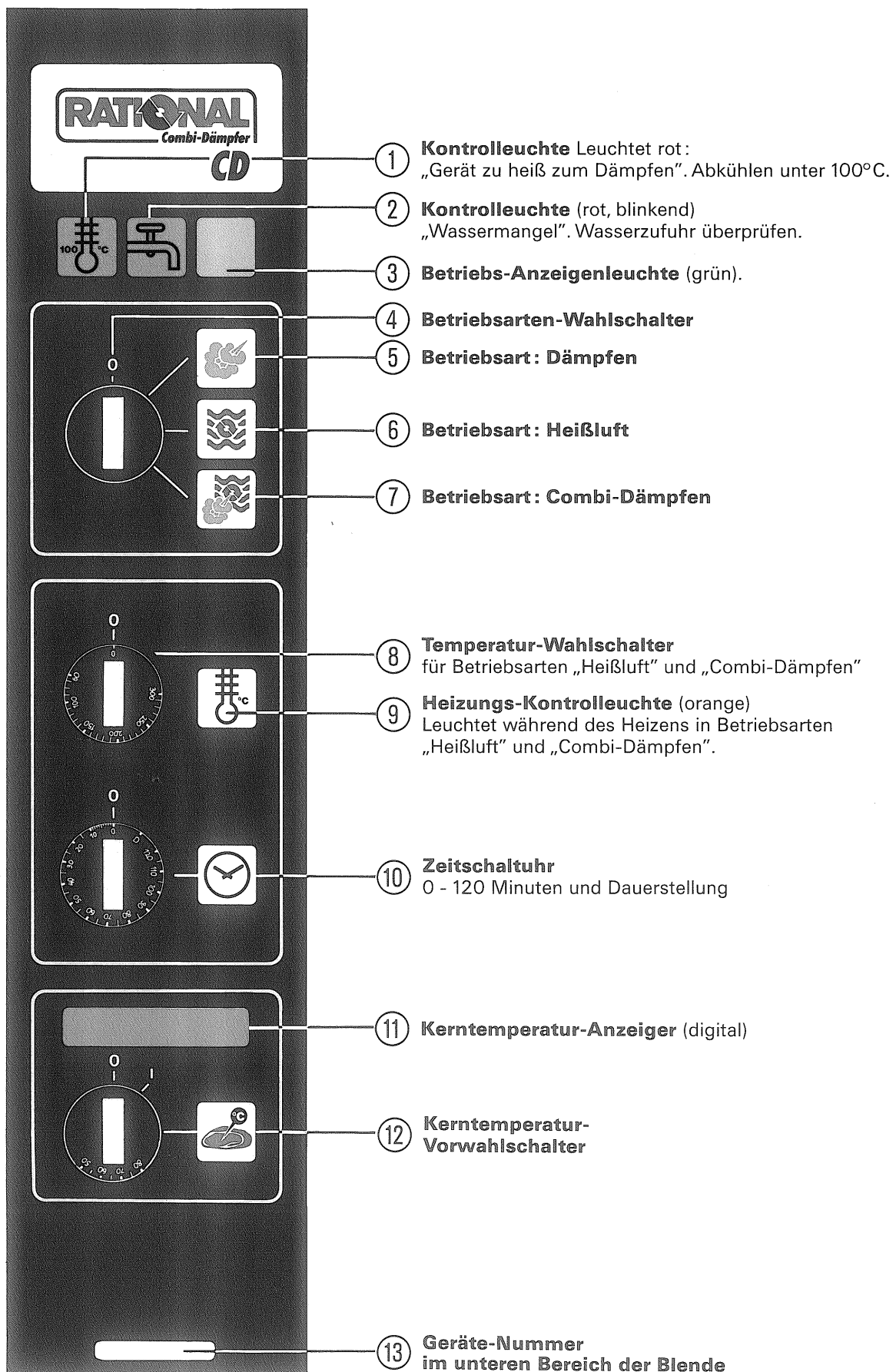
Lassen Sie uns und unsere Kunden dann auch teilhaben an Ihren praktischen Erfahrungen, an Ihren Anregungen und Ideen.

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

Ihre
RATIONAL Großküchentechnik GmbH



Die Bedienungsblende des RATIONAL Combi-Dämpfers



Erklärung der Bedienungselemente

① Warnanzeige: Dämpftemperatur über 100°C

Beim raschen Wechsel von den Betriebsarten „Heißluft“ oder „Combi-Dämpfen“ in die Betriebsart „Dämpfen“ kann die Garraumtemperatur zunächst noch über 100°C liegen. In diesem Fall leuchtet die Warnanzeige ① „Dämpftemperatur über 100°C“ rot. Die Gerätefunktion wird davon nicht beeinflusst. Ist die Garraumtemperatur auf 100°C gesunken, erlischt die Warnanzeige.
— Empfindliche Speisen wie Reis, Blumenkohl etc., besonders wenn sie in kleinen Mengen zubereitet werden, sollten nicht bei einer Temperatur von mehr als 100°C gedämpft werden.

② Störungsanzeige: Wassermangel

Bei Wassermangel, wenn beispielsweise der bauseitige Wasserhahn nicht geöffnet wurde oder der Ablaufhahn zur Kesselentleerung ② offen ist, blinkt diese Anzeige ② rot und das Gerät schaltet ab — die Geräte-Selbstkontrolle blockiert alle Dämpffunktionen. Nach Beseitigung des Wassermangels (bauseitiger Wasserhahn geöffnet und Kesselablaufhahn geschlossen) schaltet das Gerät automatisch wieder ein. Die Betriebsanzeige ③ leuchtet grün. Blinkt die Anzeige ② dennoch, kann die SC-Automatik (self-clean) gestört sein. Das Sieb am Zulauf des Magnetventils ist zu reinigen. Der Combi-Dämpfer ist wieder betriebsbereit, die Betriebsanzeige ③ leuchtet grün.

③ Betriebsanzeige

Der RATIONAL Combi-Dämpfer besitzt eine automatische Selbst-Kontrolle. Die Anzeige ③ leuchtet grundsätzlich grün, wenn der RATIONAL Combi-Dämpfer in Betrieb ist und störungsfrei arbeitet.

④ Betriebsarten-Wahlschalter

Mit diesem Schalter ④ wird die gewünschte Betriebsart eingestellt. Während des Garvorgangs kann die Betriebsart jederzeit verändert werden.

⑤ Betriebsart: Dämpfen

Den Betriebsarten-Wahlschalter auf Betriebsart „Dämpfen“ ⑤ stellen. Zusätzlich wird die gewünschte Garzeit an der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt. Der RATIONAL Combi-Dämpfer arbeitet in dieser Betriebsart als druckloser Dämpfer mit einer Dämpftemperatur von 100°C (siehe Seite 12, 13, 14).

⑥ Betriebsart: Heißluft

Den Betriebsarten-Wahlschalter auf Betriebsart „Heißluft“ ⑥ stellen.

Zusätzlich wird die gewünschte Gartemperatur mit dem Temperatur-Wahlschalter ⑧ eingestellt und die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt.

Die Heizungskontrolleuchte ⑨ leuchtet während des Heizens auf und erlischt bei Erreichen der vorgewählten Temperatur. (siehe Seite 16,17).

⑦ Betriebsart: Combi-Dämpfen

Den Betriebsarten-Wahlschalter auf Betriebsart „Combi-Dämpfen“ ⑦ stellen. Zusätzlich wird die gewünschte Gartemperatur mit dem Temperatur-Wahlschalter ⑧ eingestellt und die gewünschte Garzeit mit der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt. Die Heizungskontrolleuchte ⑨ leuchtet während des Heizens auf und erlischt bei Erreichen der vorgewählten Temperatur. (siehe Seite 18, 19, 20).

⑧ Temperatur-Wahlschalter

Durch Drehen des Temperatur-Wahlschalters ⑧ im Uhrzeigersinn wird die gewünschte Gartemperatur für die Betriebsarten „Heißluft“ und „Combi-Dämpfen“ eingestellt. Die Heizungskontrolleuchte ⑨ leuchtet auf und erlischt bei Erreichen der vorgewählten Temperatur. Während des Garvorgangs kann die Gartemperatur jederzeit verändert werden.

⑨ Heizungskontrolleuchte

Die Heizungskontrolleuchte ⑨ leuchtet während des Heizens in Betriebsart „Heißluft“ und „Combi-Dämpfen“ auf und erlischt bei Erreichen der vorgewählten Temperatur.

⑩ Zeitschaltuhr

Durch Drehen des Zeitschalters ⑩ im Uhrzeigersinn wird die gewünschte Garzeit eingestellt. Nach Ablauf der vorgewählten Garzeit ertönt ein Summsignal — das Gerät schaltet ab. Durch Rückstellen des Betriebsarten-Wahlschalters ④ auf „0“ wird das Gerät komplett ausgeschaltet. Dreht man den Zeitschalter ⑩ gegen den Uhrzeigersinn in Stellung „D“ (Dauerstellung), arbeitet der RATIONAL Combi-Dämpfer im Dauerbetrieb. Durch Rückstellen des Betriebsarten-Wahlschalters ④ auf „0“ wird das Gerät wieder abgeschaltet. Während des Garvorgangs kann die Garzeit jederzeit verändert werden.

⑪ Kerntemperatur-Anzeige

Die Kerntemperatur-Anzeige ⑫ zeigt bei eingeschaltetem Kerntemperatur-Schalter ⑪ ständig die Temperatur des Garguts an, welche vom Kerntemperatur-Fühler gemessen wird.

Erklärung der Bedienungselemente

⑫ Kerntemperatur-Wahlschalter mit Ein-/Aus-Funktion

Durch Drehen des Kerntemperatur-Wahlschalters ⑫ wird die gewünschte Kerntemperatur vorgewählt.

Im Anzeigefeld ⑪ wird die Kerntemperatur des Gargutes angezeigt.

Beim Arbeiten mit Kerntemperatur wird die Garzeit von der Kerntemperatur gesteuert. Die Zeitschaltuhr ⑩ ist daher außer Funktion.

Nach Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summsignal – das Gerät schaltet ab. Durch Rückstellen des Betriebsarten-Wahlschalters ④ auf „0“ wird das Gerät komplett ausgeschaltet.

Hinweis:

Wird nach Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur eine höhere Kerntemperatur gewünscht, muß beim RATIONAL Combi-Dämpfer der Kerntemperatur-Wahlschalter ⑫ zuerst auf „0“ gestellt und dann die gewünschte Kerntemperatur neu eingestellt werden.

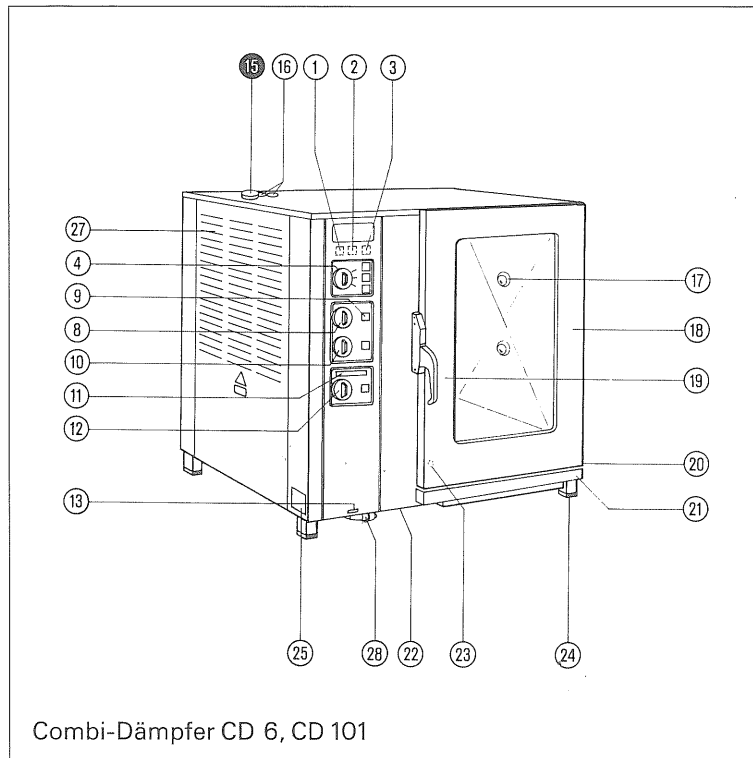
⑬ Geräte-Nummer

Unter dieser Nummer ist das Gerät in unserem Hause registriert. Bitte geben Sie bei allen Anfragen, Kundendienst-Anforderungen etc. diese Geräte-Nummer an.

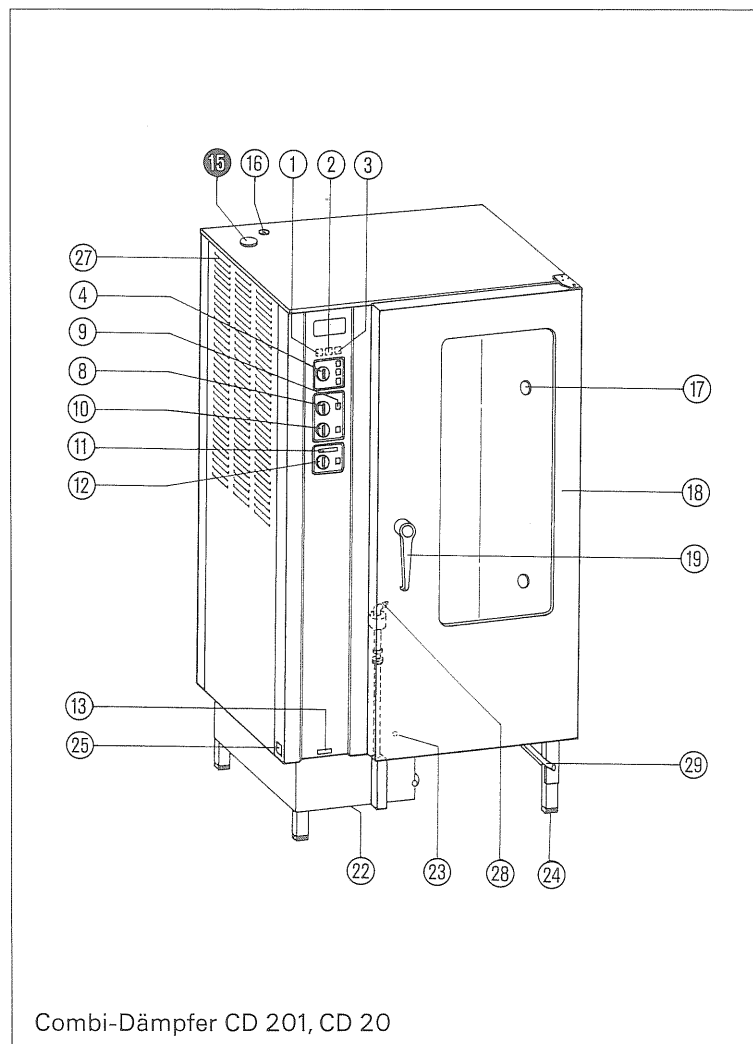
Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Funktionsteile am RATIONAL Combi-Dämpfer



Combi-Dämpfer CD 6, CD 101



Combi-Dämpfer CD 201, CD 20

⑬ Geräte-Nummer

⑮ Einfüllöffner für Enkalker
ist gleichzeitig Sicherheitsventil

Achtung!

**Auf dem Sicherheitsventil
nichts abstellen und nicht
anderweitig blockieren.
Das Sicherheitsventil muß
sich frei bewegen können,
damit es die Sicherheits-
funktion erfüllen kann.**

⑯ Zuluft-Ausgleichsöffnungen

⑰ Garraumbeleuchtung
(mit schocksicheren Gläsern)

⑱ Gerätetür

⑲ Türgriff (Einhandbedienung)

⑳ Integrierte Türtropfwanne

㉑ Auffangwanne
(zum Entleeren herausziehbar)

㉒ Kesselentleerung
(hinter der Verkleidung)

㉓ Türkontakt-Endabschalter

㉔ Gerätefuß, höhenverstellbar

㉕ Typenschild
mit allen wichtigen elektrischen
Daten wie Leistungsaufnahme,
Spannung, Phasenanzahl und
Frequenz sowie Gerätetyp und
Geräte-Nummer

㉖ Bedienungsblende
(siehe Klappseite 5)

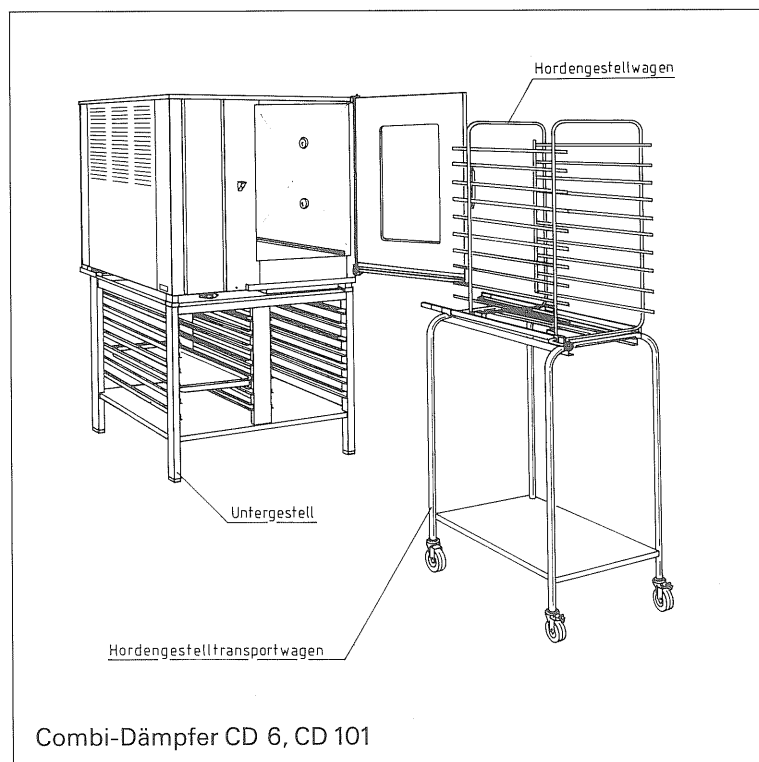
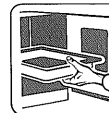
㉗ Abdeckung des
Elektroinstallationsraumes

㉘ Schlauchbrause

㉙ Einfahrhilfe



Beschicken und Entnehmen



Combi-Dämpfer CD 6, CD 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. Für die Combi-Dämpfer CD 6 und CD 101 verwendet man den RATIONAL-Hordengestell-Transportwagen (Zubehör). Hohe Garleistungen und rationelle Arbeitsweise sowie schneller Chargenwechsel können durch den Einsatz zusätzlicher RATIONAL-Hordengestellwagen und Hordengestell-Transportwagen erzielt werden.

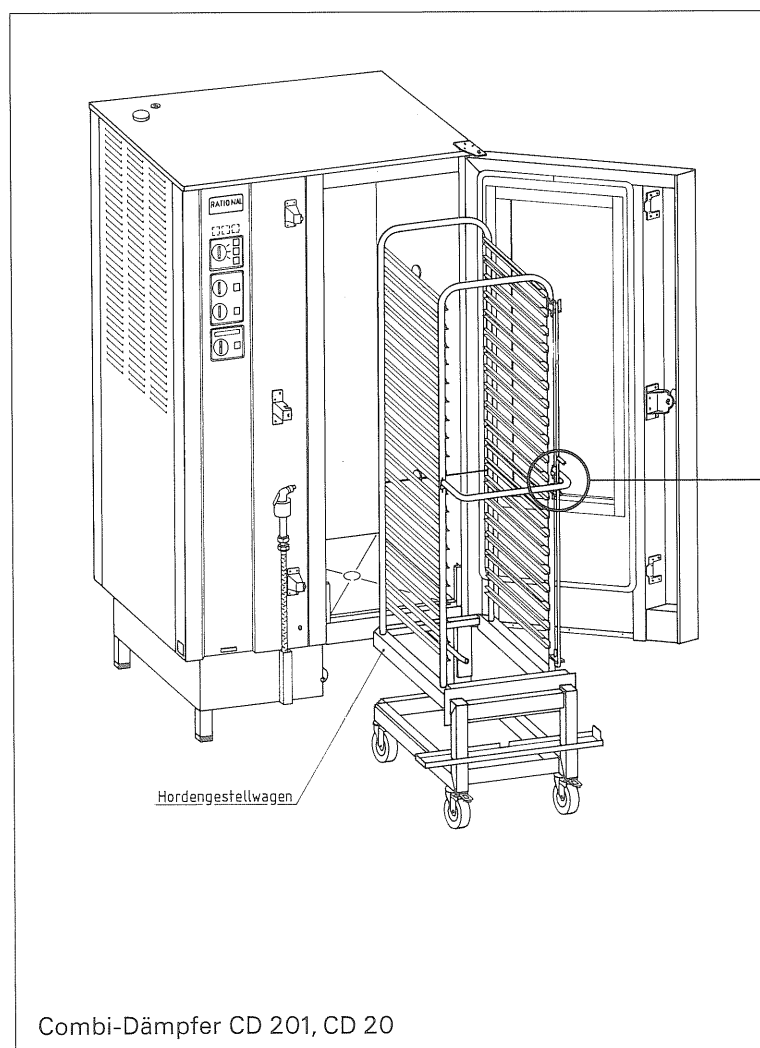
Entnehmen

Nach dem Dämpfen Gerätetür langsam öffnen.

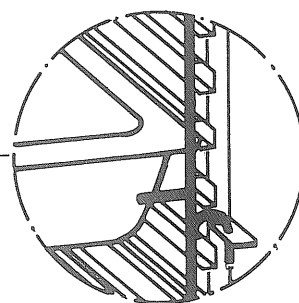
VORSICHT! DAMPF!

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

Kein Wasser in den heißen Garraum sprühen.



Combi-Dämpfer CD 201, CD 20



GN-Behälter-Arretierung für sicheres Beschicken

Achtung!

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

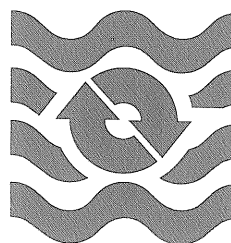
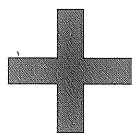
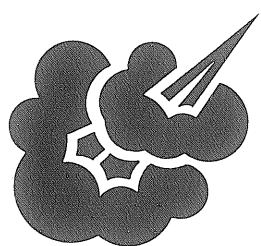
Nach Beendigung des Garprozesses den Betriebsarten-Wahlschalter nicht auf „O“ stellen, da sonst die Motorbremse nicht arbeitet.



Die Gartechnik des RATIONAL Combi-Dämpfers

Der RATIONAL Combi-Dämpfer verfügt über
zwei Gar-Energien

feuchte Hitze + trockene Hitze



Dampf



Heißluft

Diese zwei Garmedien können wahlweise

**einzeln,
nacheinander
oder kombiniert**

angewandt werden.

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



Drei 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 Heißluft trockene Hitze

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Gebläserad verteilt diese Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Temperatur kann wahlweise von **60°–300°C** eingestellt werden.



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 **100°–300°C** eingestellt werden. Dabei ist im Garraum immer die optimale Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.

**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 Dampfeinwirkung. Im RATIONAL Combi-Dämpfer 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

Den Betriebsarten-Wahlschalter ④ auf Betriebsart „Dämpfen“ ⑤ stellen. Zusätzlich wird die gewünschte Garzeit wird an der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt.

Der RATIONAL Combi-Dämpfer arbeitet in dieser Betriebsart als druckloser Dämpfer mit einer Dampftemperatur von 100°C (s. Seite 5, 6, 7).

Vorheizen:  + 

Der RATIONAL Combi-Dämpfer ist vor der ersten Beschickung und nach einer Betriebsunterbrechung von mehr als drei Stunden mit 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:

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

Glaskonserven-Rilletes.

Vorteile:

Die technische Ausstattung des RATIONAL Combi-Dämpfers bringt extrem kurze Aufheizzeiten. Das lange Aufheizen von Kochwasser entfällt. Auch bei voller Beschickung ist nur eine relativ kurze Garzeit bei verschiedenen Nahrungsmitteln erforderlich. Durch Wegfall der langen Ankochzeiten – wie z. B. in Kesseln, Töpfen usw. – ist die kontinuierliche Produktion größerer Mengen (Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl usw.) gewährleistet.

Hohe Speisenqualität

Durch die Garung mittels Dampf bleiben die wertvollen Geschmacks- und Aromastoffe und die Struktur weitgehend erhalten. Gedämpfte Speisen weisen stets einen ausgeprägten, typischen Eigengeschmack auf.

Durch Dämpfen werden, im Gegensatz zum Kochen, die in den Speisen enthaltenen Nährstoffe und Salze nicht ausgeschwemmt, sondern bleiben im Kochgut. Vergleicht man gekochtes mit gedämpftem Gemüse, besticht dieses durch eine appetitlich frische Farbe. Durch Verwendung von relativ flachen Behältern werden die Nahrungsmittel nur geringfügig übereinander geschichtet. Ein Zerfallen wird somit vermieden.

Vitaminerhaltung

Da die sonst üblichen langen Ankochzeiten entfallen, nur wenig oder gar keine Kochflüssigkeit vorhanden ist und die Temperatur immer leicht unter 100° C bleibt, ermöglicht der RATIONAL Combi-Dämpfer eine besonders vitaminschonende Zubereitung.

Bißfestigkeit

Ein Verkochen ist nicht möglich (im Gegensatz zum Kochen im Topf oder Kessel oder unter Druck). Der Grad der Bißfestigkeit bzw. Weichheit kann individuell gesteuert werden.

Gleichzeitiges Dämpfen verschiedener Produkte

Während des Dämpfvorganges findet im RATIONAL Combi-Dämpfer 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.

Anwendungshinweise und Tips

Einsatz von Behältern

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

Garzeiten

Bei Gemüse sind die Garzeiten von der jeweiligen Qualität abhängig. Besonders bei der Garung von Frischgemüse empfiehlt es sich, nach $\frac{3}{4}$ 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 kernig und keinesfalls zu weich zu garen. Dieser Hinweis ist besonders bei der Zubereitung für Fernverpflegungen 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 in kurzer Zeit und ausgezeichnete 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 Frisch-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.



A-la-carte-Zubereitung

Im RATIONAL Combi-Dämpfer können $\frac{2}{1}$ *, $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{2}{8}$ -GN-Behälter verwendet werden und somit auch kleine Mengen gegart und zubereitet werden. Im a-la-carte-Bereich ist eine rationelle und flexible Produktion gewährleistet. Die Herdplatten sind nicht mehr blockiert. Weniger Einsatz von Töpfen und Pfannen entlastet die Spüle.

Frühstückseier

Die Eier werden in gelochte Behälter gegeben (sie werden nicht angestochen). So spart das Eier-Kochen viel Arbeit und es gibt keinen Schwund. Beim Dämpfen bleiben sämtliche Eier heil (im Gegensatz zum üblichen Kochen in Wasser). Der Garungsgrad kann genau gesteuert werden.

Konservieren

Beim Konservieren von selbst gefertigten Produkten darf der Durchmesser der verwendeten Konservierungs-Behälter 100 bis 120 mm nicht überschreiten.

Einsatz von Original RATIONAL-Behältern:

Die Auswahl der geeigneten Behälter richtet sich hauptsächlich nach der herzustellenden Menge. Für die verschiedenen Zubereitungen werden gelochte und ungelochte GN-Behälter in unterschiedlichen Größen verwendet .

* für RATIONAL Combi-Dämpfer CD 20

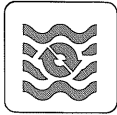
Notizen

[illegible]

Notizen

Lined area for notes.





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 60° C–300° C und ist stufenlos einstellbar.

Inbetriebnahme

Den Betriebsarten-Wahlschalter ④ auf Betriebsart „Heißluft“ ⑥ stellen. Zusätzlich wird die gewünschte Gartemperatur mit dem Temperatur-Wahlschalter ⑧ eingestellt. Die gewünschte Garzeit wird mit der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt. (s. Seite 5, 6, 7).

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, Gratinieren, ...

Gargut-Beispiele:

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

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

Diverse Backmassen wie Rührteig, Sandkuchen, Bisquit, Schokomassen, Nußmassen, Windmassen. 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 Sprühpistole 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 Kurzbratenstücken 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.

Gratinieren

Das Gratinieren 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 Gratinieren den RATIONAL Combi-Dämpfer 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 ¼ GN) verwenden.

Backen

Was wird gebacken?

Alle Backwaren, einschließlich Feingebäck, geraten im RATIONAL Combi-Dämpfer in Qualität, Aussehen und Krume besonders gut.

Wie wird gebacken?

Je nach Bedarf oder Beschaffenheit des Backgutes wird der Betriebsarten-Wahlschalter auf „Heißluft“ oder „Combi-Dämpfen“ eingestellt. Gegebenenfalls wird zwischen diesen Einstellungen gewechselt. Die Möglichkeit, dem Backvorgang auch Dampf zuzuführen, erweitert den Einsatzbereich. Dies gilt besonders für Hefe-, Brand-, Blätter- und diverse Brotteige.

Was ist sonst noch beim Backen zu beachten?

Das Gerät zunächst auf Backtemperatur vorheizen. Generell die Backtemperatur 20 bis 25° C niedriger einstellen als bisher in einem herkömmlichen Back- oder Bratofen. Im Zweifelsfall sind immer niedrigere Backtemperaturen zu wählen.

Beim Backen von Brot oder Brötchen jeden zweiten Einschub verwenden. Bei leichten Massen tiefe Behälter verwenden, um einen ruhigeren Backverlauf zu erzielen.

Die Formhöhe von 70 mm sollte nicht überschritten werden.

Die Backzeiten können sich gegenüber der herkömmlichen Backweise verringern. Bei Teilbeschickung auf gleichmäßige Aufteilung im Garraum achten. Bei Einsatz von Ringen, Formen, Kasten usw. Roste verwenden. Bei Backgut mit sehr hohem Feuchtigkeitsgehalt ist eine geringe Reduzierung der Menge vorteilhaft.

Bei Vollbeschickung u. U. ab und zu kurz die
Gerätetür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen
kann.

Bei schweren Massen (Rührteig, Sandmasse) und hoher Füllung jeden zweiten Einschub und granitemaillierte Behälter verwenden.



Notizen

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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

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

Für individuelle Zubereitungen können die Betriebsarten während eines Garprozesses jederzeit verändert werden. Die Temperatur reicht von 100° C–300° C und ist stufenlos einstellbar.

Das heißt in der Praxis:

Die beiden Garmedien



Dampf (feuchte Hitze) und



Heißluft (trockene Hitze)

können entweder

einzelnen, 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 Garungsarten 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. Kohlroutaden, Gurken, Zucchini.

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



Dämpfen +



Combi-Dämpfen



Heißluft

Erst Andämpfen des Gargutes, danach Wechsel auf Combi-Dämpfen – zum Schluß mit Heißluft eine knackig krosse Kruste bilden, z.B. Schweineschulter mit Schwarte, Netzbraten, Schweinshaxen usw.



Betriebsart

Combi-Dämpfen = feuchte Hitze + trockene Hitze

Inbetriebnahme

Den Betriebsarten-Wahlschalter ④ auf Betriebsart „Combi-Dämpfen“ ⑦ stellen. Zusätzlich wird die gewünschte Gartemperatur mit dem Temperatur-Wahlschalter ⑧ eingestellt. Die gewünschte Garzeit wird mit der Zeitschaltuhr ⑩ vorgewählt. (s. Seite 5, 6, 7).

Vorheizen:



Das Vorheizen geschieht je nach Wahl der zuerst gewählten Betriebsart. Siehe Vorheizen Betriebsart „Dämpfen“ (Seite 12) und Betriebsart „Heißluft“ (Seite 16).

Garungsarten:

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

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 zusätzlicher 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 Fleischeiweiß 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 geht das Fleisch auf und das Gargut erhält ein größeres 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 Kroßheit, 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

Combi-Dämpfen = feuchte Hitze +trockene Hitze

Vorbereitung

Die Bratenstücke nie zu dicht aneinanderlegen, damit eine allseitige gleichmäßige Garung erfolgen kann. Gleichgroße Stücke auf denselben Rost bzw. Behälter legen. Wird die Fleischfaser parallel zur Luftströmung gelegt, bewirkt dies eine bessere Wärmeaufnahme und die Verkürzung der Garzeit kann bis zu 30% betragen.

Glacieren

Dies geschieht während des Garprozesses mit dem Konzentrat, das während der Garung in einem ungelochten Behälter aufgefangen wird.

Saucen-Zubereitung

Während der Betriebsart „Dämpfen“ (das Fleisch liegt auf Rosten) in die unterste Einschubleiste des Hordengestellwagens einen ungelochten GN-Behälter einschieben. Darin sammelt sich Kondensat. Dieses wird später zum Ablöschen der gerösteten Knochen verwendet. Nach dem Umschalten auf Betriebsart „Heißluft“ zerkleinerte Knochen, Mirepoix, Gewürze usw. mitrösten, individuell weiterverarbeiten, mit dem vorher gewonnenen Kondensat ablöschen und während der Garzeit unter den Bratenstücken eingeschoben lassen. Nach der Garung die Sauce abschmecken, gegebenenfalls strecken und binden (starke Konzentration).

Regenerieren von verschweißter, vorgefertigter Tiefkühlkost in Alu-Schalen (Fertig-Menüs)

Der Regeneriervorgang wird mit der Betriebsart „Combi-Dämpfen“ bei einer Temperatur-Einstellung von 130° C durchgeführt. Die Zeiten zwischen Tiefkühl-Temperatur und Verzehr-Temperatur werden unter Dampfeinwirkung erheblich reduziert, verglichen mit der herkömmlichen Heißluft-Methode.

Eine Verkrustung an den Schalenrändern bzw. an der Produktoberfläche wird durch den Dampf vermieden.

Regeneriergut	Gewicht je Menu- schale	Zeit in Min.	Schalen pro Rost
Alu-Mehrportionsschalen 320/250/45			
Kartoffelpürée	2000 g	45	2
Schweinebraten	2000 g	55	2
Eintopf Grüne Bohnen	2000 g	45	2
Reis	1500 g	45	2
Alu-Einzelportionen 150/110/40			
Kartoffelpürée	225 g	20	8
Schweinebraten	200 g	20	8
Reis	175 g	20	8
Kohlrouladen	275 g	25	8
Gefüllte Paprikaschoten	300 g	25	8

Notizen



Arbeiten mit Kerntemperatur *

1. Die gereinigte Spitze des Temperaturfühlers bis zur Mitte des Gargutes (stärkste Stelle) einstechen.
2. Mit dem Betriebsarten-Wahlschalter ④ die Betriebsart „Dämpfen“ ⑤ „Heißluft“ ⑥ oder „Combi-Dämpfen“ ⑦ wählen (Summsignal ertönt).
3. Mit dem Kerntemperatur-Wahlschalter ⑫ die gewünschte Kerntemperatur vorwählen (Summsignal verstummt). Die Kerntemperatur-Anzeige ⑪ zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
4. Temperatur-Wahlschalter ⑧ im Uhrzeigersinn auf gewünschte Garraumtemperatur einstellen (nicht bei Betriebsart „Dämpfen“).
5. Zeitschaltuhr ⑩ bleibt auf „0“.
6. Der Vorgang läuft automatisch ab.
7. Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summsignal. Das Gerät schaltet automatisch ab.
8. Während des Betriebs können sowohl die eingestellten Temperaturwerte als auch die Betriebsart jederzeit verändert werden.
9. Zum Ausschalten des Gerätes alle Schalter auf „0“ stellen.
10. Wird nach Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur eine höhere Kerntemperatur gewünscht, muß der Kerntemperatur-Wahlschalter ⑫ auf „0“ gestellt werden und die Kerntemperatur neu eingestellt werden.

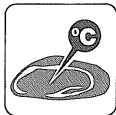
Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

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 ver- blassend
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

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 Gewichts-einsparungen führt. Jedes Grad der Überschrei-tung 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.

* nur auf Option



Arbeiten mit Kerntemperatur *

Kerntemperatur-Richtwerte

	Garzustand	Kern-temperatur
Rindfleisch		
Rinderfilet/Lende	medium – rare	55–58° C
Roastbeef	medium – rare	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

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
Terinen, 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
Rinderbraten	abgelagert	flache Stücke bevorzugen Ø 80–100 mm	1/1 Rost 65 mm ungelocht	6 – 8 kg
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
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, evtl. in Bratformen 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
Schinken im Brotteig		beim Bäcker einschlagen lassen	20 mm oder 400 mm granit.	nch Größe
Knochen- Schinken	roh	leicht gepöckelt eventuell mit Nelken spicken	1/1 Rost	1

CD 6, CD 101

Zubehör pro Beschickung		Betriebs- arten Wahlschalter	Tem- peratur in ° C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CD 6	CD 101				CD 6	CD 101	CD 6	CD 101
6 x 1/1 Rost	10 x 1/1 Rost		250-270	7	72 Stück	120 Stück	432 Stück	720 Stück
6 x 1/1 Rost	10 x 1/1 Rost		250-270	8-10	60 Stück	100 Stück	360 Stück	600 Stück
6 x 1/1 Rost	10 x 1/1 Rost		250	10	60 Stück	100 Stück	300 Stück	500 Stück
6 x 1/1 Rost	10 x 1/1 Rost		250-270	15	60 Stück	100 Stück	240 Stück	400 Stück
6 x 20 mm 6 x 1/1 Rost	10 x 20 mm 10 x 1/1 Rost		250	10	60 Stück	100 Stück	360 Stück	600 Stück
3 x 1/1 Rost 3 x 20 mm	5 x 1/1 Rost 5 x 20 mm		140-200	25-30	18 kg	30 kg	36 kg	60 kg
2 x 1/1 Rost 1 x 65 mm	4 x 1/1 Rost 1 x 65 mm		140-160	90-120	20 kg	30 kg		
2 x 1/1 Rost 1 x 65 mm	4 x 1/1 Rost 1 x 65 mm		160-180	90-100	20 kg	30 kg		
2 x 1/1 Rost 1 x 65 mm	4 x 1/1 Rost 1 x 65 mm		160-180	85-100	20 kg	40 kg		
3 x 65 mm	5 x 65 mm			45-50	12 kg	20 kg		
3 x 1/1 Rost	5 x 1/1 Rost			50	20 kg	35-40 kg		
3 x 1/1 Rost 3 x 65 mm	5 x 1/1 Rost 5 x 65 mm			70-100	21-27 Stück	35-45 Stück		
3 x 40 mm	5 x 40 mm		180	70	18 Stück	30 Stück		
6 x 20 mm	10 x 20 mm		230	15	60 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
3 x 1/1 Rost	5 x 1/1 Rost		150-170	90	18 kg	30 kg		
3 x 65 mm	5 x 65 mm		160-180	70	75 Stück	125 Stück		
3 x 1/1 Rost	5 x 1/1 Rost		250	6	nach Größe			
3 x 1/1 Rost	5 x 1/1 Rost		130-160	90	18 kg	30 kg		
			170	90-120	Nach Größe und Höhe des Back/Bratgutes			
1 x 1/1 Rost 1 x 65 mm	2 x 1/1 Rost 1 x 65 mm		140	180	1 Stück	eventuell 2 Stück		





Leistungsbeispiele

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Gargut	Art des des Gargutes	Tips und Hinweise	geeignete GN- Behälter/Roste 1/1 GN oder 2/1 GN	Menge pro GN-Behälter/ Rost ca.
Filetsteak	frisch, ca. 3 cm hoch medium	würzen, leicht ölen	Rost	1/1 GN 12 Stück 2/1 GN 24 Stück
Rumpsteak	frisch, ca. 2 cm hoch medium	würzen, leicht ölen, nicht plattieren	Rost	1/1 GN 10 Stück 2/1 GN 20 Stück
Schnitzel	frisch, ca. 130 g	würzen, leicht ölen	Rost	1/1 GN 10 Stück 2/1 GN 20 Stück
Schweine- kotelett	frisch, natur	Gewürz gut einreiben, nicht plattieren	Rost	1/1 GN 10 Stück 2/1 GN 20 Stück
Rinderleber	portioniert	in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden	20 mm granit. Rost	1/1 GN 10 Stück 2/1 GN 20 Stück
Roastbeef		würzen, leicht einölen	Rost 20 mm granit.	1/1 GN 6 kg 2/1 GN 12 kg
Rinderbraten	abgelagert	flache Stücke bevorzugen ø 80–100 mm	Rost 65 mm ungelocht	1/1 GN 6–8 kg 2/1 GN 12–16 kg
Kalbsbraten	wie gewachsen oder gebunden	würzen, trockene Teile (Frikandeau) spicken	Rost 65 mm ungelocht	1/1 GN 8 kg 2/1 GN 16 kg
Nacken Schweinebraten	ausgelöst	kräftig würzen, Gewürz- kompositionen verwenden	Rost 65 mm ungelocht	1/1 GN 8 kg 2/1 GN 16 kg
Kalbsfrikassee	frisch	Gewürze und Gemüse dem Fleisch beifügen	65 mm ungelocht	1/1 GN 3–4 kg 2/1 GN 6–8 kg
Kasseler Nacken	frisch	ohne Knochen, gleiche Größe auf gleichem Rost	Rost	1/1 GN 6–8 kg 2/1 GN 12–16 kg
Eisbein	frisch		65 mm ungelocht Rost	1/1 GN 7–9 Stück 2/1 GN 14–18 Stück
Schweinshaxen	frisch 900–1200 g	erst dämpfen, Schwarte schröpfen, zisellieren, würzen, nicht fetten	Rost	1/1 GN 6–8 Stück 2/1 GN 12–16 Stück
Frikadellen	frisch	ggf. leicht ölen, vorheizen 300°C	20 mm granit.	1/1 GN 10–12 Stück 2/1 GN 20–24 Stück
Hackbraten	frisch ca. 2 kg pro Form	Oberfläche sauber verstreichen, evtl. in Bratformen füllen	40 mm granit.	1/1 GN 6 kg 2/1 GN 12 kg
Rindsroulade	Convenience fast-food	würzen, mit etwas Rotwein angießen	65 mm ungelocht	1/1 GN 20–25 Stück 2/1 GN 40–50 Stück
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	1/1 GN 4–6 kg 2/1 GN 8–12 kg
Schinken im Brotteig		beim Bäcker einschlagen lassen		1/1 GN nach Größe 2/1 GN nach Größe
Knochen- Schinken		leicht gepöckelt, eventuell mit Nelken spicken		1/1 GN 1 Stück 2/1 GN 2 Stück

CD 201, CD 20

Zubehör pro Beschickung		Betriebs- arten Wahlschalter	Tem- peratur in ° C	Garzeit in Min. ca.	Menge pro Beschickung ca.		Menge pro Stunde ca.	
CD 201	CD 20				CD 201	CD 20	CD 201	CD 20
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		250-270	7	240 Stück	480 Stück	1440 Stück	2880 Stück
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		250-270	8-10	200 Stück	400 Stück	1200 Stück	2400 Stück
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		250	10	200 Stück	400 Stück	1000 Stück	2000 Stück
20 x 1/4 Rost	20 x 1/4 Rost		250-270	15	200 Stück	400 Stück	800 Stück	1600 Stück
20 x 20 mm 20 x 1/4 Rost	20 x 20 mm 20 x 1/4 Rost		250	10	200 Stück	400 Stück	1200 Stück	2400 Stück
10 x 1/4 Rost 10 x 20 mm	10 x 1/4 Rost 10 x 20 mm		200	25-30	60 kg	120 kg	120 kg	240 kg
9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm	9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm		140-160	90-120	80 kg	160 kg		
9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm	9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm		160-180	90-100	60 kg	120 kg		
9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm	9 x 1/4 Rost 1 x 65 mm		160-180	85-100	70 kg	140 kg		
10 x 65 mm	10 x 65 mm			45-50	40 kg	80 kg		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost			50	80 kg	160 kg		
10 x 1/4 Rost 10 x 65 mm	10 x 1/4 Rost 10 x 65 mm			70-100	70-90 Stück	140-180 Stück		
10 x 40 mm	10 x 40 mm		180	70	80 Stück	160 Stück		
20 x 20 mm	20 x 20 mm		230	15	240 Stück	480 Stück	960 Stück	1920 Stück
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		150-170	90	60 kg	120 kg		
10 x 65 mm	10 x 65 mm		160-180	70	250 Stück	500 Stück		
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		250	6	nach Größe			
10 x 1/4 Rost	10 x 1/4 Rost		130-160	90	60 kg	120 kg		
			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		





Leistungsbeispiele

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

[illegible]

CD 6, CD 101

[illegible]

CD 201, CD 20



Leistungsbeispiele
Gemüse, Beilagen

Gargut	Art des 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
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
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

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



Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Art des 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
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.
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

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



Leistungsbeispiele Desserts, Backwaren

[illegible]

CD 6, CD 101

[illegible]



Leistungsbeispiele Desserts, Backwaren

[illegible]

CD 201, CD 20

[illegible]



Original RATIONAL Gastronorm-Behälter und Roste

Im RATIONAL Combi-Dämpfer haben Sie die Möglichkeit, sämtliche GN-Behälter in unterschiedlichen Größen ($\frac{2}{1}^*$, $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{2}{8}$) für die Produktion oder Regeneration zu verwenden. Dadurch wird auch bei kleinen Beschickungsmengen ein flexibles, rationelles Nachproduzieren 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:

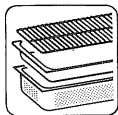
- bessere Wärmeleitung
- bessere Backqualität – keine speckigen Böden
- kein Ankleben
- minimaler Fettverbrauch
- kein Portionierungsverlust – Ecken sind voll ausgeformt

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

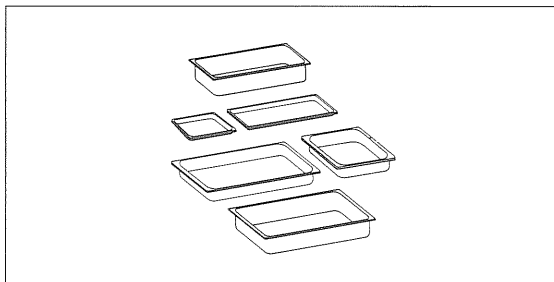
Je höher die Teigmasse ist, umso zwingender ist die Verwendung von granitemaillierten Behältern.

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

* für RATIONAL Combi-Dämpfer CD 20

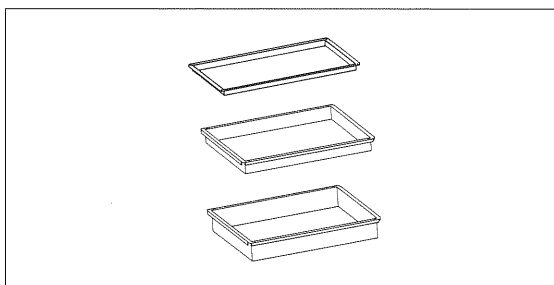


Original RATIONAL Gastronorm-Behälter und Roste



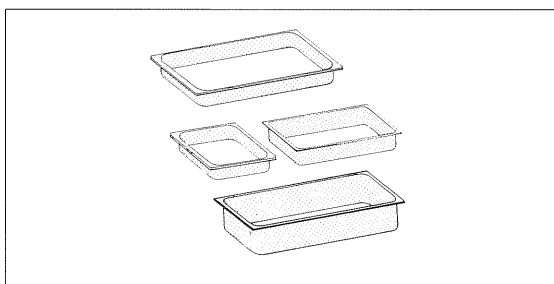
RATIONAL-Behälter Chrom – Nickel – Stahl

$\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$ 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



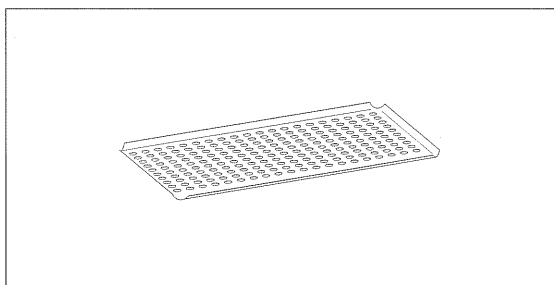
RATIONAL-Behälter Granitemailliert

$\frac{1}{1}$ 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



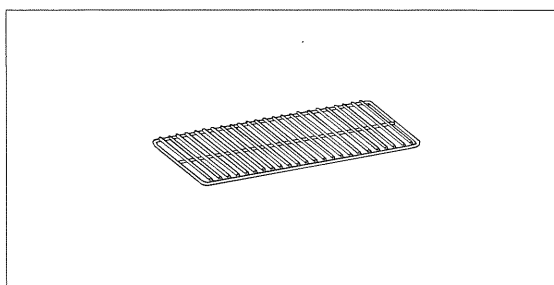
RATIONAL-Behälter, gelocht Chrom – Nickel – Stahl

$\frac{1}{1}$ 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

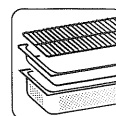


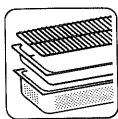
RATIONAL-Roste Hochglanzvernickelt

$\frac{1}{1}$ 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.



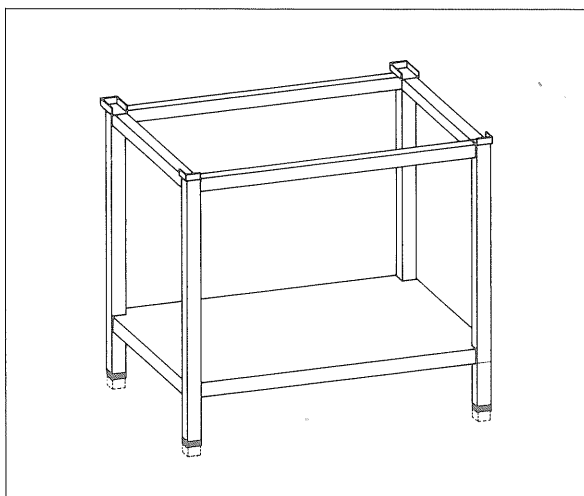


Das umfangreiche Leistungsangebot des RATIONAL Combi-Dämpfers wird durch ein abgerundetes Zubehörprogramm sinnvoll ergänzt. Dadurch kann der RATIONAL Combi-Dämpfer den jeweiligen Erfordernissen optimal angepaßt werden. Die RATIONAL Untergestelle und Unterschränke sind aus Chrom-Nickel-Stahl gefertigt.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

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

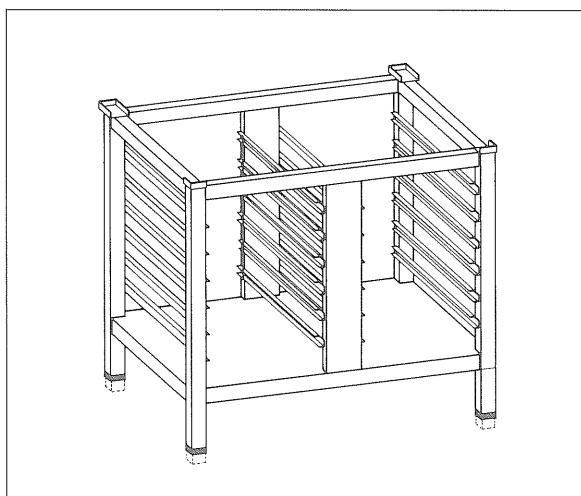
RATIONAL Untergestell UG I

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



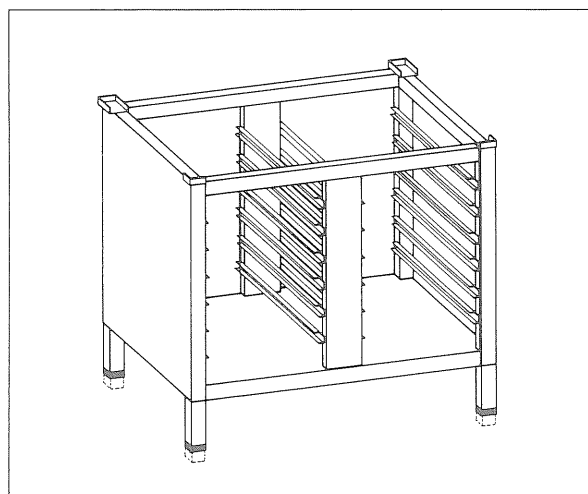
RATIONAL Untergestell UG II

Rahmengestell komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden und höhenverstellbaren Füßen; zusätzlich 12 Paar Auflageschienen zur Aufnahme von 1/4-GN-Rosten und verschiedenen GN-Behältern.



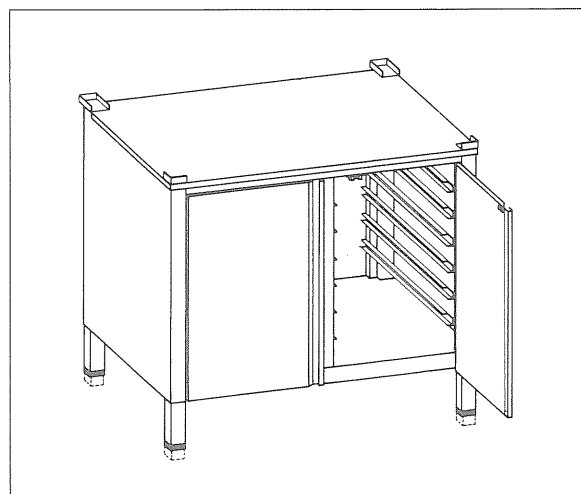
RATIONAL Unterschrank US III

Rahmengestell komplett aus Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden, höhenverstellbaren Füßen, dreiseitig geschlossen, mit 12 Paar Auflageschienen für 1/4-GN-Behälter.



RATIONAL Unterschrank US IV

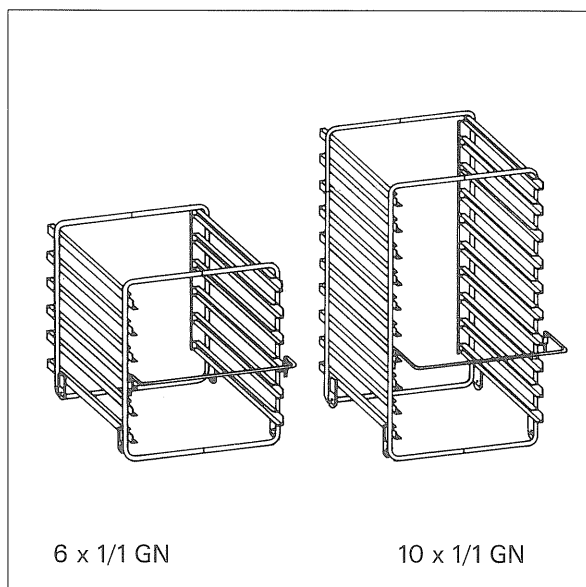
Rahmengestell komplett aus Chrom-Nickel-Stahl mit Ablageboden, höhenverstellbaren Füßen, Ausführung wie Unterschrank US III, jedoch frontseitig mit zwei doppelwandigen Flügeltüren.





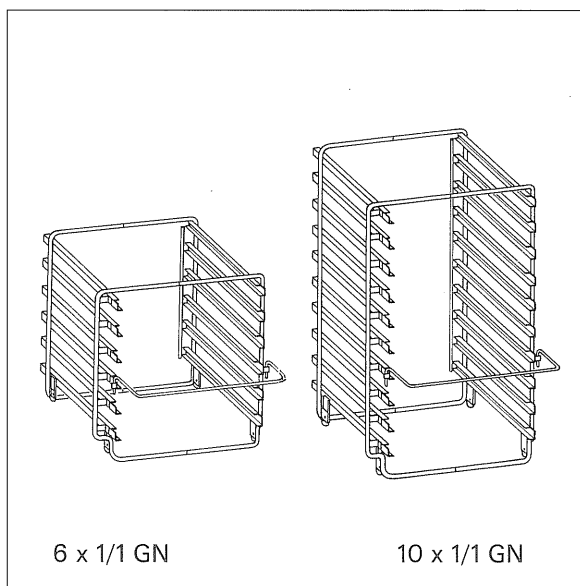
RATIONAL Hordengestellwagen

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



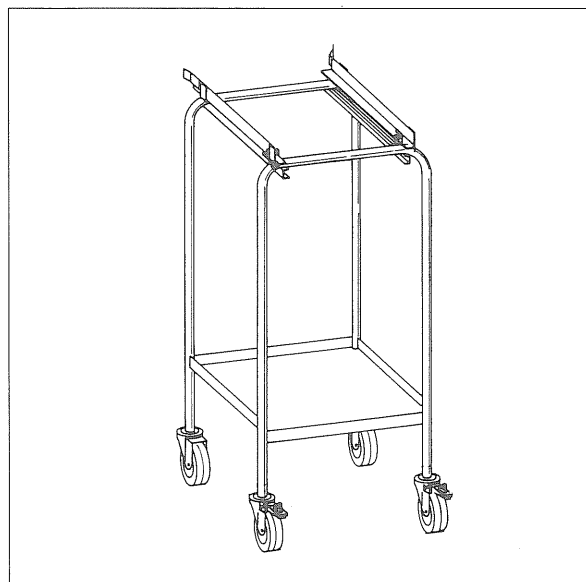
RATIONAL Sonder-Hordengestellwagen für Servierplatten bis 375 mm

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



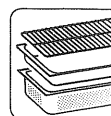
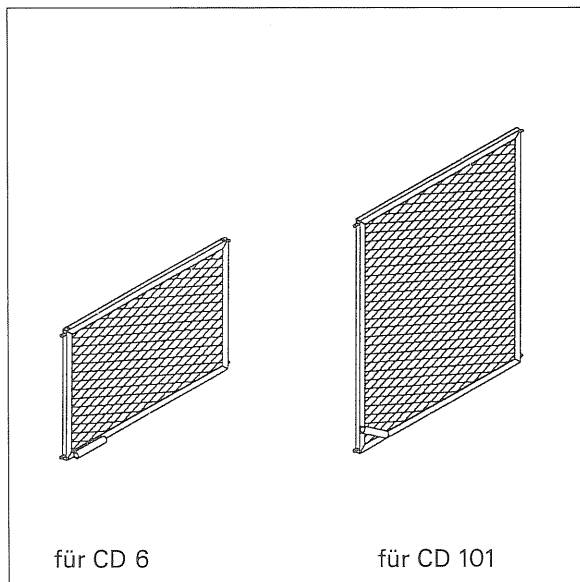
RATIONAL Hordengestell-Transportwagen

Unterstützt den leichten Transport und raschen Wechsel der Chargen. Komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl, an das Gerät ankoppelbar, mit vier leichtgängigen, feststellbaren Lenkrollen, 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.

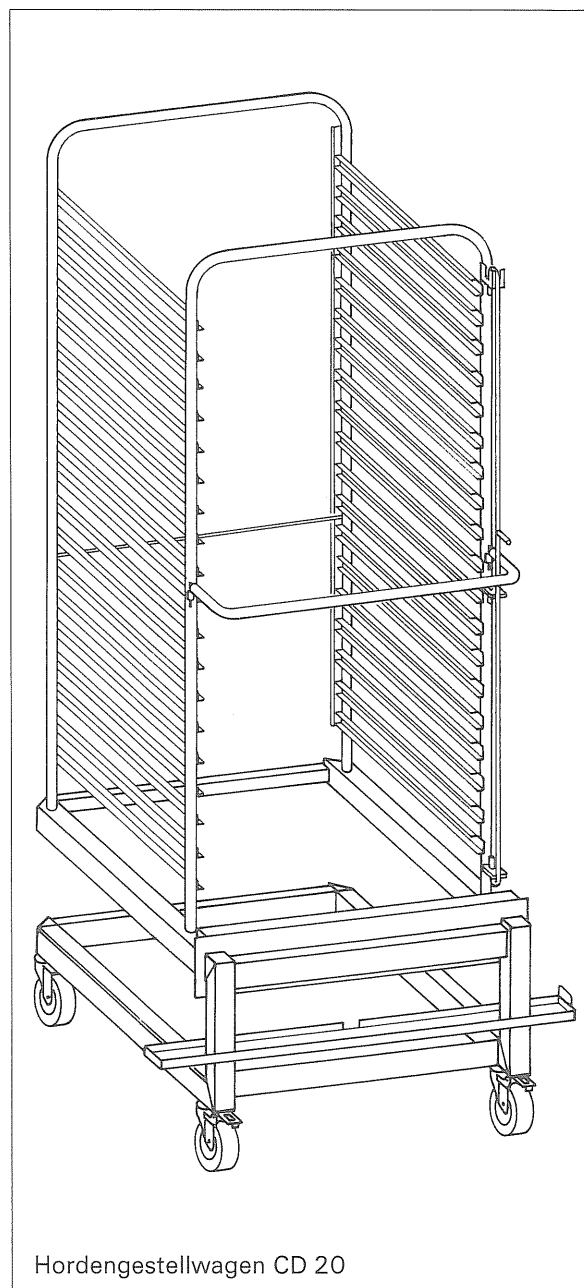
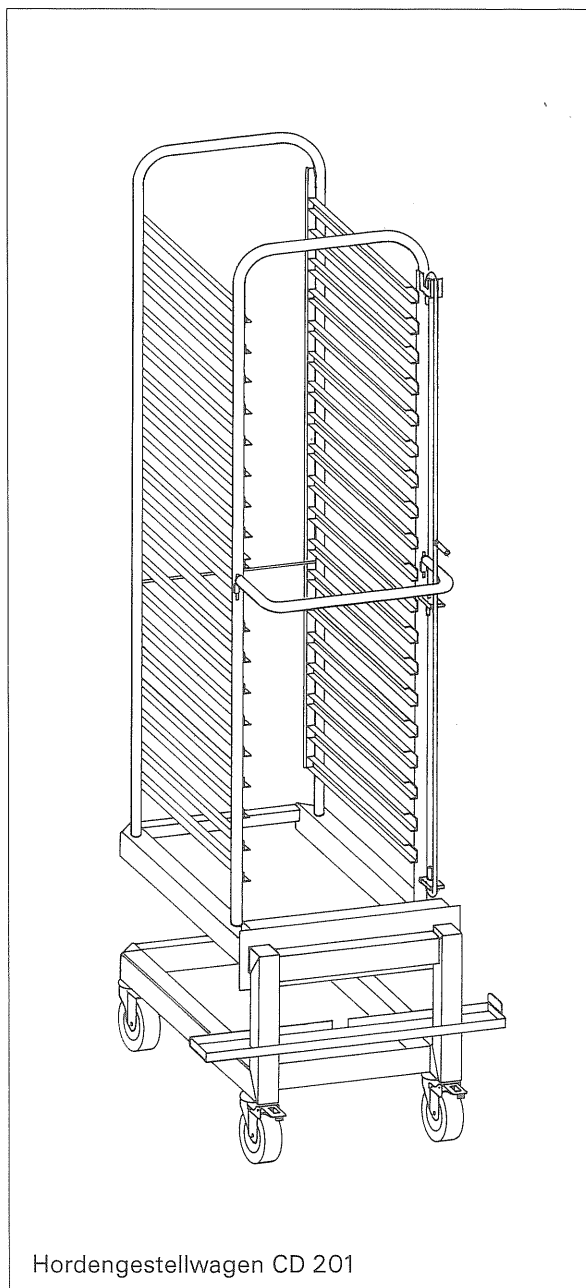


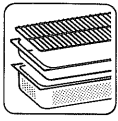


Das umfangreiche Leistungsangebot des RATIONAL Combi-Dämpfers wird durch ein abgerundetes Zubehörprogramm sinnvoll ergänzt. Dadurch kann der RATIONAL Combi-Dämpfer den jeweiligen Erfordernissen optimal angepaßt werden.

RATIONAL Hordengestellwagen

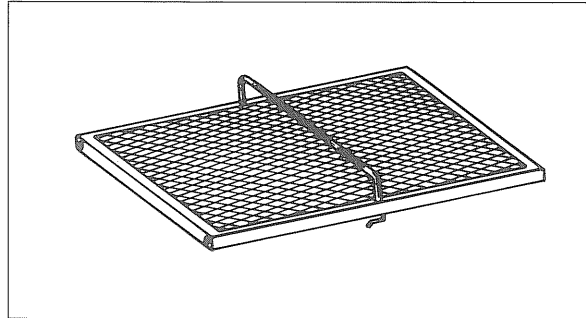
Komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl, mit 20 Paar Einschubleisten, vier leichtgängigen Lenkrollen (davon zwei feststellbar) und GN-Behälter-Verriegelung.





RATIONAL Fettfilter für CD 201

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



RATIONAL Fettfilter für CD 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:

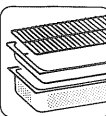
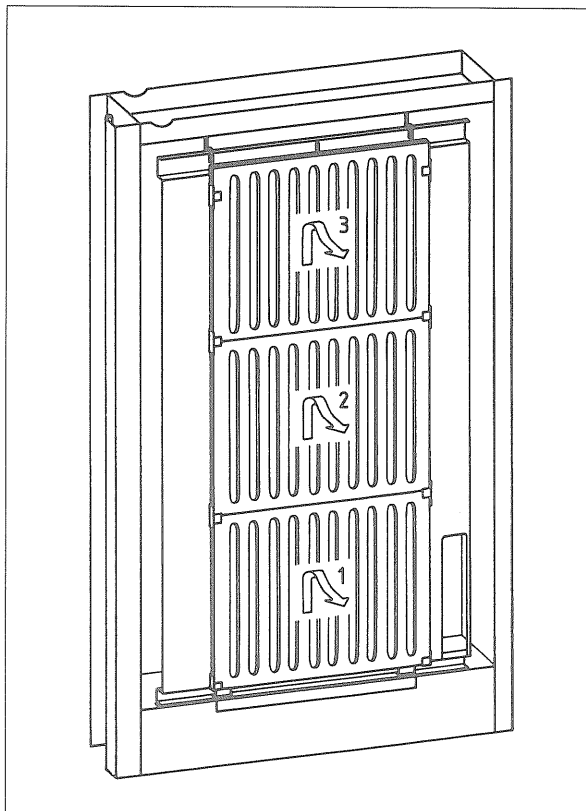
Mit dem Fettfilter 1 beginnen. Einführen in die obere Halterung, etwas hochschieben und in die untere Halterung absenken.

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-Wahlschalter ④ auf „Dämpfen“ stellen.
2. Zeitschaltuhr ⑩ 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.

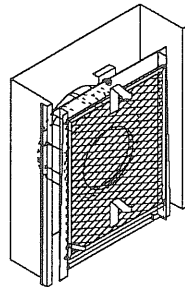
Achtung! Außen darf das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden!

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

Bei längeren Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrhahn zu schließen!

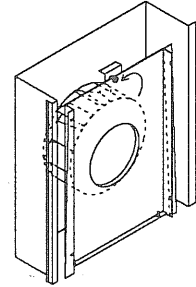
Achten Sie darauf, daß Zubehör und Garraum nach dem Reinigen von Speiseresten und Reiniger-Rückständen komplett befreit sind. Falls noch weitere Rückstände auf Grillrosten und Behältern vorhanden sind, so sollten Sie diese nachreinigen (z.B. in einer Spülmaschine).

Entnahme des Fettfilters

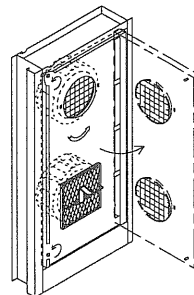


CD 6/CD 101

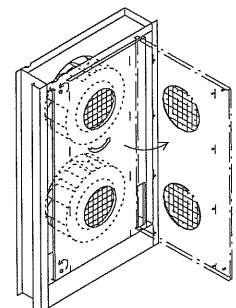
Entnahme des Trichterbleches



CD 6/CD 101



CD 201



CD 20

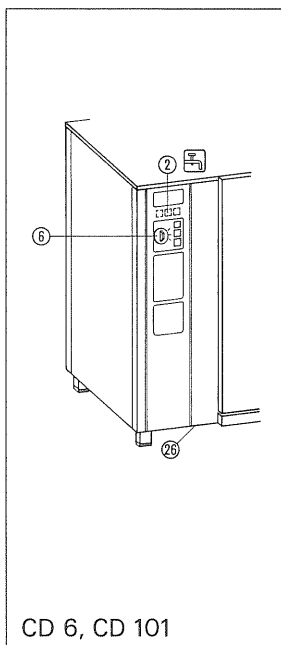
RATIONAL-Dampfgenerator mit SC-Automatik

Die neue, mitdenkende RATIONAL SC-Automatik (SC = self clean) macht's möglich: Der Dampf-generator reinigt sich selbst – zuverlässig und vollautomatisch. Laufendes Entkalken ist daher überflüssig. Die RATIONAL SC-Automatik sorgt dafür, daß der Dampfgenerator in bestimmten Zeitintervallen automatisch entleert und gespült wird. Dies geschieht in der Regel morgens beim Einschalten des RATIONAL Combi-Dämpfers CD. Bei normaler Wasserhärte muß der Dampf-generator einmal alle 12 Monate eine Grundreinigung erhalten. Diese ist durch den Kundendienst vorzunehmen.

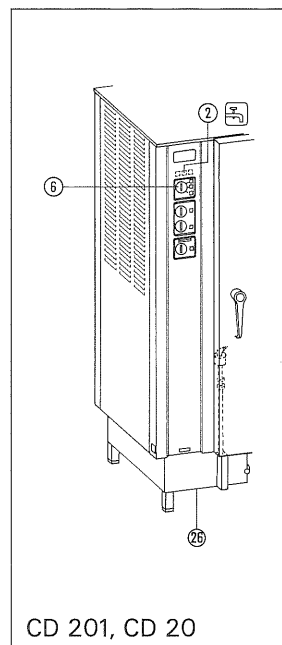
Bitte beachten Sie:

Sollte Ihr RATIONAL Combi-Dämpfer CD mehr als 18 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein, muß die SC-Automatik manuell unterstützt werden: In diesen seltenen Fällen muß einmal am Tag, am besten morgens, der Knopf ② 1 Minute lang gedrückt werden. Der Betriebsarten-Wahlschalter muß dabei auf „0“ stehen.

Sollte es trotzdem einmal zu einer Störung an der SC-Automatik kommen, blinkt die Anzeige Wassermangel. Dann ist zu prüfen, ob bauseitig der Wasserhahn geöffnet oder das Sieb am Eingang des Magnetventils verstopft ist. Sobald diese Mängel beseitigt sind, schaltet das Gerät sich automatisch ein. Sollte dies nach 3 Minuten nicht der Fall sein, ist der örtliche Kundendienst zu verständigen.



CD 6, CD 101

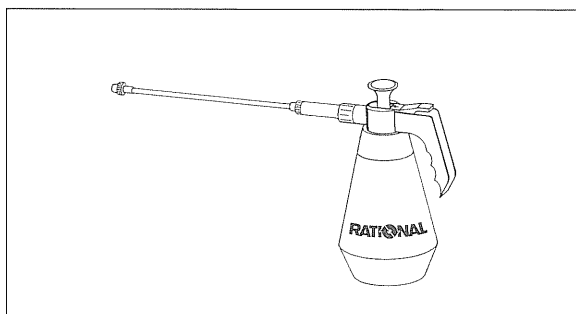


CD 201, CD 20

Hilfsmittel

RATIONAL Handdruck-Sprühpistole

Die zweckmäßige Reinigungshilfe. Stabiler Druckbehälter mit Pistolengriff und verstellbarer Sprühdüse mit separater Verlängerung. Füllmenge 1,5 l.

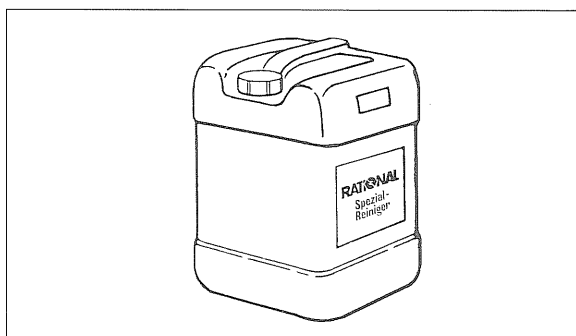


RATIONAL Spezialreiniger

Löst ohne mechanische Einwirkung selbsttätig die Verschmutzungen und Verkrustungen. Einfach in der Anwendung, geruchsneutral, materialschonend und **biologisch abbaubar**. Behälter 11 kg.

Der RATIONAL Spezialreiniger ist hochaktiv.

Bei unsachgemäßer Anwendung können Verätzungen auftreten. Bitte beachten Sie genau die Verarbeitungshinweise auf der Verpackung.





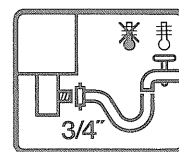
Verwenden Sie zur Aufstellung ein Original RATIONAL-Untergestell oder einen -Unterschrank. (Siehe Seite 42).

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

Belüftungskiem (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 Belüftungskiem (links) sein. Auf der rechten und rückwärtigen Seite ist der Abstand von 5 cm einzuhalten.

Wasseranschluß (WZ)

Der **Kaltwasseranschluß** erfolgt mittels Druckschlauch $\frac{1}{2}$ " mit Verschraubung $\frac{3}{4}$ ". (Siehe auch Anschlußplan). Bauseits ist ein Absperrhahn vorzusehen. Für den Geräteanschluß keine Schlauchplatz-Sicherung verwenden. Geltende Norm DIN 1988. Wenn keine RATIONAL Schlauchbrause vorhanden ist, ist zur Vereinfachung des Reinigungsvorganges ein weiterer Wasseranschluß mit Absperrventil empfehlenswert. An diesen wird ein ca. 3 m langer Schlauch mit Spritzpistole angeschlossen.

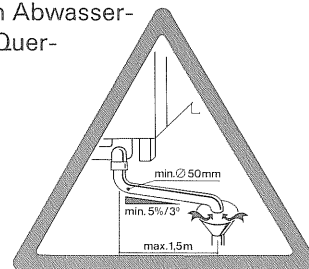


Abwasseranschluß (WA)

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 ⑦. 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 ⑤ 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.

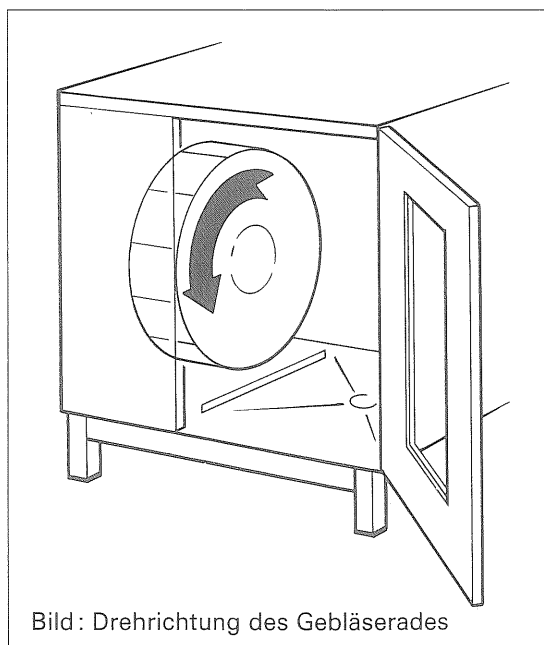


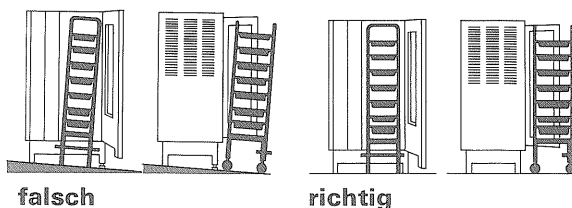
Bild: Drehrichtung des Gebläserades



Es ist darauf zu achten, daß im Bereich der Belüftungskriemen (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 Belüftungskriemen (links) sein. Auf der rechten und rückwärtigen Seite ist der Abstand von 5 cm einzuhalten.

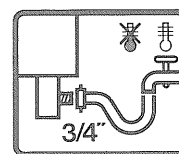
Den RATIONAL Combi-Dämpfer CD auf einen waagrechten, ebenen, festen Boden stellen. Neigung und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

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.



Wasseranschluß (WZ)

Der **Kaltwasseranschluß** erfolgt mittels Druckschlauch $\frac{1}{2}$ " mit Verschraubung $\frac{3}{4}$ ". (Siehe auch Anschlußplan). Bauseits ist ein Absperrhahn vorzusehen. Für den Geräteanschluß keine Schlauchplatz-Sicherung verwenden. Geltende Norm DIN 1988. Wenn keine RATIONAL Schlauchbrause vorhanden ist, ist zur Vereinfachung des Reinigungsvorganges ein weiterer Wasseranschluß mit Absperrventil empfehlenswert. An diesen wird ein ca. 3 m langer Schlauch mit Spritzpistole angeschlossen.

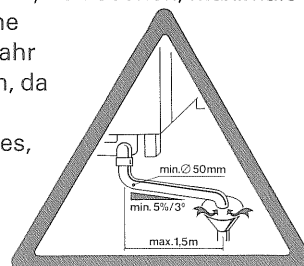


Abwasseranschluß (WA)

Für den Abwasseranschluß ist bauseits ein dampftemperaturbeständiges Rohr mit einem Mindestquerschnitt von DN 50 (50 mm) und 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)

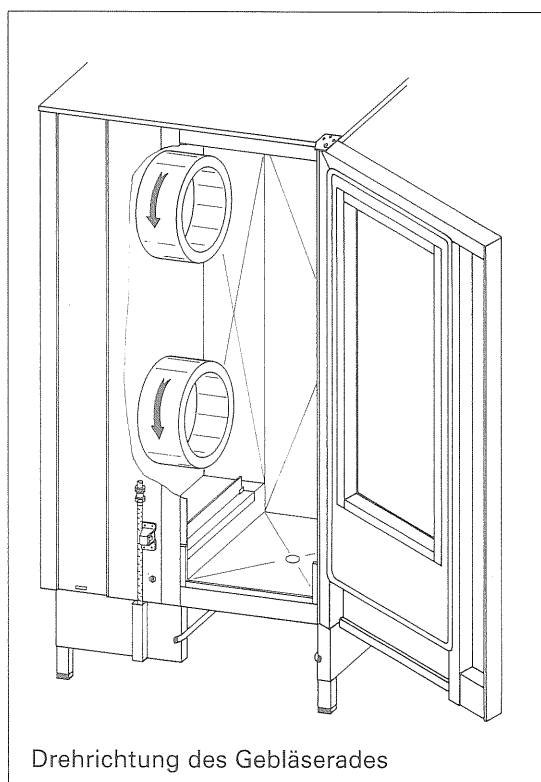
Der Stromlaufplan befindet sich hinter der Abdeckung des Elektroinstallationsraumes ⑦. Der elektrische Anschluß ist nach den einschlägigen Vorschriften des VDE sowie den jeweils gültigen örtlichen Vorschriften von einem zugelassenen Installateur vorzunehmen.

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 ⑤ 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





Prüfung vor Inbetriebnahme

1. Die elektrischen Schutzmaßnahmen sind durchgeführt und auf Funktionstüchtigkeit geprüft.
2. Die Drehrichtung des Gebläserades links herum entgegen dem Uhrzeigersinn! Prüfen Sie die Drehrichtung vom geöffneten Garraum aus. (Siehe Seite 48 und 49)

Achtung!

Bei falscher Drehrichtung ist die Funktion des Gerätes gestört und es treten Schäden auf.

3. Der Wasserzulauf bauseits ist geöffnet und die Wasseranschlüsse dicht.

Achtung!

Bei Erstmaligem Einschalten der Betriebsart „Dämpfen“ oder „Combi-Dämpfen“ kann die Kontrolllampe ② „Wassermangel“ rot aufleuchten. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Kontrolleuchte automatisch.

4. Der Abwasserablauf ist ordnungsgemäß ausgeführt (siehe Aufstellen und Anschließen).
5. Fettfilter und Trichterblech sind im Garraum in die vorhandenen Halterungen ordnungsgemäß eingesetzt.
6. Der Hordengestellwagen ist im Garraum bis zum Anschlag eingeschoben.
7. Die Auffangwanne ② ist eingeschoben.
8. Jetzt ist der RATIONAL Combi-Dämpfer CD betriebsbereit.



Garraumbeleuchtung

Auswechseln der Glühlampen

Das Auswechseln der Glühlampe erfolgt wie im Bild dargestellt. Verwenden Sie hitzebeständige Speziallampen von RATIONAL.
Beim Wiedereinsetzen der Lampenabdeckung ist **eine neue Dichtung** ④ zu verwenden.

- ① Seitenwand
- ② Lampenfassung
- ③ Glühlampe
- ④ Dichtung*
- ⑤ Lampenglas

*sorgfältig behandeln, nicht knicken

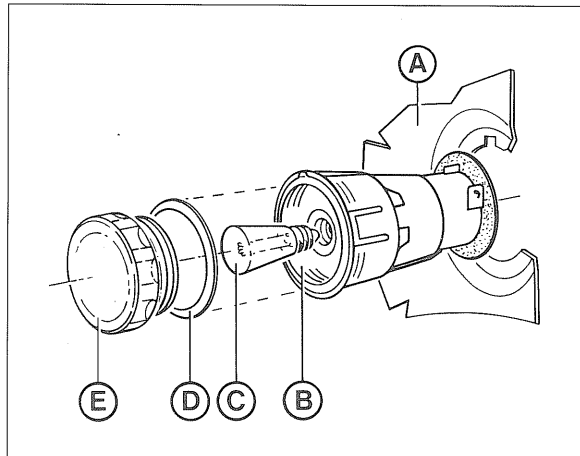
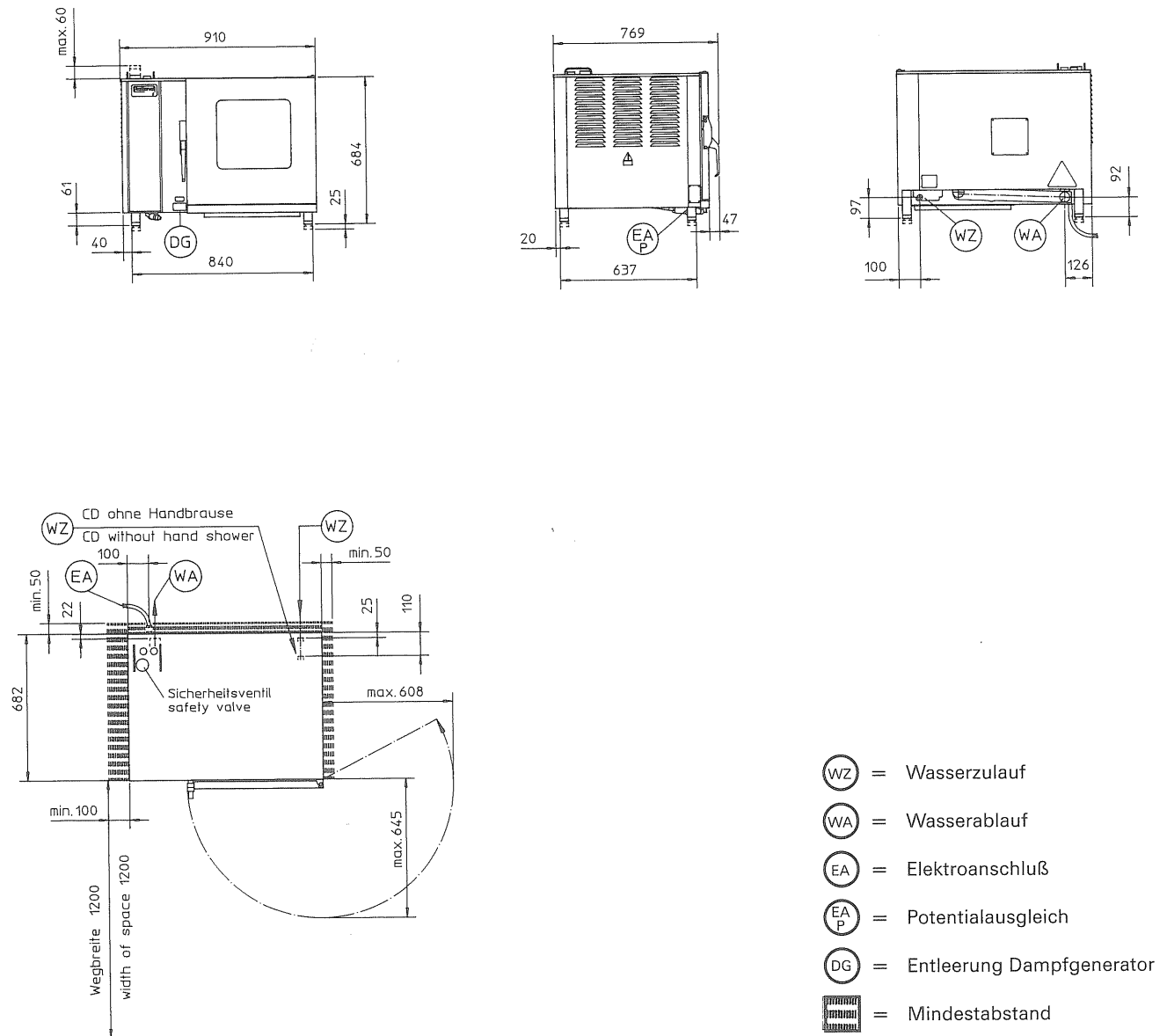


Bild: Auswechseln von Glühlampen der Garraumbeleuchtung





WZ Frischwasseranschluß
R 3/4" Gewinde, 1/2" Druckschlauch
Bauseits Absperrung vorsehen.
Mindestleitfähigkeit: 20 µs
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 allphasige Trennung vorsehen
Der Elektroanschluß des Gerätes darf nur durch einen am Betriebsort zugelassenen Elektro-Installateur ausgeführt werden.

Elektrischer Anschlußwert: 9,4 kW

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

Verlustleistung
bei 220°C Arbeitstemperatur
ca. 2.920 kJ/h

DG Drucktaster zur manuellen Entleerung des Dampfgenerators (hinter der Verkleidung)

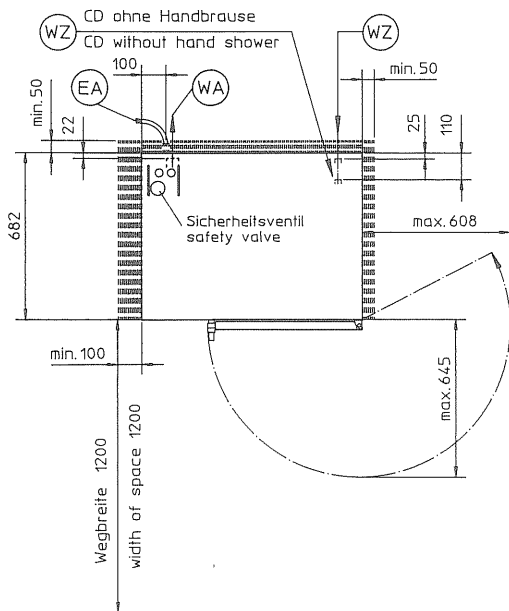
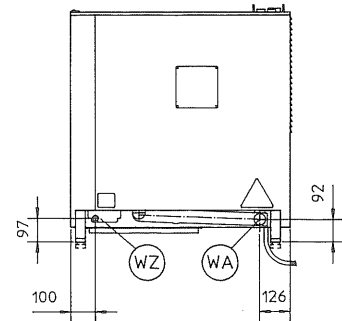
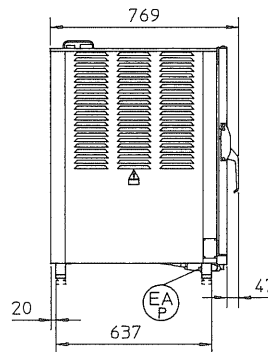
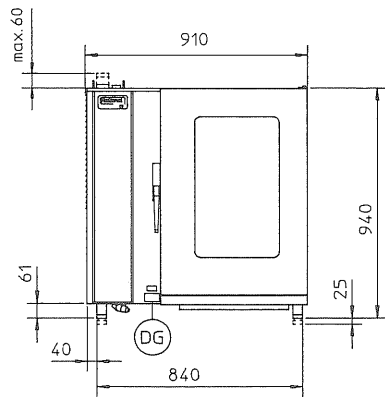
Handbrause darf nur benutzt werden, wenn Gerät spannungsfrei geschaltet ist.

Bei langen Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrrhahn zu schließen.

Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 Kelvin sein.

Arbeitsplatzbezogener Schall-Emissionswert: 47 dB

Technische Änderungen vorbehalten!



- WZ = Wasserzulauf
- WA = Wasserablauf
- EA = Elektroanschluß
- EA_P = Potentialausgleich
- DG = Entleerung Dampfgenerator
- = 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 0,6 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 allphasige Trennung vorsehen
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

DG Drucktaster zur manuellen Entleerung des Dampfgenerators (hinter der Verkleidung)

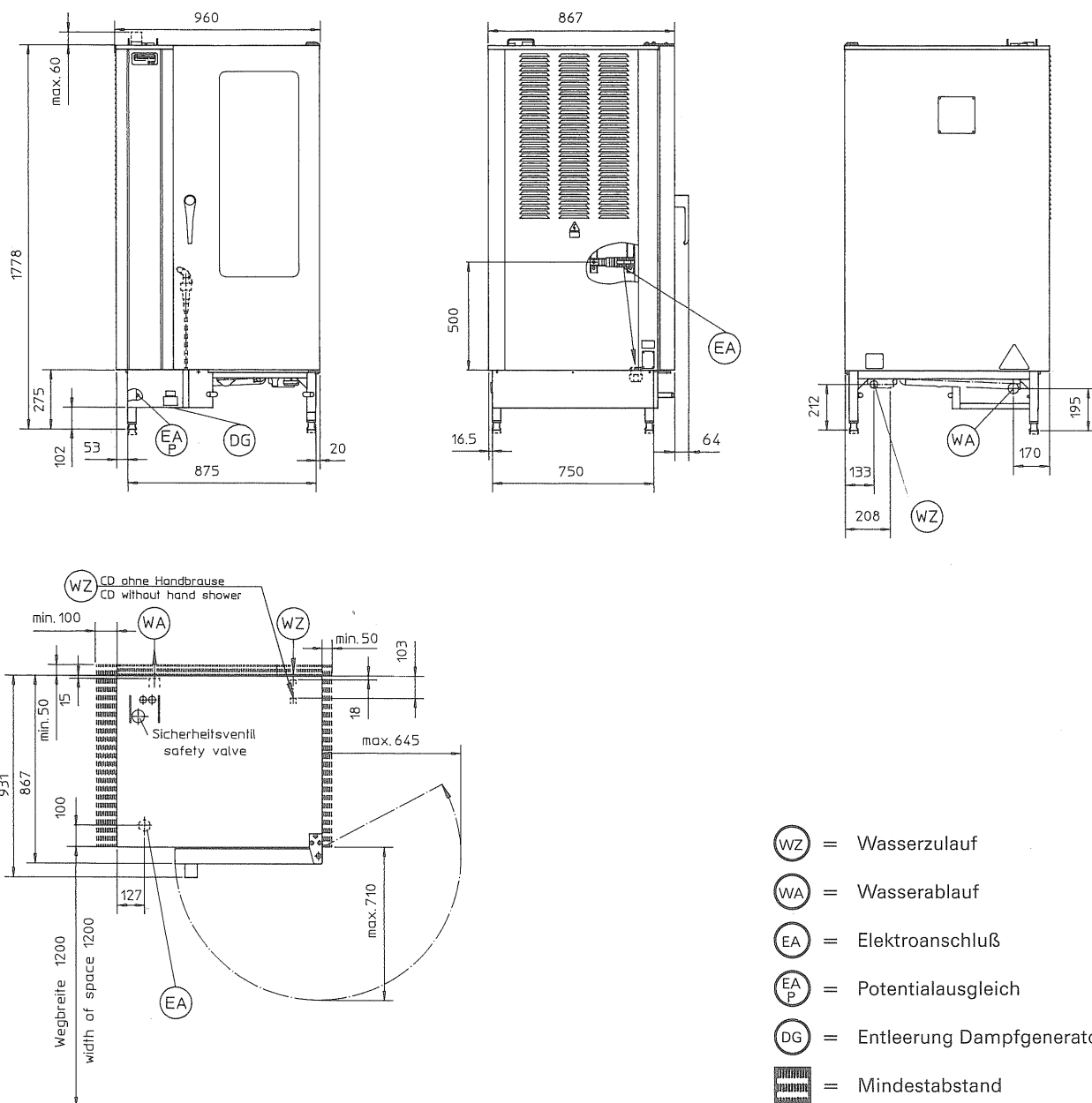
Handbrause darf nur benutzt werden, wenn Gerät spannungsfrei geschaltet ist.

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!



-  = Wasserzulauf
 = Wasserablauf
 = Elektroanschluß
 = Potentialausgleich
 = Entleerung Dampfgenerator
 = Mindestabstand

- WZ Frischwasseranschluß**
R 3/4" Gewinde, 1/2"
Druckschlauch
Bauseits Absperrung vorsehen.

Mindestleitfähigkeit: $20\mu s$

Achtung:

Nur an Kaltwasser in Trinkwasserqualität anschließen!

Wasserverbrauch: bei 300 kPa
Durchschnittswert 1,1 l/min.

Anschlußdruck: 150–600 kPa
empfohlen: 300 kPa

- WA Abwasseranschluß**
DN 50 (ø 50 mm) mit
konstantem Gefälle für freien
Ablauf (min. 5% bzw. 3°).
max. Länge 1,5 m, oder 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 34
Bauseits muß eine allpolige
Trennvorrichtung mit min. 3 mm
Kontaktabstand vorgesehen werden.
Der Elektroanschluß des Gerätes darf
nur durch einen am Betriebsort zuge-
lassenen Elektro-Installateur ausge-
führt 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

- Drucktaster** zur manuellen Entleerung des Dampfgenerators (hinter der Verkleidung)

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

Bei langen Betriebspausen ist der bauseitige Wasserabsperrhahn zu schließen.

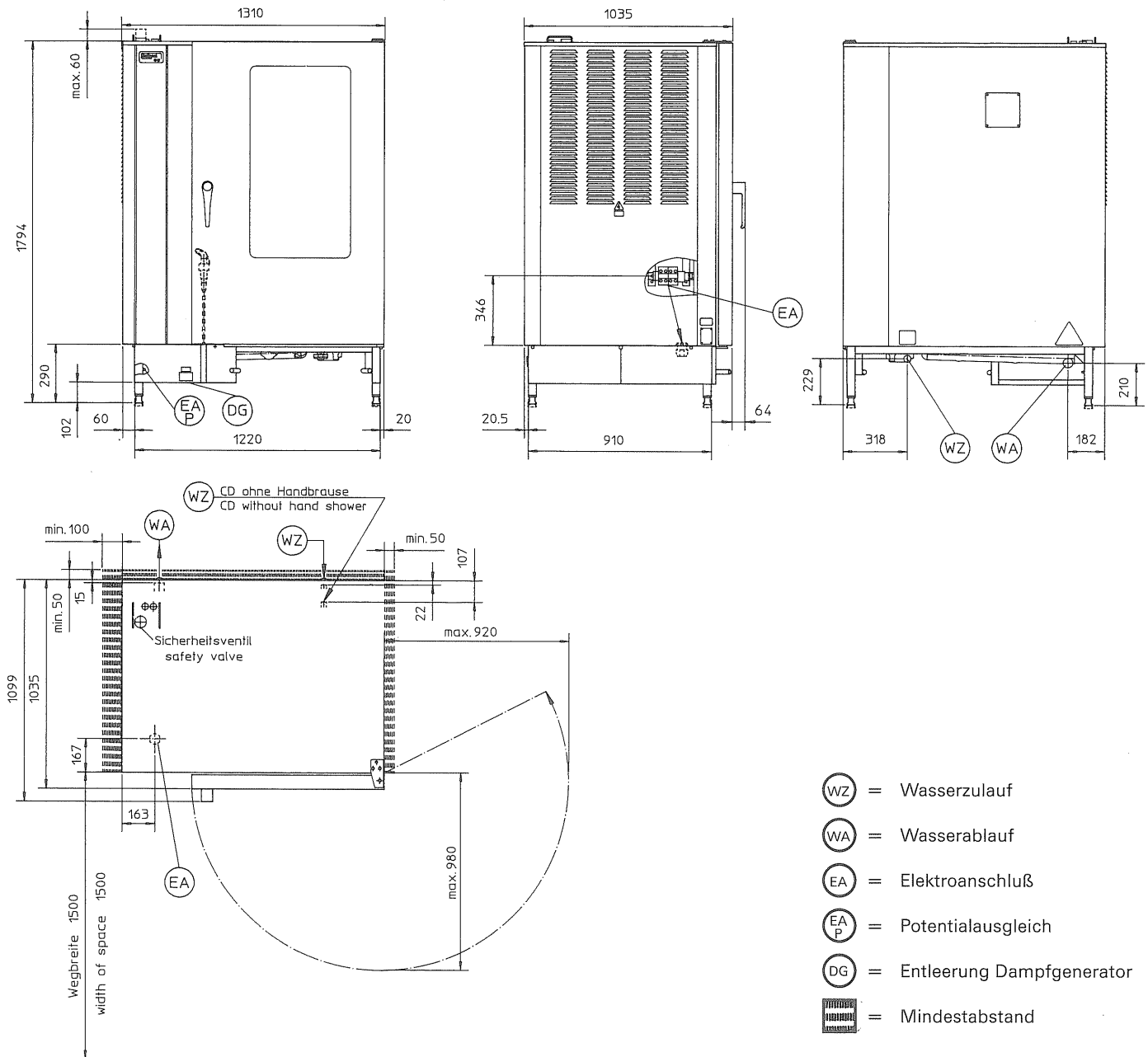
Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 Kelvin sein.

Arbeitsplatzbezogener Schall-
Emissionswert: 49 dB

Hinweis:

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

Technische Änderungen
vorbehalten!



WZ Frischwasseranschluß
R 3/4" Gewinde, 1/2" Druckschlauch
Bauseits Absperrung vorsehen.
Mindestleitfähigkeit: 20 µs

Achtung:
Nur an Kaltwasser in Trinkwasserqualität anschließen!

Wasserverbrauch: bei 300 kPa Durchschnittswert 1,5 l/min.

Anschlußdruck: 150–600 kPa empfohlen: 300 kPa

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

EA Elektroanschluß
Anschlußklemmen 70 mm² und Verschraubung PG 42
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: 61 kW

- Netzanschluß
3 N AC 380 V 5 x 35 mm²
Absicherung 3 x 100 A
- Sonderspannungen siehe Stromlaufplan im Gerät

Verlustleistung
bei 220°C Arbeitstemperatur
ca. 13 350 kJ/h

DG Drucktaster zur manuellen Entleerung des Dampfgenerators (hinter der Verkleidung)

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: 49 dB

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

Technische Änderungen vorbehalten!

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Absender:

Firma

Straße

Ort

Telefon

Name

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler

Absender:

Firma

Straße

Ort

Telefon

Name

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler

Absender:

Firma

Straße

Ort

Telefon

Name

Stellung im Betrieb

Unser RATIONAL-Fachhändler

Kontaktkarte



RATIONAL

Großküchentechnik GmbH
Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Kontaktkarte



RATIONAL

Großküchentechnik GmbH
Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Kontaktkarte



RATIONAL

Großküchentechnik GmbH
Iglinger Straße 62

8910 Landsberg/Lech

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer noch besser nutzen.

- ☐ Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
- ☐ Wir haben weitere 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 bestellen wir

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

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer noch besser nutzen.

- ☐ Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
- ☐ Wir haben weitere 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 bestellen wir

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

Kontaktkarte

Wir wollen unseren RATIONAL Combi-Dämpfer noch besser nutzen.

- ☐ Zur weiteren Anwendungsberatung wenden Sie sich bitte an:
Frau/Herrn _____
- ☐ Wir haben weitere 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 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