

Das All-Inclusive-Paket, das seinen Namen verdient.

Wir möchten, dass Sie von Anfang an den größten Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten.

GRATIS! - Einweisung vor Ort

Wir zeigen Ihrem Küchenteam in Ihrer eigenen Küche, wie unsere Geräte funktionieren und für Ihre ganz speziellen Anforderungen am besten genutzt werden.

GRATIS! - Academy RATIONAL



Nur bei uns ist die ständige Weiterbildung inklusive. Sich neue kreative Ideen holen und die Abläufe in der Küche immer weiter verbessern: Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät noch besser nutzen. Egal wie oft, ob für Sie alleine oder Ihr gesamtes Küchenteam. Tauschen Sie sich mit Kollegen und anderen Köchen aus – die ganztägigen Seminare der Academy RATIONAL lassen genügend Raum dafür.

Unter www.rational-online.com erfahren Sie, wo in Ihrer Nähe unsere nächsten Seminare stattfinden.



GRATIS! - RATIONAL ConnectedCooking



Verbinden Sie Ihre RATIONALGeräte ganz einfach mit der modernen Vernetzungslösung für die Profiküche. Mit ConnectedCooking haben Sie immer alles im Griff: Einfache Geräteverwaltung, Fernzugriff mit Remotefunktion via Smartphone, die automatische HACCP-Dokumentation oder laden Sie Rezepte aus der RATIONAL-Bibliothek einfach auf Ihre Geräte.

Einfach anmelden unter ConnectedCooking.com



RATIONAL ServicePlus

GRATIS! - ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter

Deutschland +49 8191 327 300

Österreich +43 662 832799

Schweiz +41 71 7279092

RATIONAL Servicepartner



Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:

Deutschland +49 8191 327 333

Österreich +43 662 8327990

Schweiz +41 71 7279092

2 Jahres Garantie

Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinbetriebnahme. Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies kann bequem online unter www.rational-online.com/warranty oder mit der beiliegenden Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Einfach anmelden unter www.rational-online.com/warranty



Sehr geehrter Kunde,

Dieses Anwendungshandbuch soll Ihnen neue Anregungen geben und Sie beim Einsatz Ihres SelfCookingCenter® unterstützen. Der Inhalt wurde in die Betriebsarten, Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen/Gemüse, Eierspeisen/Dessert, Backwaren und Finishing® gegliedert. Am Anfang aller Kapitel finden Sie eine Übersicht der enthaltenen Kochpfade mit Empfehlungen, welche Produkte darin ideal zubereitet werden können. Darüber hinaus finden Sie in jedem Abschnitt nützliche Tipps zum Einsatz der Spezialzubehöre.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem SelfCookingCenter® .

Ihre
RATIONAL AG



Inhaltsverzeichnis

Piktogramm-Erklärung	10
-----------------------------	----

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess	10
---	----

Optionen nach Garende	10
-----------------------	----

Automatische Anpassung der Garparameter-Voreinstellungen	10
--	----

Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers	13
--	----

Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör	15
--	----

Geflügel	16
-----------------	----

Scannen und Anwendungsvideo starten	18
-------------------------------------	----

Hähnchen	19
----------	----

Pute	21
------	----

Kurzbraten	23
------------	----

Barbarieentenbrust	26
--------------------	----

Grillen	28
---------	----

Peking Ente	31
-------------	----

Paniertes	33
-----------	----

Ente/Gans	36
-----------	----

Schmoren	38
----------	----

Übernacht Braten	40
------------------	----

Kochen	42
--------	----

iLC-Braten	44
------------	----

iLC-Grillen	46
-------------	----

iLC-Dämpfen	48
-------------	----

Fleisch	49
----------------	----

Scannen und Anwendungsvideo starten	51
-------------------------------------	----

Großbraten	52
------------	----

Kurzbraten	56
------------	----

Braten mit Kruste	60
-------------------	----



Inhaltsverzeichnis

Grillen	63
Übernacht Braten	67
Paniertes	70
Übernacht Kochen	73
Schmoren	76
Kochen	79
Fleisch im Teigmantel	82
Halbkonserven	84
Brühen und Kochen	86
iLC-Kurzbraten	88
iLC-Grillen	90
Fisch	92
Scannen und Anwendungsvideo starten	93
Braten	94
Dämpfen	98
Grillen	101
Paniertes	104
Oktopus	107
Fisch in Salzkruste	108
iLC-Braten	110
iLC-Grillen	112
iLC-Dämpfen	114
Eierspeisen Dessert	116
Dessert backen	117
Eier braten	120
Dessert dämpfen	123
Eier dämpfen	125



Inhaltsverzeichnis

Früchte kochen	128
Eierstich/Flan	129
iLC - Braten	131
iLC - Dämpfen	132
iLC - Dessert backen	134
Beilagen Gemüse	136
Scannen und Anwendungsvideo starten	138
Braten	139
Pommes	141
Grillen	143
Kartoffelgratin	146
Backen/Convenience	147
Auflauf	149
Dünsten	151
Nudeln in Soße	153
Dämpfen	155
Reis dämpfen	157
Sushi Reis	161
Bohnen/Hülsenfrüchte	163
iLC-Braten	165
iLC-Grillen	167
iLC-Dämpfen	169
iLC Backen/Convenience	171
Backwaren	173
Scannen und Anwendungsvideo starten	175
Brot / Brötchen	176
Windbeutel / Eclair	180



Inhaltsverzeichnis

Hefekuchen	182
Laugengebäck	185
Kekse / Teegebäck	187
Croissant/Plunder	189
Kuchen / Biskuit	191
Pizza	193
Käsekuchen	195
Gären	197
Weiche Brötchen	200
Meringue	202
Blätterteig	204
Muffin	206
iLC-Pizza	208
iLC-Backen	210
iLC-Plunder	211
iLC Laugengebäck	212
Finishing	213
Scannen und Anwendungsvideo starten	215
Teller Bankett	216
Überkrusten	218
Behälter Ausgabe	221
Aufbacken	223
Halten	225
Garziehen	227
Trocknen	229
Einkochen	230
iLC - à la carte Braten	232



Inhaltsverzeichnis

iLC - à la carte Grillen	234
iLC - à la carte Dämpfen	236
iLC - à la carte Backen	239
iLC-Teller à la carte	240
iLC - Behälter Ausgabe	242

Piktogramm-Erklärung

	Geflügel		Beschwadung
	Fleisch		Luftgeschwindigkeit
	Fisch		Kerntemperatur/Gargrad
	Eierspeisen/Nachtisch		Kerntemperatur/Gargrad
	Beilagen		Kerntemperatur/Gargrad
	Backen		Kerntemperatur/Gargrad
	Finishing		Gargrad
	Gargeschwindigkeit		Gargutgröße
	Delta-T		Gargutdicke
	Garzeit		Anbrattemperatur
	Bräunung		Überkrusten

Piktogramm-Erklärung



Gärvolumen



Gratinieren



Garraumklima



Dampfbacken



Conveniencegrad

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess



Anzeige Vorheizen



Einschneiden



Anzeige Cool Down



Aufgießen



Abbruch Aufforderung

Optionen nach Garende



Warmhalten



Kerntemperaturfühler umstechen



Erwärmen auf
Ausgabetemperatur



Weiter mit Zeit



Überkrusten



Beladung neue Charge

Piktogramm-Erklärung

Automatische Anpassung der Garparameter-Voreinstellungen



Anhand der von häufig angewählten Garparameter wird sich die im Display farblich hinterlegte Voreinstellung automatisch an Ihre Gewohnheiten anpassen.

Somit müssen Sie die Einstellungen nicht ständig wiederholen.

Das Symbol im Garparameter zeigt Ihnen immer die vom Hersteller empfohlene Einstellung.

Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle des Produktes. Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist. Stechen Sie hierzu den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt. Handelt es sich um kleine oder weiche Lebensmittel, verwenden Sie die Positionierhilfe. So wird ein sicherer Halt des Kerntemperaturfühlers jederzeit gewährleistet. Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes.

Unterschiedlich große Produkte in nur einer Beschickung:

Generell sollte bei Beschickungen unterschiedlich großer Produkte der Kerntemperaturfühler in das kleinste Produkt gestochen werden. Bei Garprozessen mit anschließender Haltephase, wie „Übernacht Braten“, „Schmoren“ oder „Übernacht Kochen“, sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass die größeren Produkte auch die gewünschte Kerntemperatur erreichen. Bei Garprozessen ohne integrierter Haltephase nutzen Sie einfach die „Weiter“-Funktion, um die größeren Stücke fertig zu garen. Ist das kleinste Stück fertig gegart, ertönt der Summer und es erscheint nach dem Tür öffnen die „Weiter“-Taste im Display. Sie stechen jetzt den Kerntemperaturfühler in das nächst größere Produkt und wählen „Weiter“. Dies kann beliebig oft erfolgen.



An der dicksten Stelle



Diagonal positionieren



Optimale Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Diagonal positionieren

Kerntemperaturfühler in mehrere Fleischstücke stechen.



In das Brustfleisch stechen



In das Brustfleisch stechen



An der dicksten Stelle des Fisches stechen



Bei weichen Produkten Positionierhilfe verwenden.

Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör

1. Erster Gebrauch:

- Vor der ersten Benutzung das Zubehör mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen.



2. Tägliche Benutzung:

- Die Produkte nur mit einer dafür geeigneten, hitzefesten Plastik- oder Teflonspachtel vom Zubehör heben.



3. Tägliche Reinigung:

- Das Zubehör muss auf Zimmertemperatur abgekühlt sein bevor es gereinigt werden darf (nicht in Wasser abkühlen!)
- Bei starker Verschmutzung das Zubehör 15 Min. einweichen.
- Im Wasserbad mit Spülmittel und mit weichem Schwamm oder Plastikbürste reinigen, danach mit einem weichen Tuch abtrocknen.



Achtung:

- Es dürfen keine Metallzangen, Metallspatel, etc. in Verbindung mit beschichtetem Zubehör verwendet werden!
- Sämtliches Zubehör darf nicht im Garraum mit Efficient CareControl gereinigt werden.
- Es dürfen keine harten Reinigungsgegenstände (Topfreinigerschwamm, Metallschaber, Stahlschwämme, etc.) verwendet werden.
- Aggressive Reiniger wie z. B. Scheuermilch können die Beschichtung beschädigen und das Zubehör unbrauchbar machen, daher ausschließlich handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden.

Geflügel



Pute

Für die Zubereitung von gut gebräunten und saftigen Truthähnen, Putenbruststücken, Putenkeulen oder Putenrollbraten.

Kurzbraten

Für alle hellfleischigen und kleineren Geflügelteile wie Keulen, Geflügelbrust oder auch Chicken Wings und Drumsticks. Sie erhalten ein perfekt gebräuntes, knuspriges und saftiges Geflügel.

Barbarie-entenbrust

Für saftig gebratene Entenbrust mit knuspriger Haut.

Grillen

Für alle hellen Geflügelsorten in Teilen, wie z. B. Hähnchenbrust, Truthahnsteaks, Putenschnitzel, Chickenwings und ausgelöste Hähnchenkeulen. Sie erhalten ein gut gebräuntes, knuspriges und saftiges Geflügel.

Peking Ente

Speziell für die Zubereitung traditionell vorbereiteter Peking-Enten mit knuspriger Haut.

Paniertes

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

Ente / Gans

Ideal für knusprige, mürbe Gänse oder Enten im Ganzen, als Keulen oder Brust.

Schmoren

Für geschmorte Geflügelgerichte, wie z. B. Poularde in Rotwein sowie geschmorte Gänse- und Entenkeulen. Auf Wunsch können Sie die Produkte nach Ende der Garzeit überkrusten.

Übernacht Braten

Im Prozess "Übernacht Braten" wird Ihr Geflügel, besonderes saftig und zart. Auch geeignet für Geflügel, das eine knusprige Haut erhalten soll, wie z. B. Ente, Gans oder Truthahn. Verwenden Sie dazu vor dem Servieren die Funktion "Überkrusten".

Kochen

Geeignet für gekochte Geflügelgerichte, wie z. B. Suppenhuhn, Hähnchenbrust oder Geflügelterrinen. Wenn das Fleisch des Suppenhuhns besonders zart werden soll, verwenden Sie die Haltefunktion.

Geflügel

Hähnchen

Für die Zubereitung von ganzen Hähnchen, Perlhühnern oder Stubenküken, aber auch größeren Geflügelteilen wie Keulen oder halbe Geflügel.

iLC-Braten

Geeignet für das Braten von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Braten



Pute



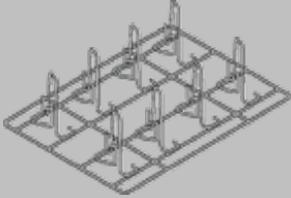
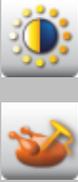
Paniertes



Pekingente

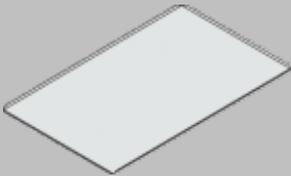
Hähnchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Grillhähnchen 1300 g auf H8; Maispoularde auf H8	1x 4 St.	2x 8 St.	2x 16 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	6x 8 St.	6x 16 St.
Grillhähnchen 950 g auf H10; Stubenküken auf H10		2x 10 St.	2x 20 St.	3x 10 St.	3x 20 St.	6x 10 St.	6x 20 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Hähnchen-Superspike</p>	  <p>hell dunkel</p>  <p>rosa durch</p>

Notiz Für kurze Nachproduktionszeiten von Grillhähnchen verwenden Sie Finishing. So erhalten Sie innerhalb von ca. 20 Minuten knusper-saftige Hähnchen.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenkeule; Hähnchenmedaillons; Hähnchenbrust auf Knochen; Halbes Hähnchen	1x 4 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>hell dunkel</p>  <p>rosa durch</p>

Notiz Bitte setzen Sie bei Geflügel mit Knochen den Kerntemperaturfühler dicht am Knochen. Auch unterschiedlich großes Geflügel garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter mit Umstechen“-Option, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.



Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig braten. Nutzen Sie hierzu einfach die „Weiter“-Funktion.
Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Pute

Für die Zubereitung von gut gebräunten und saftigen Truthähnen, Putenbruststücken, Putenkeulen oder Putenrollbraten.



Optionen



Halten



Weiter mit
Umstechen



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

"hell" verwenden Sie z. B. für Putenbrust und Putenschinken, die mittlere Einstellung für ganze Truthähne und Putenkeulen, "dunkel" für Putenrollbraten.



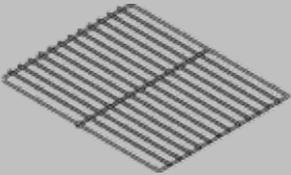
rosa

durch

Die mittlere Einstellung verwenden Sie für Putenschinken, -brust und -keulen sowie ganzem Truthahn, "durch" für Putenrollbraten.

Pute

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Putenschinken; Putenbrust; Putenkeule; Putenrollbraten Ganzer Truthahn	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg
		1x 1 St.	2x 1 St.	2x 1 St.	2x 2 St.	5x 1 St.	5x 2 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Rost</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>rosa durch</p>



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

Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt.

Mit "Halten" bleibt das Produkt auf Verzehrer temperatur, reift und ist jederzeit servierbereit.

Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Kurzbraten

Für alle hellfleischigen und kleineren Geflügelteile wie Keulen, Geflügelbrust oder auch Chicken Wings und Drumsticks. Sie erhalten ein perfekt gebräuntes, knuspriges und saftiges Geflügel.



Optionen



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".

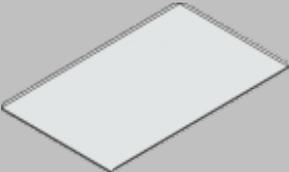


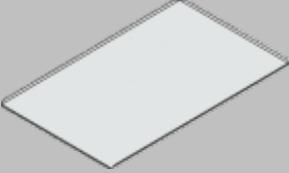
Bei marinierten Produkten wählen Sie eine hellere Bräunung.



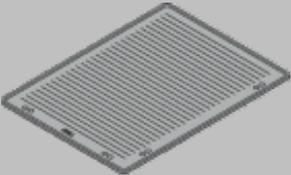
"mittel" verwenden Sie z.B. für Brust vom Hähnchen oder Poularde mit/ohne Marinade.

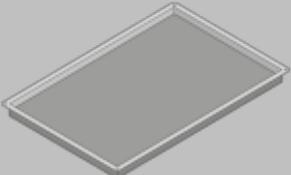
Kurzbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenbrust; Poulardenbrust Supreme	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>rosa durch</p>						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenkeule; Hähnchenmedaillons; Hähnchenbrust auf Knochen	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>rosa durch</p>						
Notiz	<p>Bitte setzen Sie bei Geflügel mit Knochen den Kerntemperaturfühler dicht am Knochen. Auch unterschiedlich großes Geflügel garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter mit Umstechen“-Option, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.</p>						

Kurzbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Satayspieße; Yakitorispieße; Geflügelschaschlik	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick   hell dunkel   kurz lang						
Grill- und Pizzaplatte							

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Chickenwings; Drumsticks	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick   hell dunkel   kurz lang						
Granitemaillierte Behälter, 20 mm							
Notiz	Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.						

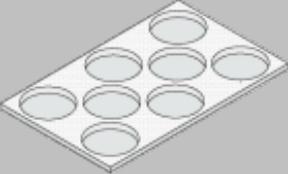


Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig braten. Nutzen Sie hierzu einfach die „Weiter“-Funktion.

Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Barbarieentenbrust

Max. Beschickungsmengen	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Barbarieentenbrust, rosa	3x 5 St.	3x 8 St.	6x 8 St.	5x 8 St.	10x 8 St.	10x 8 St.	20x 8 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Multibaker</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>rosa durch</p>
Notiz	Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten legen.



Auch unterschiedlich große Entenbrüste garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.

Grillen

Für alle hellen Geflügelsorten in Teilen, wie z. B. Hähnchenbrust, Truthahnsteaks, Putenschnitzel, Chickenwings und ausgelöste Hähnchenkeulen. Sie erhalten ein gut gebräuntes, knuspriges und saftiges Geflügel.



Optionen



Weiter

Garparameter



dünn dick

Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



hell dunkel



kurz lang



dünn dick

Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



hell dunkel

Verwenden Sie bei marinierten Produkten eine hellere Einstellung.

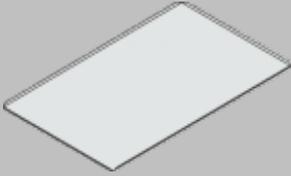


rosa durch

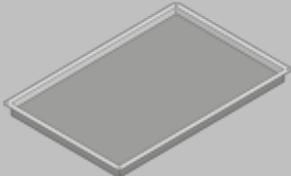
"mittel" verwenden Sie z.B. für Brust vom Hähnchen oder Poularde mit/ohne Marinade. "durch" für Hähnchenstücke mit Knochen.

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenbrust; Poulardenbrust Supreme; Chicken Tandori	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg

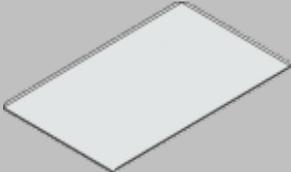
Zubehör	Einstellungen
 <p>Brat- und Backblech/CombiGrill-Rost</p>	  <p>dünn dick</p>
	  <p>hell dunkel</p>
	  <p>rosa durch</p>

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenkeule; Hähnchenbrust auf Knochen	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>Granitemaillierte Behälter, 20 mm</p>	  <p>dünn dick</p>
	  <p>hell dunkel</p>
	  <p>rosa durch</p>

Notiz Granitemaillierte Behälter besitzen einen höheren Rand als das Brat- und Backblech und eignen sich besser für die Zubereitung von fettreicheren Geflügelteilen. Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter / Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Putenstreifen	4x 1 kg	4x 1,5 kg	4x 3 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	12x 1,5 kg	12x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  dünn dick						
	  hell dunkel						
	  kurz lang						
Notiz	Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.						

Peking Ente

Speziell für die Zubereitung traditionell vorbereiteter Peking-Enten mit knuspriger Haut.



Garparameter



Wählen Sie Ihr Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pekingente			1x 5 St.	1x 12 St.	2x 5 St.
Zubehör	Einstellungen 					
Rost						

Peking Ente



Bitte beachten Sie, dass Sie zur Herstellung einer traditionellen Pekingente die Ente entsprechend vorbereiten müssen!

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

Chinesische Pfannkuchen:

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

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

Paniertes

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



Optionen



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Hähnchen- und Truthahnschnitzel, Chicken Nuggets, sowie Produkte unter 2 cm.

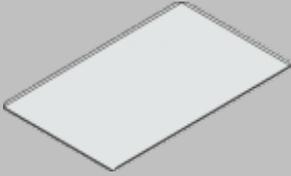
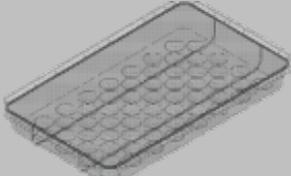


"dick" für Cordon Bleu, Backendl und TK-Geflügelschnitzel.



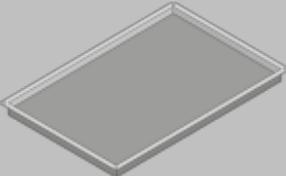
Wählen Sie "durch" für panierte Hähnchenstücke mit Knochen.

Paniertes

Max. Beschickungsmengen		6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenschnitzel; Truthahnschnitzel; Putenschnitzel		4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	6x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Zubehör		Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>		  <p>dünn dick</p>						
		  <p>hell dunkel</p>						
		  <p>kurz lang</p>						
Max. Beschickungsmengen		6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Chicken Nuggets		4x 0,75 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör		Einstellungen						
 <p>CombiFry®</p>		  <p>dünn dick</p>						
		  <p>hell dunkel</p>						
		  <p>kurz lang</p>						
Notiz		<p>Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.</p>						

Paniertes

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchen Cordon Bleu; Backhendl	4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Granitemaillierte Behälter, 20 mm</p>	 <p>dünn dick</p>  <p>hell dunkel</p>  <p>rosa durch</p>
<p>Notiz Verwenden Sie für alle gefrorenen Produkte den beigelegten Vorbohrer aus dem Starterkit. Durch das Vorbohren können Sie den Kerntemperaturfühler leichter im Produkt platzieren. Auch unterschiedlich großes paniertes Geflügel garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.</p>	



Panierte Produkte bräunen am besten, wenn Sie gleichmäßig von beiden Seiten mit geklärter Butter, Öl oder Fett behandelt werden. Die Zugabe von Paprikapulver unter das Paniermehl unterstützt die Bräunung. Spezielle bräunungsunterstützende Fette sind im Handel erhältlich. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Ente/Gans

Ideal für knusprige, mürbe Gänse oder Enten, im Ganzen, als Keulen oder Brust.



Optionen



Halten



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

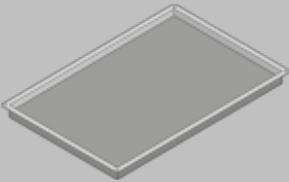
Garparameter



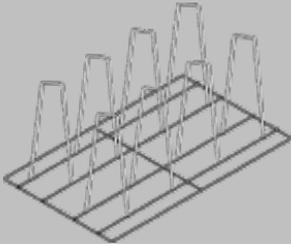
hell

dunkel

Wählen Sie Ihr Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gänsekeule; Entenkeule; Gänsebrust, mit Knochen	4x 2 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Granitemaillierte Behälter, 20 mm	 						
	hell dunkel						

Ente/Gans

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gänsebraten; Entenbraten	1x 4 St.	1x 8 St.	2x 4 St.	2x 8 St.	4x 4 St.	4x 8 St.
Zubehör	Einstellungen					
 <p>Enten-Superspike</p>	 <p>hell dunkel</p>					



Beim Braten von Gänsen/Enten legen Sie einen tiefen Behälter darunter, so kann das austretende Schmalz aufgefangen werden.

Gänse-/Ententeile legen Sie am besten auf Röstgemüse in einem granitemaillierten Behälter 40 mm und gießen diesen mit kaltem Fond oder Wasser bis zu einer Höhe von 2 cm an, damit die Haut knusprig wird und das Fleisch saftig bleibt.

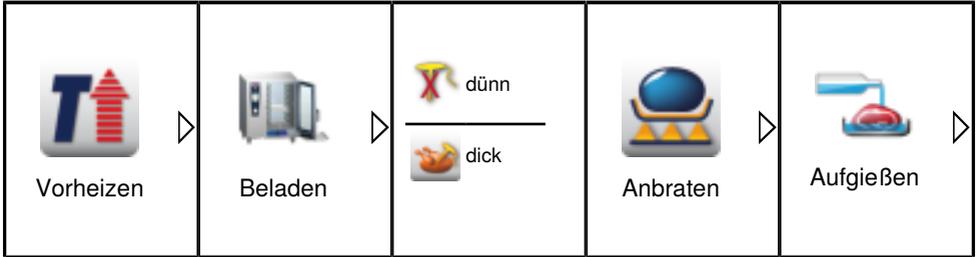
Achten Sie bitte darauf, dass die ungeschützte Fleischseite mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die oben liegende Hautseite wird so schön knusprig. Nach dem Garen haben Sie neben den Gänse-/Ententeilen auch gleich eine Basis für Ihre Soße.

Mit "Halten" bleibt das Produkt auf Verzehreremperatur, reift und ist jederzeit bereit zur Verwendung.

Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Schmoren

Für geschmorte Geflügelgerichte, wie z. B. Poularde in Rotwein sowie geschmorte Gänse- und Entenkeulen. Auf Wunsch können Sie die Produkte nach Ende der Garzeit überkrusten.



Optionen



Überkrusten



Weiter mit Zeit

Garparameter



Wählen Sie "ohne" für bereits angebratene Produkte oder solche, die Sie nicht anbraten möchten. Verwenden Sie sonst eine mittlere Anbratstufe.

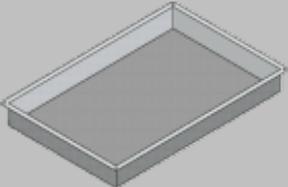


Wählen Sie "dick" z. B. für Poularde oder geschmorte Enten- und Gänsekeulen.



Schmoren

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Poularde in Rotwein/Coq au vin; Entenkeule; Gänsekeule	3x 2 kg	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg

Zubehör	Einstellungen
 granitemaillierter Behälter, 65 mm	  dünn dick
	  ohne hoch



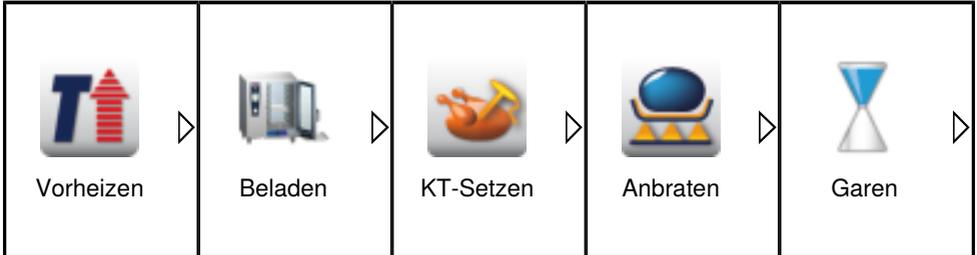
Wählen Sie die Einstellung "ohne", wenn Sie das Produkt ohne Anbraten schmoren möchten oder geben Sie die gewünschte Bräunungsstufe ein. Bei der Einstellung "ohne" entfällt der Schritt "Aufgießen".

Wenn Sie unter der Einstellung "dünn" schmoren, können Sie über "Weiter mit Zeit" die Garzeit nachträglich verlängern.

Am Ende der Garzeit haben Sie die Möglichkeit "Überkrusten" zu wählen.

Übernacht Braten

Im Prozess "Übernacht Braten" wird Ihr Geflügel, besonderes saftig und zart. Auch geeignet für Geflügel, das eine knusprige Haut erhalten soll, wie z. B. Ente, Gans oder Truthahn. Verwenden Sie dazu vor dem Servieren die Funktion "Überkrusten".



Reifen+ Halten

Optionen



Um die optimale Qualität und Saftigkeit Ihrer Geflügelprodukte auch bei einer verlängerten Reifen+Halte Phase zu garantieren, wird nach Erreichung der gewünschten Kerntemperatur, die Garraumtemperatur auf einen hygienisch einwandfreien Wert herabgesetzt.

Garparameter



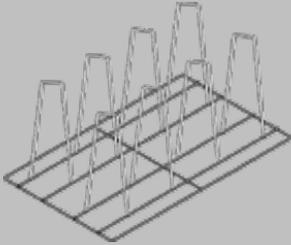
Die mittlere Einstellung wählen Sie z. B. für Ente, Gans oder Truthahn.



"durch" eignet sich für alle ganzen Geflügel. Sie erhalten ein schönes, und mürbes Ergebnis.

Übernacht Braten

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ente	1x 4 St.	1x 8 St.	2x 4 St.	2x 8 St.	4x 4 St.	4x 8 St.
Gans	2x 2 St.	2x 4 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	6x 2 St.	6x 4 St.
Ganzer Truthahn	1x 1 St.	2x 1 St.	2x 1 St.	2x 2 St.	5x 1 St.	5x 2 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Enten-Superspike/Rost</p>	  <p>ohne hoch</p>   <p>rosa durch</p>
<p>Notiz Sie können z. B. auch Enten und Gänse gemeinsam garen, wenn der gleiche Gargrad erreicht werden soll. Den Kerntemperaturfühler stechen Sie in das kleinste Produkt. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.</p>	



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

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

Kochen

Geeignet für gekochte Geflügelgerichte, wie z. B. Suppenhuhn, Hähnchenbrust oder Geflügelterrinen. Wenn das Fleisch des Suppenhuhns besonders zart werden soll, verwenden Sie die Haltefunktion.



Optionen



Halten



Weiter mit
Umstechen



Neue Beladung

Garparameter



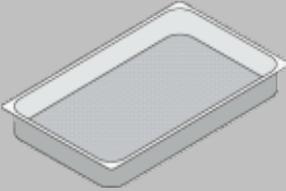
rosa

durch

Verwenden Sie die Einstellung "durch" bei Geflügel mit Knochen.

Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Suppenhuhn	2x 2 St.	3x 4 St.	3x 8 St.	5x 4 St.	5x 8 St.	10x 4 St.	10x 8 St.
Hähnchenbrust	4x 1,5 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Geflügelterrine	2x 3 kg	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter, Edelstahl</p>	 <p>rosa durch</p>
<p>Notiz Verwenden Sie bei Terrinen die Positionierhilfe um den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Terrine zu setzen.</p>	



Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um. Für ein zartes Suppenhuhn stellen Sie bitte eine ausreichend lange Haltephase sicher. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

iLC-Braten

Geeignet für das Braten von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".

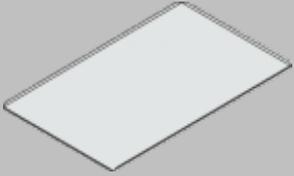


Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Braten

<p>Max. Beschickungsmengen</p> <p>Satayspieße; Yakitorispieße; Geflügelschaschlik</p>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p>Zubehör</p>  <p>Brat- und Backblech</p>	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
<p>Max. Beschickungsmengen</p> <p>Chickenwings; Drumsticks</p>	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
<p>Zubehör</p> <p>Granitemaillierte Behälter, 20 mm</p>	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
<p>Einstellungen</p>   <p>dünn dick</p>		  <p>hell dunkel</p>		  <p>kurz lang</p>			
<p>Einstellungen</p>   <p>dünn dick</p>		  <p>hell dunkel</p>		  <p>kurz lang</p>			

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl. Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".

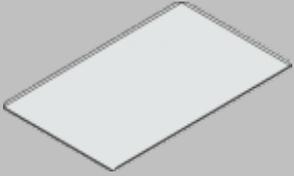


Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Putenstreifen; Geflügelschnitzel natur	4x 0,75 kg	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Zubehör  Brat- und Backbleche	Einstellungen   <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> hell dunkel </div>   <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> kurz lang </div>						

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Geflügel im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Fleisch



Großbraten

Für alle größeren Fleischstücke, rosa- oder durchgebraten, wie z. B. Schweinebraten und Kalbshaxe, Roastbeef, Rinderfilet, Lammkeule, Kalbsrücken, Reh-, Hirschrücken oder auch für Fleischkäse.

Kurzbraten

Für Fleisch, das Sie typischerweise in der Pfanne zubereiten würden, wie z. B. Schweinerücken, Kotelett, Filetwürfel, Medaillons, Geschnetzeltes, Spieße oder sehr dünn geschnittenes Fleisch verschiedenster Fleischarten.

Braten mit Kruste

Empfehlenswert für alle größeren Fleischstücke mit Schwarte, die innen saftig und aussen eine knusprige Bräunung erhalten sollen, z. B. Krustenbraten, Schweinehaxe, Schweinebauch und Krustenschinken.

Grillen

Geeignet für Fleisch, das Sie mit Grillmuster zubereiten möchten, wie z. B. Rumpsteak, Schweinerücken, Kotelettes, Spieße oder Medaillons verschiedenster Fleischarten.

Übernacht Braten

Nutzen Sie Ihr Gerät auch dann, wenn Sie sich nicht in der Küche aufhalten. Produkte im Garprozess "Übernacht Braten" werden durch die lange Reife- und Haltephase sehr zart und saftig. "Übernacht Braten" eignet für alle Fleischstücke mit Schwarte oder Haut, wie z. B. Krustenbraten, Schweinehaxe, Schweinebauch, Krustenschinken oder auch Gans und Ente. Durch anschließendes Überkrusten werden Schwarte und Haut knusprig.

Paniertes

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

Übernacht Kochen

Nutzen Sie Ihr Gerät auch dann, wenn Sie sich nicht in der Küche befinden. Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit zubereitet werden, wie z. B. Tafelspitz, Suppenfleisch, Kasseler und Schinken.

Schmoren

Für alle typischen Schmorgerichte wie Rouladen, Sauerbraten oder Osso bucco sowie für kleingeschnittenes Fleisch wie Gulasch oder Ragout. Bereits angebratenes Fleisch kann mit der Einstellung "Ohne Anbraten" direkt mit etwas Flüssigkeit geschoben werden.

Kochen

Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit zubereitet werden, wie z. B. Tafelspitz, Suppenfleisch, Kasseler, Schinken und Brühwürste. Ausgezeichnet geeignet für die Herstellung von Terrinen.

Fleisch

Fleisch im Teigmantel

Geeignet für alle Produkte, die in einem Teigmantel oder einer Salzkruste zubereitet werden sollen wie z. B. Filet Wellington, Schinken im Brotteig, Fisch im Blätterteig oder Fisch in Salzkruste.

Halbkonserven

Für die Sichere und einfache Herstellung von Halbkonserven.

Brühen und Kochen

Für das Garen von verschiedene Brüh- und Kochwurstfabrikate im Kunst- oder Naturdarm.

iLC- Kurzbraten

Geeignet für das Kurzbraten von Fleisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Fleisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Braten



Kurzbraten



Grillen



Übernacht braten



Übernacht braten



Schmoren

Großbraten

Für alle größeren Fleischstücke, rosa- oder durchgebraten, wie z. B. Schweinebraten und Kalbshaxe oder Roastbeef, Rinderfilet, Lammkeule, Kalbsrücken, Reh-, Hirschrücken oder auch für Fleischkäse.



Halten



Weiter mit Umstechen



Neue Beladung

Garparameter



"schonend" wählen Sie z. B. für Roastbeef, Lammkeule oder Hirschrücken, "normal" für Schweinebraten oder Haxen.



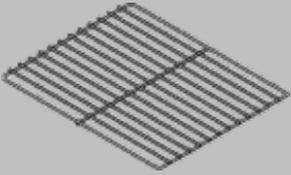
"niedrig" wählen Sie für Mariniertes und Gepökelttes.



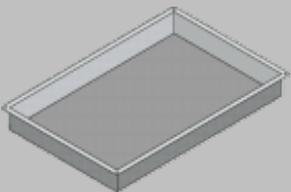
"blutig" wählen Sie z. B. für Roastbeef, "durch" für Schweine-, Roll- und Spießbraten sowie Hackbraten.

Großbraten

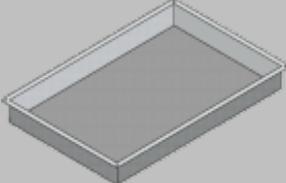
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Schweinebraten; Spießbraten; Rollbraten; Kalbshaxe	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	6x 10 kg	10x 5 kg

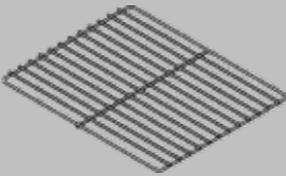
Zubehör	Einstellungen
 Rost	  schonend normal
	  niedrig hoch
	  blutig durch
Notiz	Achten Sie bei durchwachsenen Produkten, wie Schweinebauch, darauf, dass alle Gewebeschichten mit dem Kerntemperaturfühler durchstochen werden, so wird die Temperatur exakt erfasst. Um ein ideales Ergebnis bei Haxen zu erhalten, stellen Sie diese wenn möglich aufrecht in einen granitemaillierten Behälter und setzen Sie den Kerntemperaturfühler nahe des Knochens.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Schweinerollbraten; Fleischkäse; Kalbsbrust gefüllt	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg

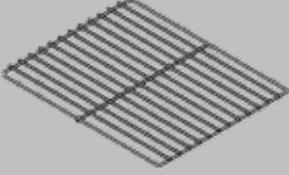
Zubehör	Einstellungen
 granitemailliertes Blech	  schonend normal
	  niedrig hoch
	  blutig durch

Großbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hackbraten	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Zubehör	Einstellungen						
 granitemailliertes Blech	  schonend normal						
	  niedrig hoch						
	  rosa durch						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rinderfilet	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Lammkeule ohne Knochen; Kalbsrücken; Hirsch- und Rehrücken	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Rost	  schonend normal						
	  niedrig hoch						
	  blutig durch						

Großbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweinefilet; Schweinerücken	4x 1,5 kg	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Rost	  schonend normal						
	  niedrig hoch						
	  blutig durch						



Für einen perfekten Soßenansatz geben Sie Knochen und Wurzelgemüse in einen granitemaillierten Behälter und rösten diese gemeinsam mit dem zu bratenden Produkt. Später kochen Sie den Ansatz mit Fond auf. Auch unterschiedlich große Fleischstücke garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um. Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Kurzbraten

Für Fleisch, das Sie typischerweise in der Pfanne zubereiten würden, wie z. B. Schweinerücken, Kotelett, Filetwürfel, Medaillons, Geschnitzeltes, Spieße oder sehr dünn geschnittenes Fleisch verschiedenster Fleischarten.



Optionen



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



Ab einer Fleischdicke von 2 cm "dick".

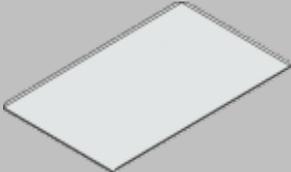
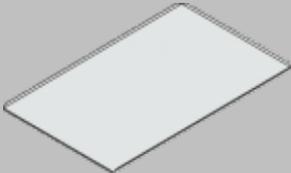


Bei marinierten Produkten wählen Sie eine hellere Bräunung.

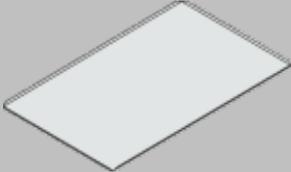


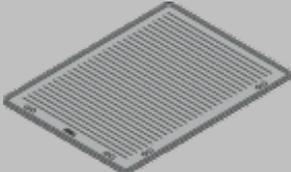
"blutig" wählen Sie z. B. für Rinderfilet oder Rumpsteaks, "durch" für Schweinekoteletts oder Schnitzel.

Kurzbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Frikadellen; Burger	3x 6 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	7x 8 St.	7x 16 St.	15x 8 St.	15x 16 St.
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>blutig durch</p>						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweinefilet; Medallions	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>blutig durch</p>						
Notiz	<p>Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.</p>						

Kurzbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Fleischbällchen; Bratwurst	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  dünn dick						
	  hell dunkel						
	  kurz lang						
Notiz Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.							

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Englisch Breakfast	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16 x1,5 kg	16x 3 kg
Satayspieß; Japanische Grillspieße (Yakatori)	3x1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Grill- und Pizzaplatte	  dünn dick						
	  hell dunkel						
	  kurz lang						

Kurzbraten



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

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

Mit der Grill- und Pizzaplatte erhalten Sie ein feines Grillmuster. Je nach Dicke der Fleischstücke empfehlen wir, die Grill- und Pizzaplatte im das Gerät vorzuheizen.

Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Braten mit Kruste

Empfehlenswert für alle größeren Fleischstücke mit Schwarte, die innen saftig und aussen eine knusprige Bräunung erhalten sollen, z. B. Krustenbraten, Schweinehaxe, Schweinebauch und Krustenschinken.



Garparameter

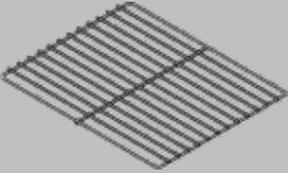


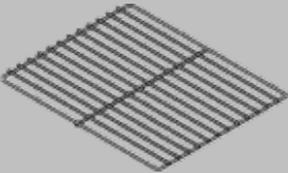
Eine hellere Anbratstufe wählen Sie für gepökelten Krustenbraten oder honigmariniertes Schweinefleisch.

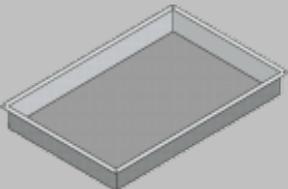


"rosa" z. B. für Krustenschinken gepökelt.
 "durch" für Schweinebauch, Krustenbraten, Spanferkel, Kalbs- und Schweinehaxe.

Braten mit Kruste

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Krustenbraten (Schweineschulter); Schweinebauch; Schweinehaxe	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
Rost	 rosa durch						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Krustenbraten gepökelt (Schweineschulter)	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
Rost	 rosa durch						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweinebauch süß-sauer	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
granitemailliertes Blech	 rosa durch						



Für die perfekte Kruste schneiden Sie die Schwarte diagonal ein und salzen diese kräftig. Die Schwarte kann leichter eingeschnitten werden, wenn Sie angedämpft ist. Daher ist im Garprozess ein Dampfschritt integriert. Das Gerät signalisiert Ihnen, wenn die Schwarte bereit zum Einschneiden ist. Ist die Schwarte bereits eingeschnitten, läuft der Garprozess automatisch weiter.

Braten mit Kruste

Bei gepökelten und marinierten Produkten wählen Sie eine hellere Bräunungsstufe.

Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um. Mit "Halten" bleibt das Produkt auf Verzehrttemperatur, reift und ist jederzeit servierbereit.

Grillen

Geeignet für Fleisch, das Sie mit Grillmuster zubereiten möchten, wie z. B. Rumpsteak, Schweinerücken, Kotelettes, Spieße oder Medaillons verschiedenster Fleischarten.



Optionen



Weiter

Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



Wählen Sie bei eine Fleischstärke ab 2 cm "dick".



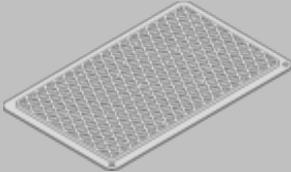
Bei marinierten Produkten wählen Sie eine hellere Bräunung.



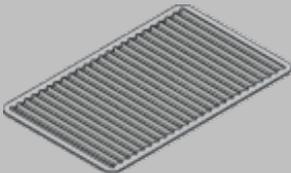
"blutig" wählen Sie z. B. für Rinderfilet oder Rumpsteaks, "durch" für Schweinekoteletts oder Schnitzel.

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rumpsteak; Rinder Tournedos	3x 4 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.
Rindfleischspieße	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Picanha	3x 4 St.	3x 6 St.	3x 12 St.	5x 6 St.	5x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.

<p>Zubehör</p>  <p>Kreuz- und Streifen-Grillrost</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>hell dunkel</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>blutig durch</p>
---	--

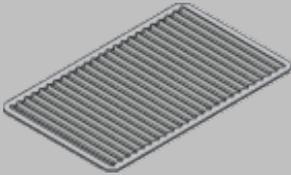
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lammcarrée; Filetsteaks	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg

<p>Zubehör</p>  <p>CombiGrill-Rost</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>hell dunkel</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>blutig durch</p>
--	--

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

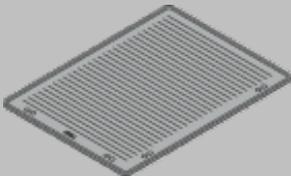
Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweinerückensteak; Schweinenackensteak; Kalbssteak	4x 4 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 CombiGrill-Rost	  dünn dick
	  hell dunkel
	  blutig durch

Notiz Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lammkotelettes; Mignons	3x 1 kg	3x 1,5 kg	6x 1,5 kg	8x 1,5 kg	16x 1,5 kg	16x 1,5 kg	32x 1,5 kg
Piccole grigliate; Fleischspieße/ Satay; Baby Beef; Aracherra	3x 1	3x 1,5 kg	6x 1,5 kg	8x 1,5 kg	16x 1,5 kg	16x 1,5 kg	32x 1,5 kg

Zubehör	Einstellungen
 Grill- und Pizzaplatte	  dünn dick
	  hell dunkel
	  kurz lang

Notiz Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

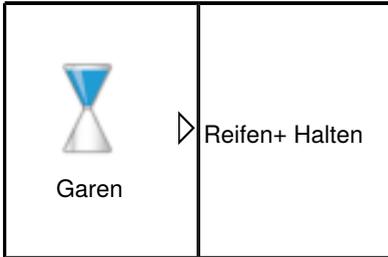
Grillen



Mit dem CombiGrill-Rost erhalten Sie ein hervorragendes Grillmuster. Bestücken Sie den CombiGrill-Rost mit gut gekühltem Fleisch für ein besonders schönes Grillergebnis. Bitte beachten Sie die maximale Beladungsmenge.

Übernacht Braten

Nutzen Sie Ihr Gerät auch dann, wenn Sie sich nicht in der Küche aufhalten. Produkte im Garprozess "Übernacht Braten" werden durch die lange Reife- und Haltephase sehr zart und saftig. "Übernacht Braten" eignet für alle Fleischstücke mit Schwarte oder Haut, wie z. B. Krustenbraten, Schweinehaxe, Schweinebauch, Krustenschinken oder auch Gans und Ente. Durch anschließendes Überkrusten werden Schwarte und Haut knusprig.



Optionen



Übernacht Braten

Garparameter



ohne hoch

"ohne" für bereits angebratene Produkte oder solche, die keine Farbe annehmen sollen. Die mittlere Einstellung wählen Sie z. B. für Roastbeef, Lammkeule, Rinderbraten oder Haxen.

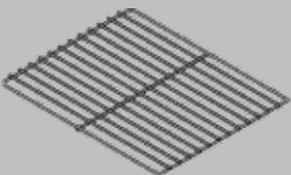


blutig durch

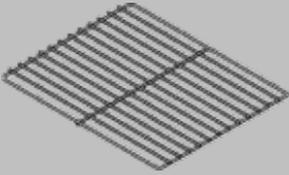
"blutig" z. B. für Lammkeule, Roastbeef, Hochrippe; "durch" für Schweine- und Rinderbraten, Haxen, Kalbsbrust, ganze Enten und Gänse.



Wenn Sie eine knusprige Kruste, wie z. B. bei Schweinebauch wünschen, dann wählen Sie vor dem Servieren die "Überkrusten" Taste.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lammkeule ohne Knochen; Roastbeef; Hochrippe	2x 4 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Rost	  ohne hoch						
	  blutig durch						
Notiz	Bei Roastbeef erhalten Sie das beste Ergebnis bei einer Reifephase unter 12 Stunden.						

Übernacht Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweinebraten; Rinderbraten; Kalbsbrust, gefüllt; Haxen; Schweinebauch; Krustenbraten	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
							
Rost							
Notiz	Für die perfekte Kruste sollten Produkte mit Schwarte für ca. 15 Minuten angedämpft werden. Sie lässt sich so leichter einschneiden und geht beim Überkrusten sehr knusprig auf.						



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

Für Produkte, die bereits angebraten sind, wählen Sie die Einstellung "ohne". Bitte beachten Sie, dass bei mageren und zarten Fleischstücken die Haltephase nicht mehr als 12 Stunden betragen sollte. Das Fleisch könnte sonst zu mürbe werden.

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

Verschiedene Fleischstücke, die den gleichen Gargrad erreichen sollen, können Sie in einer Beschickung garen, z. B. Schweinebraten zusammen mit Rinderbraten, Kalbsbrust, Haxen, Schweinebauch, Krustenbraten, Ente und Gans. Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Fleischstück und sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Paniertes

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



Optionen



Weiter



Neue Beladung

Garparameter



Braten Sie unter "dünn" z. B. Kalbs- und Schweineschnitzel sowie Kalbsbries.



Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



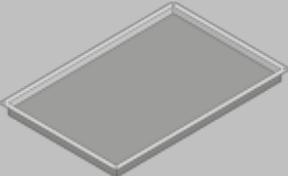
Wählen Sie "dick" für Produkte wie Cordon Bleu und panierte Schweinekotelettes.

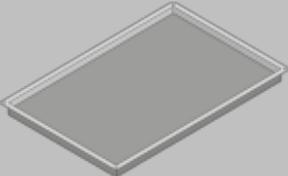


blutig durch

Eine mittlere Einstellung verwenden Sie z. B. für Kalbsschnitzel, "durch" für Cordon Bleu vom Schwein oder Schweinekotelett.

Paniertes

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kalbschnitzel; Gemüseschnitzel; Schweineschnitzel	4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
Granitemaillierte Behälter, 20 mm	  hell dunkel						
	  kurz lang						
Notiz	Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Cordon Bleu; Schweinekotelett; Kalbskotelett, paniert	4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
Granitemaillierte Behälter, 20 mm	  hell dunkel						
	  blutig durch						
Notiz	Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.						

Paniertes



Panierte Produkte bräunen am besten, wenn sie gleichmäßig von beiden Seiten mit geklärter Butter, Öl oder Fett behandelt werden. Die Zugabe von Paprikapulver unter das Paniermehl unterstützt die Bräunung. Spezielle bräunungsunterstützende Fette sind im Handel erhältlich. Eine Mischung aus Paniermehl und Kräutern oder gemahlenen Nüssen, Sesam und Cornflakes eignet sich ebenfalls als Panade. Wählen Sie die Einstellung "dünn", wenn die Stärke der Produkte unter 2 cm liegt. Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Übernacht Kochen

Nutzen Sie Ihr Gerät auch dann, wenn Sie sich nicht in der Küche befinden. Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit zubereitet werden, wie z. B. Tafelspitz, Suppenfleisch, Kasseler und Schinken.



Garparameter

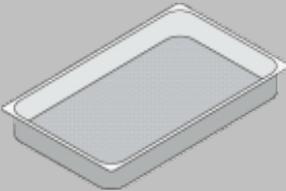


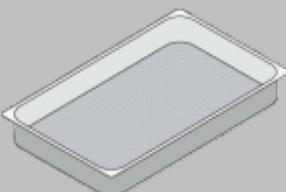
Durch Verwendung der "schonend" Taste erhalten Sie ein noch zarteres Ergebnis, die Garzeit verlängert sich jedoch erheblich. Wählen Sie bei Rindfleisch "schnell".



Wählen Sie für Rindfleisch "durch".

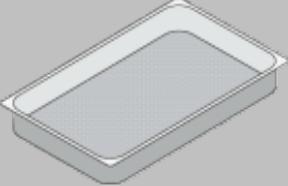
Übernacht Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Tafelspitz; Ochsenbrust; Eisbein; Zunge, Kalbskopf; Schweinebauch; Fleischartopf	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
CNS-Behälter	 						
Notiz	Wählen Sie bei Rindfleisch Delta-T "schnell".						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spareribs	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Kasseler	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Kochschinken	2x 1 St.	2x 2 St.	2x 4 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	6x 2 St.	6x 4 St.
Vitello; Schweineschulter	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
CNS-Behälter	 						
Notiz	Wählen Sie bei Kochschinken Delta-T "schonend".						

Übernacht Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brühen klären 100 mm, GN	3x 4 l	3x 8 l	6x 8 l	5x 8 l	10x 8 l	10x 8 l	20x 8 l

Zubehör	Einstellungen
 CNS-Behälter	  schonend schnell
	  blutig durch

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



Bitte achten Sie auf die Füllhöhe Ihrer Einsätze, überlaufende Flüssigkeiten könnten Sie verletzen.

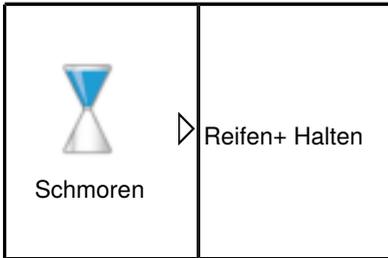
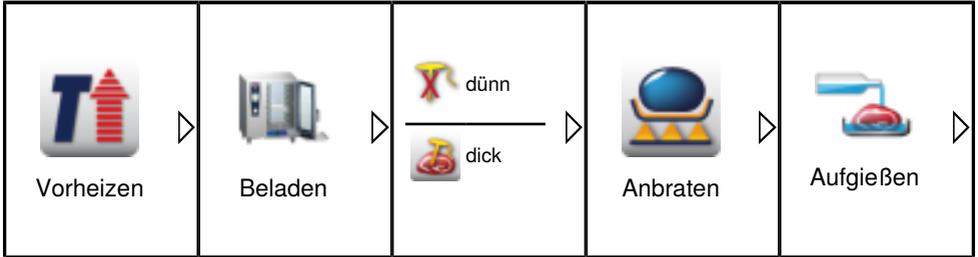


Nach Erreichen der Kerntemperatur wechselt das Gerät automatisch in eine Haltephase.

Verschiedene Fleischstücke, die den gleichen Gargrad erreichen sollen, können Sie in einer Beschickung garen. Tafelspitz zusammen mit Ochsenbrust, Eisbein, Zunge, Kalbskopf und Schweinebauch. Die Fleischstücke dürfen auch unterschiedlich groß sein. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Stück Fleisch und sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Schmoren

Für alle typischen Schmorgerichte, wie Rouladen, Sauerbraten oder Osso bucco sowie für kleingeschnittenes Fleisch wie Gulasch oder Ragout. Bereits angebratenes Fleisch kann mit der Einstellung "Ohne" direkt mit Flüssigkeit geschoben werden.



Finishing



Weiter mit Zeit

Garparameter



"dünn" z. B. für Gulasch oder Ragout.



"ohne" wählen Sie für bereits angebratene Produkte, die Sie bereits mit Flüssigkeit beladen haben, "hoch" für Produkte, bei denen Sie eine starke Bräunung wünschen, wie z. B. bei Osso bucco.



Geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

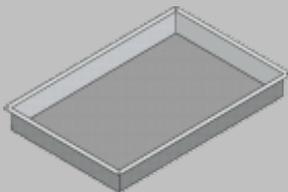


"dick" für Rouladen, Sauerbraten oder Osso bucco.

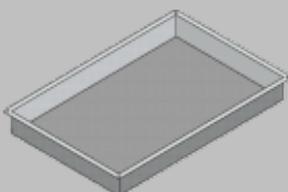


Schmoren

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lammhaxe	2x 6 St.	3x 10 St.	3x 20 St.	5x 10 St.	5x 20 St.	10x 10 St.	10x 20 St.
Schmorbraten; Sauerbraten	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Rouladen 180 g	2x 8 St.	3x 24 St.	3x 48 St.	5x 24 St.	5x 48 St.	10x 24 St.	10x 48 St.
Osso bucco	4x 4 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>granitemaillierter Behälter</p>	 
<p>Notiz Wenn Sie die Einstellung "Anbraten" "ohne" wählen, dann bitte vor dem Starten des Garprozesses aufgießen. Bei allen anderen Anbratstufen fordert Sie das SelfCookingCenter® 5 Senses zum Angießen auf.</p>	

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gulasch; Ragout	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>granitemaillierter Behälter</p>	  
<p>Notiz Bei Einstellung "dünn" können Sie am Ende des Garprozesses mit "Weiter" minutengenau die Garzeit verlängern.</p>	

Schmoren



Schmorgerichte niemals ohne Soße oder Fond garen. Der Summer nach der Anbratphase signalisiert Ihnen, dass Sie aufgießen können. Bei Einstellung "ohne" können Sie vor dem beladen Aufgießen. Sie werden nicht zum Aufgießen nach dem Anbratstufen aufgefordert.

Ein besonders gutes Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gargut abdecken. Wenn Sie "Schmoren" "dünn" wählen, geben Sie die Zeit für den Schmorvorgang ein. Die Garzeit können Sie minutengenau unter "Zeit" anwählen, der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden.

Bei Bedarf schmoren Sie unterschiedlichste Fleischarten in einer Beschickung. Lammhaxe zusammen mit Rouladen, Schmorbraten, Osso bucco, Sauerbraten, Gulasch und Ragout. Die Fleischstücke dürfen auch unterschiedlich groß sein. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in das kleinste Fleischstück. Sehen Sie eine ausreichend lange Haltephase vor, so dass auch die größeren Produkte die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Beim Schmoren von kleineren Fleischstücken, z.B. Gulasch, spießen Sie 2-3 Stücke mit dem Kerntemperaturfühler auf. Legen Sie diesen wieder zurück in die Soße.

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

Kochen

Für alle größeren Fleischstücke, die typischerweise in Flüssigkeit zubereitet werden, wie z. B. Tafelspitz, Suppenfleisch, Kasseler, Schinken und Brühwürste. Ausgezeichnet geeignet für die Herstellung von Terrinen.



Optionen



Halten



Weiter mit
Umstechen



Neue Beladung

Garparameter



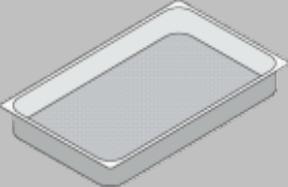
Durch Verwendung von "schonend" erhalten Sie ein noch zarteres Ergebnis, die Garzeit verlängert sich.



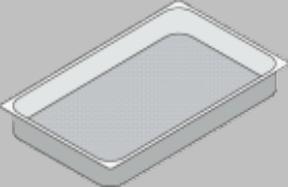
"blutig" z.B. pochiertes Kalbsfilet, "durch" verwenden Sie für Tafelspitz.

Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Tafelspitz; Ochsenbrust	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Zunge; Kalbskopf; Fleischartopf, Schweinebauch	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

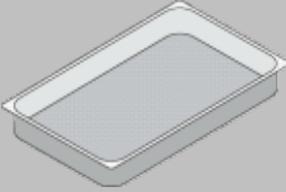
Zubehör	Einstellungen
 <p>CNS-Behälter</p>	 <p>schonend schnell</p>  <p>blutig durch</p>
<p>Notiz Sie erhalten einen sehr guten Fond, wenn Sie einfach Gewürze, Wurzelgemüse, kaltes Wasser und ggf. Knochen mit in den Behälter geben. Durch die Delta-T-Einstellung "schonend" reduzieren Sie die Gewichtsverluste.</p>	

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Würstchen	40 St.	60 St.	120 St.	100 St.	200 St.	200 St.	400 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter, Edelstahl 100 mm</p>	 <p>schonend schnell</p>  <p>blutig durch</p>
<p>Notiz Bedecken Sie die Würstchen vollständig mit Wasser, Sie erhalten so ein schöneres Ergebnis.</p>	

Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kasseler, Nacken; Eisbein	2x 3 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Kochschinken	1x 1 kg	2x 2 St.	2x 4 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	6x 2 St.	6x 4 St.
Vitello; Schweineschulter	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Terrinen	2x 3 kg	3x 13 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg

Zubehör	Einstellungen
 Behälter, Edelstahl 100 mm	  schonend schnell
	  blutig durch



Bitte achten Sie auf die Füllhöhe Ihrer Einsätze, überlaufende Flüssigkeiten könnten Sie verletzen.



Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um. Mit "Halten" bleibt das Produkt auf Verzehrttemperatur, reift und ist jederzeit servierbereit.

Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Fleisch im Teigmantel

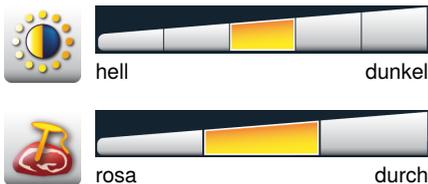
Geeignet für alle Produkte, die in einem Teigmantel oder einer Salzkruste zubereitet werden sollen, wie z. B. Filet Wellington, Schinken im Brotteig, Fisch im Blätterteig oder Fisch in Salzkruste.



Optionen



Garparameter



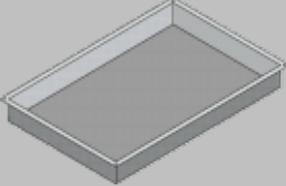
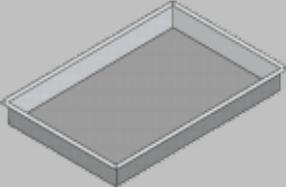
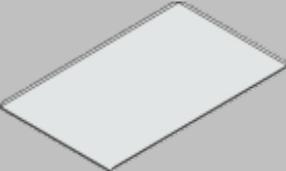
Es können 3 unterschiedliche Beschwadungsstufen angewählt werden. Beschwadet wird über die Beschwadungsdüse im Verhältnis 1 Sek. Puls/10 Sek. Pause.

Stufe 1: 30 Sek. Beschwadern für Produkte, die zu Beginn etwas Feuchtigkeit benötigen, z. B. Hefengebäck, Windbeutel, Cookies, Brötchen, Baguette, Quiches.

Stufe 2: 60 Sek. Beschwadern für Produkte, die mehr Feuchte benötigen, z. B. Vollkornggebäck, Plundergebäck, Mischbrote.

Stufe 3: 90 Sek. Beschwadern für Produkte, die noch mehr Feuchte benötigen, z. B. Vollkornggebäck, Strudel, Buttergipfel.

Fleisch im Teigmantel

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kassler im Brotteig	2x 3 kg	2x 4 kg	2x 8 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	6x 4 kg	6x 8 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
granitemaillierter Behälter	  rosa durch						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schinken in Brotteig; Filet Wellington	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
granitemaillierter Behälter	  rosa durch						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Fisch im Blätterteig	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
Brat- und Backblech	  rosa durch						

Halbkonserven

Für die sichere und einfache Herstellung von Halbkonserven:

Das SelfCookingCenter® 5 Senses ist der verlässliche Partner für diese Produkte. Durch eine überwachte und definierte Gardauer werden die Produkte sicher zu einer Halbkonserve gegart.

Und so einfach geht es:

- Sie benötigen ein Glas / Dose als Referenzbehälter. Bitte stechen Sie ein Loch für den Kerntemperaturfühler in den Deckel dieses einen Behälters.
- Befüllen Sie die Gläser / Dosen.
- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler in das Glas mit dem gelochten Deckel.



Optionen



Neue Beladung



Verwenden Sie für die Herstellung von Konserven gelochte GN-Behälter.

Fleisch Halbkonserven: ist für Fleischprodukte, die sich zur Konservenherstellung eignen. Wie z.B. Brüh- und Kochwürste aber auch für Ragout oder Gulasch. Der Halbkonserven Prozess regelt auf einen F-Wert von 0,3. Die Haltbarkeit einer Halbkonserve beträgt bis zu 6 Monaten bei Lagertemperaturen <10°C.

Halbkonserven

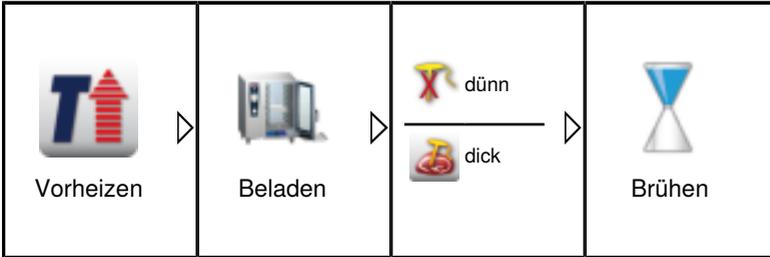


Bitte verwenden Sie auf keinen Fall den Kerntemperaturfühler, um das Loch in den Referenzbehälter zu stechen.
Benutzen Sie beim Herausnehmen der heißen Behälter stets Handschuhe.

Brühen und Kochen

Für das Garen von verschiedene Brüh- und Kochwurstfabrikate im Kunst- oder Naturdarm im SelfCookingCenter® 5 Senses.

Es entstehen so schnitt- bzw. streichfähige Wurstprodukte wie vom Fleischer. Mit dieser Anwendung besteht die Möglichkeit einen Großteil typischer Koch- und Brühwurstfabrikate im SelfCookingCenter® 5 Senses herzustellen.



Optionen



Weiter mit Zeit



Weiter mit Umstechen



Neue Beladung

Garparameter



dünn

dick

Bei einem Durchmesser unter 2 cm wählen Sie "dünn".



niedrig

hoch



kurz

lang



dünn

dick

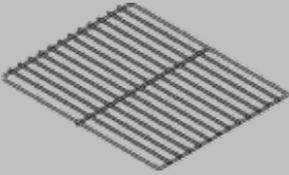
Ab einem Durchmesser von 2 cm wählen Sie "dick".



rosa

durch

Brühen und Kochen

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brühwurstprodukte, wie z.B. Jagdwurst, Bierwurst, Gelbwurst in Natur- und Kunstdärmen	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.
Zubehör	Einstellungen					
	 					
Rost	 					
Notiz	Bitte verwenden Sie zum Aufhängen der Würste einen Rost und ggf. Haken. Die Würste sollten sich während des Garens nicht berühren.					

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Weißwurst	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.	nach Größe St.
Zubehör	Einstellungen					
	 					
CNS-Behälter, gelocht	 					
	 					

iLC-Kurzbraten

Geeignet für das Kurzbraten von Fleisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".



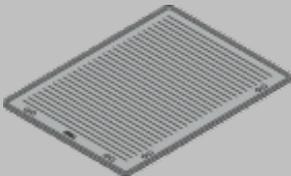
Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



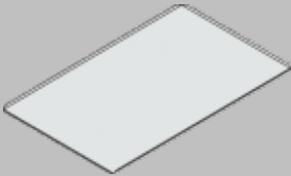
Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Kurzbraten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
English Breakfast	5x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16 x 3 kg
Satayspieß; Japanische Grillspieße (Yakatori)	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg

<p>Zubehör</p>  <p>Grill- und Pizzaplatte</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>hell dunkel</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>kurz lang</p>
--	---

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Fleischbällchen; Bratwurst	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg

<p>Zubehör</p>  <p>Brat- und Backblech</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>hell dunkel</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>kurz lang</p>
--	--

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Fleisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Bei einer Fleischdicke unter 2 cm wählen Sie "dünn".

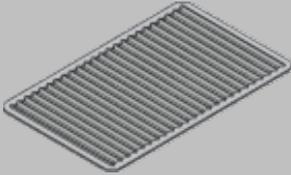


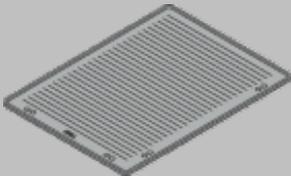
Ab einer Fleischdicke von 2 cm wählen Sie "dick".



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Filetsteaks, medium	3x 4 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Combigrill	  dünn dick						
	  hell dunkel						
	  blutig durch						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lammkotelettes; Mignons	3x 10 St.	3x 15 St.	3x 30 St.	5x 15 St.	5x 30 St.	10x 15 St.	10x 30 St.
Minuten Steak; Fleischspieße / Satay	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Grill- und Pizzaplatte	  dünn dick						
	  hell dunkel						
	  kurz lang						

Fisch



Braten

Alle Fischarten, mit oder ohne Haut, mariniert oder auf Gemüsebett als Filet oder im Ganzen, werden besonders saftig und knusprig gebraten, z. B. Lachsfilet oder -steak, Forelle im Ganzen oder Barschfilet.

Dämpfen

Empfehlenswert für Fische oder Schalentiere aller Art, im Ganzen oder als Filet. Ebenfalls geeignet für die Herstellung von edlen Fischterrinen.

Grillen

Alle Fischarten, mit oder ohne Haut, werden besonders saftig und knusprig gegrillt, z. B. Lachsfilet oder -steak, Forelle, Makrele, oder Barschfilet.

Paniertes

Panierter Fisch jeglicher Art, wie z. B. Seelachs, Fischstäbchen oder panierte Scholle werden knusprig, goldbraun und saftig.

Oktopus

Geeignet für besonders zarten Oktopus und Sepia.

Fisch in Salzkruste

Für die klassische Zubereitung von Fisch in Salzkruste.

iLC-braten

Geeignet für das Braten von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Braten

Braten

Alle Fischarten, mit oder ohne Haut, mariniert oder auf Gemüsebett, als Filet oder im Ganzen, werden besonders saftig und knusprig gebraten, z. B. Lachsfilet oder -steak, Forelle im Ganzen oder Barschfilet.



Optionen



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellen- und Schollenfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen.



"hell" wählen Sie für sehr zarte und empfindliche Produkte.



Wählen Sie "dick" für ganze Fische und dickere Fischfilets über 2 cm.

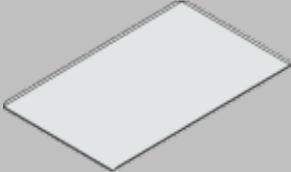


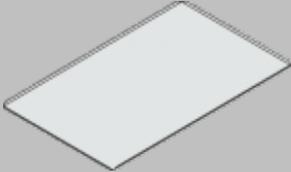
"dunkel" eignet sich für Produkte, bei denen eine starke Bräunung/Grillmuster erwünscht ist.



"glasig" wählen Sie z. B. für Thunfisch und dickere Jakobsmuscheln, "durch" für ganze Fische.

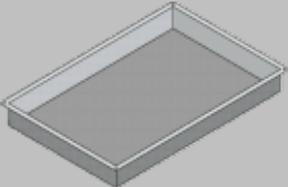
Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lachssteak	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>glasig durch</p>						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Forelle; Wolfsbarsch; Dorade	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Brat- und Backblech</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>glasig durch</p>						

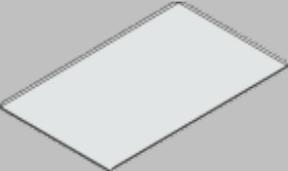
Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pesce al Forno; Forelle im Kräutermantel; Marinierter Fisch	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg

Zubehör	Einstellungen
 Behälter, granitemailliert 20 mm	  dünn dick
	  hell dunkel
	  glasig durch

Notiz Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler vom kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Lachswürfel; Rotbarbenfilet; Riesengarnele; Fischspieße; Sardinen; Hering; dünne Fischfilets; Tilapiafilet	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg

Zubehör	Einstellungen
 Brat- und Backblech	  dünn dick
	  hell dunkel
	  kurz lang

Braten



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

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

Bitte achten Sie bei ganzen Fischen darauf, den Kerntemperaturfühler an einer dicken Stelle dicht an der Rückengräte des Fisches zu setzen.

Riesengarnelen mit Schale werden besonders aromatisch und saftig, wenn Sie nach dem Säubern unter die eingeschnittene Schale eine weiche, aromatisierte Buttermischung spritzen und die Riesengarnelen so in die Kühlung geben. Die Butter schmilzt beim Bratvorgang und würzt die Riesengarnele "von innen".

Für Fischspieße legen Sie die Holzspieße bitte für einige Zeit ins Wasser, so verhindern Sie, dass diese verbrennen.

Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Dämpfen

Empfehlenswert für Fische oder Schalentiere aller Art, im Ganzen oder als Filet. Ebenfalls geeignet für die Herstellung von edlen Fischterrinen.



Optionen



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellenrouladen, Seezungenröllchen und Steinbuttfilet unter 2 cm.

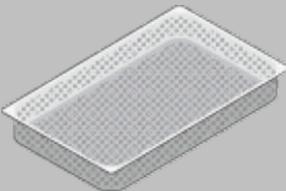


Wählen Sie "dick" für ganze Fische, dicke Filetstücke und Terrinen.

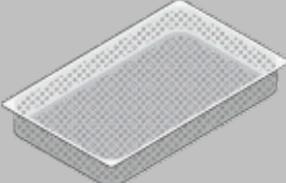
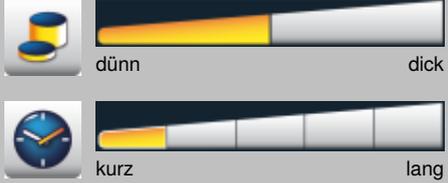


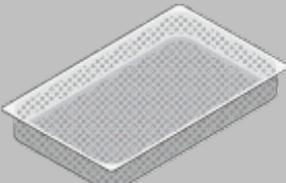
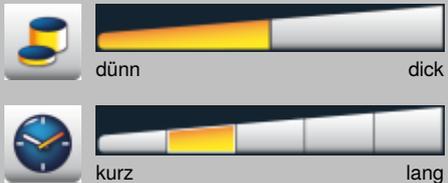
"glasig" wählen Sie z. B. für Lachs- und Kabeljaufilet, Steinbutt und Forellenrouladen, "durch" für Seelachs, Karpfenfilet, Forellensoufflé und Fische als Schaustück.

Dämpfen

Max. Beschickungsmengen Lachsfilet; Kabeljaufilet; Forellenrouladen; Steinbutt	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör  Behälter gelocht	Einstellungen   dünn dick   glasig durch						
Max. Beschickungsmengen Fisch im ganzen als Schaustück Seelachs; Karpfenfilet; Fischterrine; Seezungenröllchen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör  Behälter gelocht	Einstellungen   dünn dick   glasig durch						
Notiz Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter-/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.							

Dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Miesmuscheln; Venusmuscheln	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
							
Behälter gelocht							

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Tintenfischringe; Meeresfrüchtecocktail, TK; Garnelen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
							
Behälter gelocht							
Notiz	Ideal für die Herstellung von Salaten oder Antipasti. Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.						



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

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

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

Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig garen. Nutzen Sie einfach die "Weiter"-Funktion.

Grillen

Alle Fischarten, mit oder ohne Haut, werden besonders saftig und knusprig gegrillt, z. B. Lachsfilet oder -steak, Forelle, Makrele, oder Barschfilet.



Optionen



Weiter

Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellen- und Schollenfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen.



"hell" wählen Sie für sehr zarte und empfindliche Produkte.



Wählen Sie "dick" für ganze Fische wie Doraden, Lachssteaks, Seeteufel und dicke Fischfilets über 2 cm Dicke.

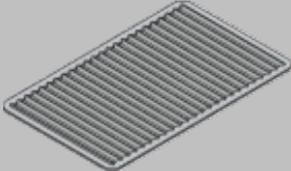


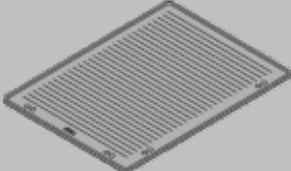
"dunkel" eignet sich für Produkte, bei denen eine starke Bräunung/Grillmuster gewünscht ist.



"glasig" wählen Sie z. B. für Thunfisch und dickere Jakobsmuscheln, "durch" für ganze Fische.

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lachskotlett; Seeteufel; Heilbutt	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>CombiGrill-Rost</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>glasig durch</p>						
Notiz	Bitte beachten Sie eine ausreichende Dicke des Produktes, um ein optimales Ergebnis auf dem CombiGrill-Rost zu erzielen.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Jakobsmuscheln; Riesengarnelen mit / ohne Schale; Seezungenfilet; Thunfischsteak; Schwertfischsteak	3x 1 kg	4x 1 kg	4x 2 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	12x 1 kg	12x 2 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Grill- und Pizzaplatte</p>	  <p>dünn dick</p>						
	  <p>hell dunkel</p>						
	  <p>kurz lang</p>						
Notiz	Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern. Bei Thunfisch und Schwertfisch empfiehlt es sich eine Mindeststärke von 3 cm einzuhalten.						

Grillen



Mit dem CombiGrill-Rost erhalten Sie ein hervorragendes Grillmuster. Das Grillergebnis wird am besten, wenn Sie den Fisch mit Öl oder geklärter Butter bestreichen. Bestücken Sie den CombiGrill-Rost mit gut gekühltem, rohem Fisch für ein besonders schönes Grillergebnis.

Riesengarnelen mit Schale werden besonders aromatisch und saftig, wenn Sie nach dem Säubern unter die eingeschnittene Schale eine weiche Buttermischung spritzen und die Riesengarnelen so in die Kühlung geben. Die Butter schmilzt beim Bratvorgang und würzt die Riesengarnele "von innen".

Paniertes

Paniierter Fisch jeglicher Art, wie z. B. Seelachs, Fischstäbchen oder panierte Scholle werden knusprig, goldbraun und saftig.



Optionen



Weiter



Neue Beladung

Garparameter



"dünn" wählen Sie für Fischstäbchen, dünnere Seelachsfilet und panierte Seezungenstreifen.



Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

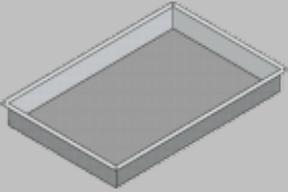


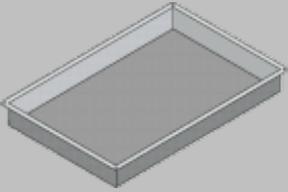
Wählen Sie "dick" für panierte Schollen und andere dickere Fischstücke über 2 cm.



Die mittlere Einstellung wählen Sie z. B. für paniertes Zander- und Barschfilet sowie Fischnuggets und -stäbchen. "durch" für ganze, panierte Fische wie Scholle, Rotbarsch- und Seelachsfilet.

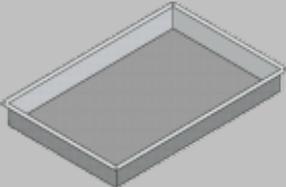
Paniertes

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Seelachsfilet; Rotbarschfilet; Scholle, ganz	4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
granitemaillierter Behälter	  hell dunkel						
	  glasig durch						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zander mit Kruste; Barsch mit Kräuterpanierung; Hokifilet mit Kokospanierung	4x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
granitemaillierter Behälter	  hell dunkel						
	  glasig durch						
Notiz	Fische mit Panierung aus Kokosflocken, Nüssen oder Kräutern mit niedriger Bräunungsstufe garen. Auch unterschiedlich große Produkte garen Sie in einer Beschickung. Nutzen Sie einfach die „Weiter/Umstecken“-Funktion, stechen Sie hierfür den Kerntemperaturfühler von dem kleinsten in das nächstgrößere Produkt um.						

Paniertes

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Fischnuggets; Fischstäbchen; Seezungenstreifen, paniert	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg

Zubehör	Einstellungen
 granitemaillierter Behälter	  dünn dick
	  hell dunkel
	  kurz lang

Notiz Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.



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

Oktopus

Geeignet für Oktopus, Pulpo und Sepia.

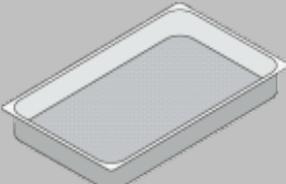


Garparameter



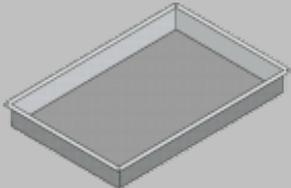
durch

durch + zart

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Sepia; Oktopus; Pulpo	2x 2 kg	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Zubehör  Behälter CNS	Einstellungen   durch durch + zart						
Notiz Nach dem Vorheizen geben Sie den Oktopus oder die Sepia in das Gerät und setzen den Kerntemperaturfühler in das dickste Stück. Sie erhalten so ein wunderbar zartes Ergebnis. Sie können nach Bedarf direkt im Sud garen.							

Fisch in Salzkruste

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lachsforelle; Zander; Wolfsbarsch	4 St.	9 St.	18 St.	15 St.	30 St.	30 St.	60 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter granitemailliert, 20mm</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>glasig durch</p>
Notiz	Die tatsächliche Beladungsmenge hängt von der Größe der verwendeten Fische ab.

iLC-Braten

Geeignet für das Braten von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellen und Schollenfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen.

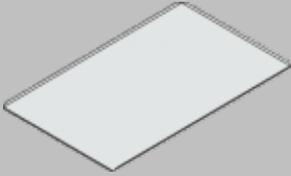


Wählen Sie "dick" für ganze Fische und dickere Fischfilets über 2 cm.



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lachswürfel; Rotbarbenfilet; Riesengarnele; Fischspieße; Sardinen; Hering; Dünne Fischfilets; Tilapiafilet	4x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör  Brat- und Backblech	Einstellungen <div data-bbox="423 368 863 448">   dünn dick </div> <div data-bbox="423 472 863 552">   hell dunkel </div> <div data-bbox="423 576 863 655">   kurz lang </div>						

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellen und Schollenfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen.

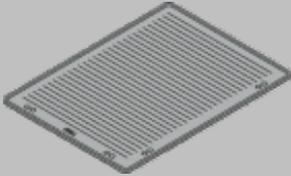


Wählen Sie "dick" für ganze Fische und dickere Fischfilets über 2 cm.



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Jakobsmuscheln; Riesengarnelen mit/ohne Schale; Seezungenfilet; Thunfischsteak; Schwertfischsteak	3x 1 kg	5x 1,5 kg	5x 3 kg	8x 1,5 kg	8x 3 kg	16x 1,5 kg	16x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> dünn dick </div>						
Grill- und Pizzaplatte	  <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> hell dunkel </div>						
	  <div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> kurz lang </div>						
Notiz	Bei Thunfisch und Schwertfisch empfiehlt es sich eine Mindeststärke von 3 cm einzuhalten.						

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Fisch im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



"dünn" wählen Sie z. B. für Forellen und Schollenfilets, Jakobsmuscheln und Garnelen.



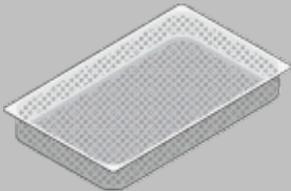
Wählen Sie "dick" für ganze Fische und dickere Fischfilets über 2 cm.



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Miesmuscheln; Venusmuscheln	6x 1 kg	6x 1.5 kg	12x 1.5 kg	10x 1.5 kg	20x 1.5 kg	20x 1.5 kg

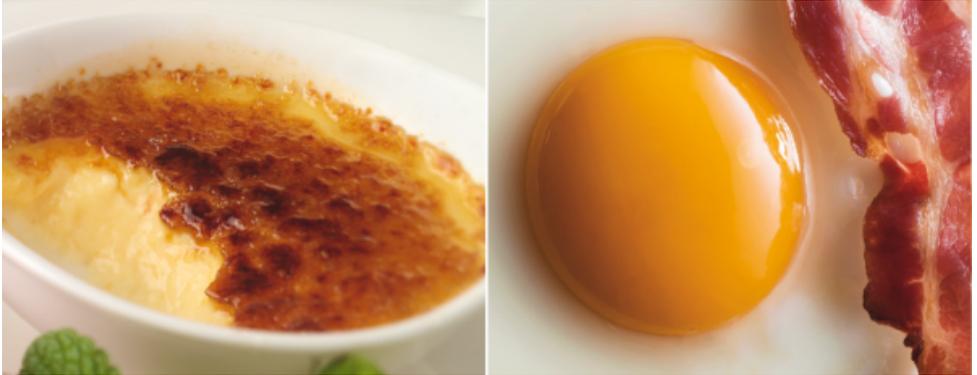
Zubehör	Einstellungen	
	 CNS-Behälter, gelocht	  dünn dick
  niedrig hoch		
  kurz lang		

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Tintenfischringe; Meeresfrüchtecocktail, TK; Garnelen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg

Zubehör	Einstellungen	
	 CNS-Behälter, gelocht	  dünn dick
  niedrig hoch		
  kurz lang		

Notiz Ideal für die Herstellung von Salaten oder Antipasti. Mit der Einstellung „dünn“ können Sie die Garzeit minutengenau anwählen. Der Kerntemperaturfühler muss nicht gesetzt werden. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Eierspeisen Dessert



Dessert backen

Für alle süßen Aufläufe, wie z. B. Reis-, Quark-, Nuss-, Brot- oder Grießauflauf, die aus kalten oder rohen Zutaten bestehen. Ebenso gelingen frische oder tiefgekühlte Strudel und Convenienceprodukte, wie beispielsweise Kaiserschmarrn, Minipfannkuchen oder Bratäpfel.

Eier braten

Für die Zubereitung von Rührei, Omelette, Tortillas und Spiegelei.

Dessert dämpfen

Geeignet für Dampfnudeln, Germknödel und "Plum pudding" sowie andere gedämpfte Desserts in verschiedenen Größen.

Eier dämpfen

Für Hühnereier, weich, wachsweich oder hartgekocht. Ebenfalls geeignet für pochierte Eier oder Eier im Glas.

Früchte kochen

Für die Zubereitung von Früchten, unter Zugabe von Flüssigkeit.

Eierstich/Flan

Geeignet für Eierstich, Crème Brûlée, Crème Caramel, Crema Catalana und Flans sowie lockere Gemüsetimbale.

iLC-Braten

Geeignet für das Braten von Eierspeisen im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie roulierend mit iLC.

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Hühnereiern, weich, wachsweich oder hartgekocht. Ebenfalls geeignet für pochierte Eier oder Eier im Glas. iLC - Dämpfen ist speziell für den à la carte-Service oder für die Produktion unterschiedlicher Gargrade von Hühnereiern. Hier arbeiten Sie roulierend mit iLevelControl.

iLC-Dessert backen

Geeignet für das Backen von warmen Desserts im à-la-carte-Bereich z.B. zur Herstellung von Tarts, Puddings, Brownies, kleinen Kuchen und Bratäpfel. Hier arbeiten Sie roulierend mit iLevelControl.

Dessert backen

Für alle süßen Aufläufe, wie z. B. Reis-, Quark-, Nuss-, Brot- oder Grießauflauf, die aus kalten oder rohen Zutaten bestehen. Ebenso gelingen frische oder tiefgekühlte Strudel und Convenienceprodukte, wie beispielsweise Kaiserschmarrn, Minipfannkuchen oder Bratäpfel.



Optionen



Feuchtestufe



Beschwaden



Ruhig



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



dünn dick

Wählen Sie "dünn" für Pancakes und Palatschinken.



hell dunkel



kurz lang



dünn dick

Wählen Sie "dick" für Aufläufe und Strudel.

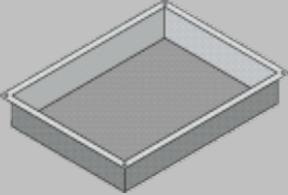


hell dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

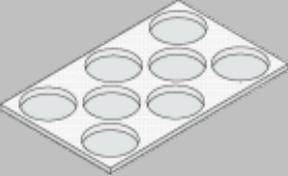
Dessert backen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Süße Aufläufe; Apple Crumble	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Bratäpfel	3x 16 St.	3x 24 St.	3x 48 St.	5x 24 St.	5x 48 St.	10x 24 St.	10x 48 St.
Strudel	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter granitemailliert, 40 mm / Brat- und Backblech</p>	 

Notiz Sie erhalten ein besseres Ergebnis bei Bratäpfeln und Strudel wenn Sie Feuchtestufe zwei anwählen.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pancakes	4x 5 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Palatschinken	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Zubehör	Einstellungen
 <p>Multibaker</p>	  

Notiz Die Zeit kann minutengenau eingestellt werden. Sie erhalten ein besseres Ergebnis bei Pancakes und Palatschinken wenn Sie Feuchtestufe eins anwählen.



Für eine schöne glänzende Kruste haben Sie die Möglichkeit zu beschwaden. Mit "Ruhig" verringern Sie für sehr kleine oder empfindliche Produkte die Lüfterradgeschwindigkeit.

Abhängig vom Produkt haben Sie die Möglichkeit neben dem Beschwaden die Feuchtigkeitsstufen einzustellen. Für z. B. Reisauflauf oder Quarkauflauf lassen Sie die Feuchtestufe ohne Markierung. Für z. B. Strudel und andere Aufläufe sowie Desserts mit Blätterteig wählen Sie die Feuchtestufe eins. Bei Produkten,

Dessert backen

wie Bratäpfeln, Apfel im Schlafrock oder Convenience-Knödel wählen Sie die Feuchtestufe zwei.

Wenn Sie eine weitere Charge garen möchten, wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Eier braten

Für die Zubereitung von Rührei, Omelette, Tortillas und Spiegelei.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



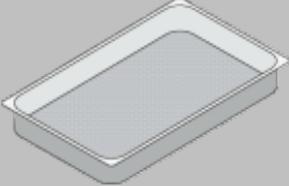
Wählen Sie "dünn" für Spiegeleier und Omelettes.

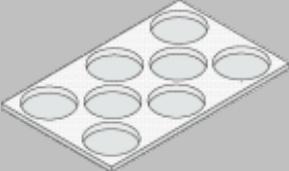


Wählen Sie "dick" für Tortillas und dicke Rühreier.



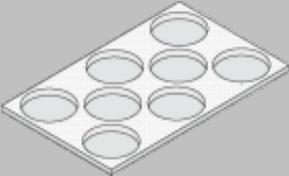
Eier braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rührei	4x 1,5 l	3x 3 l	3x 6 l	5x 3 l	5x 6 l	10x 3 l	10x 6 l
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
Behälter, Edelstahl	  hell dunkel						
	  weich fest						
Notiz	Rühren Sie das Rührei nach Ende des Prozesses kurz durch. So bekommt es seine typische Struktur.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spiegelei; Omlette dünn	4x 5 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Kartoffel-Tortillas; Frenchoast	4x 5 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  dünn dick						
Multibaker	  hell dunkel						
	  kurz lang						
Notiz	Den Multibaker leicht einölen.						

Eier braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Omelette, dick	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Gemüseomelette; Schinken-Omelette	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Kartoffel-Tortillas in GN	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Zubehör	Einstellungen
 Multibaker	  dünn dick
	  hell dunkel
	  weich fest

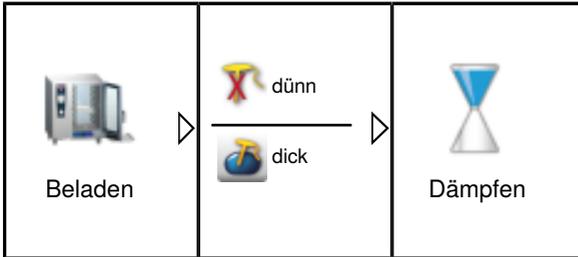
Notiz Den Multibaker für das Omelette leicht einölen.



Sie können gefüllte Omelettes am besten zubereiten, indem Sie die Omelettes erst nach dem Braten belegen (z. B. mit Schinken oder Käse) und dann einrollen. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Dessert dämpfen

Geeignet für Dampfnudeln, Germknödel und "Plum pudding" sowie andere gedämpfte Desserts in verschiedenen Größen.



Optionen



Gären



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



Wählen Sie "dünn" für kleine Produkte.



Wählen Sie "dick" für Germknödel oder Dampfnudeln.

Dessert dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Dampfknödel	4x 6 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Germknödel	4x 6 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter, CNS, gelocht</p>	 <p>dünn dick</p>

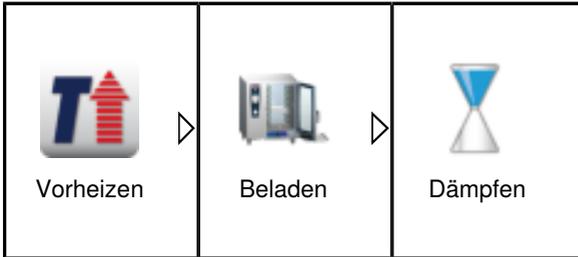


Bei frischen Hefeteigen wählen Sie einen Gärschritt vor dem Dämpfen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Wenn Sie eine weitere Charge garen möchten, wählen Sie bitte "Neue Beladung". Unter "dünn" können Sie mit "Weiter" minutengenau die Garzeit verlängern.

Eier dämpfen

Für Hühnereier, weich, wachswweich oder hartgekocht. Ebenfalls geeignet für pochierte Eier oder Eier im Glas.



Optionen



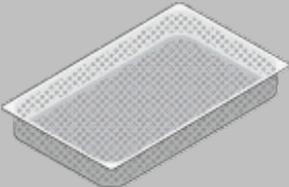
Halten



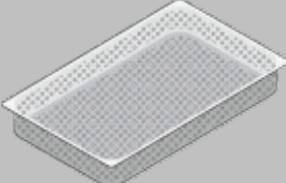
Neue Beladung

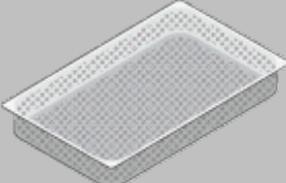
Garparameter



Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, weich, Größe M	6x 30 St.	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Behälter, CNS, gelocht	 weich hart						
	 klein groß						

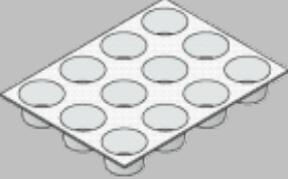
Eier dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, wachweich, Größe M	6x 30 St.	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  weich hart						
Behälter, CNS, gelocht	  klein groß						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, hartgekocht, Größe M	6x 30 St.	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  weich hart						
Behälter, CNS, gelocht	  klein groß						

Eier dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pochierte Eier, Größe M	3x 12 St.	3x 12 St.	3x 24 St.	5x 12 St.	5x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Muffin- und Timbalformen</p>	   
Notiz	Wenn Sie pochierte Eier herstellen möchten, gelingen diese am besten, wenn Sie die Muffin- und Timbalform mit Butter ausstreichen, bevor Sie die Eier in die Formen geben.



Eine Zugabe von Wasser ist beim Kochen von Eiern nicht nötig!
 Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Früchte kochen

Für die Zubereitung von Früchten, unter Zugabe von Flüssigkeit.



Optionen



Weiter mit Zeit



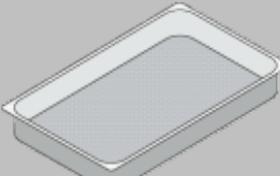
Neue Beladung

Garparameter



kurz

lang

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Früchte mit Flüssigkeit	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Zubehör	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>Behälter, CNS</p> </div> <div style="width: 65%;"> <h3>Einstellungen</h3>   <p>kurz lang</p> </div> </div>					



Wenn Sie eine weitere Charge garen, möchten wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.



Keinen hochprozentigen Alkohol verwenden!

Eierstich/Flan

Geeignet für Eierstich, Crème Brûlée, Crème Caramel, Crema Catalana und Flans sowie lockere Gemüsetimbale.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



schonend

normal

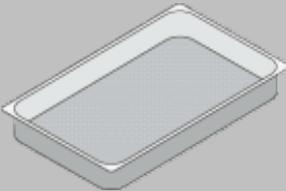
Wählen Sie "schonend", wenn Sie ein besonders gleichmäßiges Ergebnis wünschen.



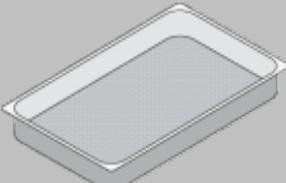
kurz

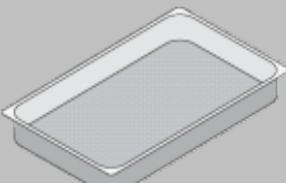
lang

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Eierstich/Royal; Gemüseroyal	4x 1,5 l	6x 2 l	6x 4 l	10x 2 l	10x 4 l	20x 2 l	20x 4 l

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

Eierstich/Flan

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Crème Caramel; Crème Brûlée; Crema Catalana	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 1/2 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS	 						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brokkoliflan; Rote-Bete-Flan; Kartoffelflan; süßer Vanilleflan	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS	 						

Notiz Sie können Flans in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen herstellen, z. B. süß mit Schokolade oder mit Früchten. Durch Anwahl der Taste "langsam" entsteht keine Blasenbildung und das Garergebnis wird besonders gleichmäßig. Die Garzeit verlängert sich jedoch erheblich.



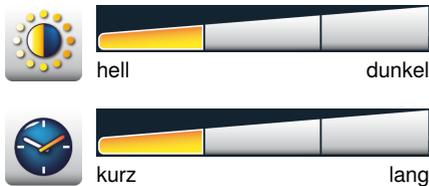
Wenn Sie Flans aus besonders wasserhaltigem Gemüse herstellen, können Sie den Anteil der Eimasse erhöhen um eine festere Bindung zu erzeugen. Generell gilt ein Verhältnis von Vollei und Gemüsepuree im Verhältniss 1:1.

iLC - Braten

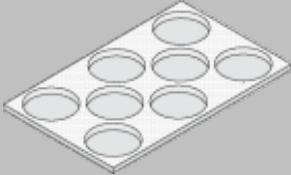
Geeignet für das Braten von Eierspeisen im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter

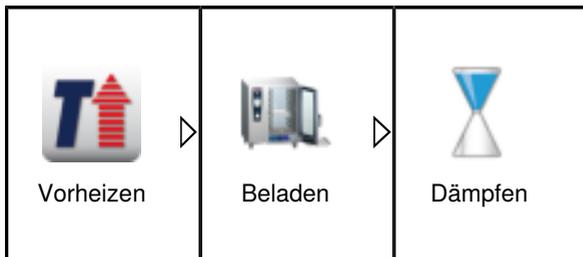


Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

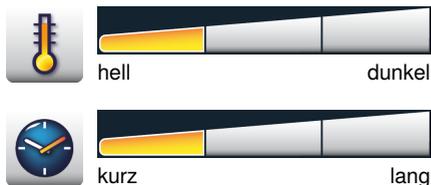
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spiegelei; Omlette dünn	4x 5 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Kartoffel-Tortillas; Frenchoast							
Zubehör	Einstellungen						
 Multibaker	 hell dunkel						
	 kurz lang						
Notiz Den Multibaker leicht einölen.							

iLC - Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Hühnereiern, weich, wachsw weich oder hartgekocht. Ebenfalls geeignet für pochierte Eier oder Eier im Glas. iLC - Dämpfen ist speziell für den à la carte-Service oder für die Produktion unterschiedlicher Gargrade von Hühnereiern. Hier arbeiten Sie roulierend mit iLevelControl.



Garparameter



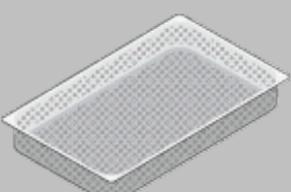
Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, weich, Größe M	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Zubehör	Einstellungen					
	 niedrig hoch					
Behälter gelocht, Edelstahl	 kurz lang					
Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, wachsw weich, Größe M	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.
Zubehör	Einstellungen					

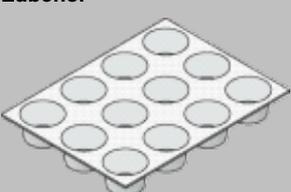
iLC - Dämpfen

 <p>Behälter gelocht, Edelstahl</p>	  <p>niedrig hoch</p>
	  <p>kurz lang</p>

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ei, hartgekocht, Größe M	6x 45 St.	6x 90 St.	10x 45 St.	10x 90 St.	20x 45 St.	20x 90 St.

Zubehör  <p>Behälter gelocht, Edelstahl</p>	Einstellungen   <p>niedrig hoch</p>
	  <p>kurz lang</p>

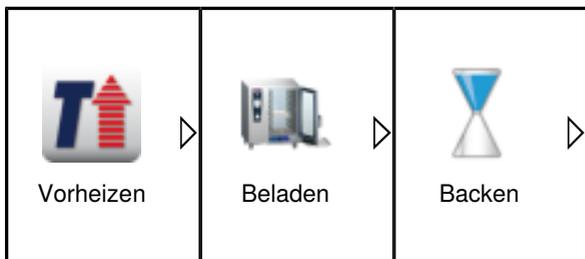
Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pochierte Eier, Größe M	3x 12 St.	3x 24 St.	5x 12 St.	5x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.

Zubehör  <p>Muffin- und Timbalformen</p>	Einstellungen   <p>niedrig hoch</p>
	  <p>kurz lang</p>

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

iLC - Dessert backen

Geeignet für das Backen von warmen Desserts im à-la-carte Bereich z.B. zur Herstellung von Tarts, Puddings, Brownies, kleinen Kuchen und Bratäpfel. Sie haben die Möglichkeit, zwischen trockenem (z.B. Tart) und feuchtem (z.B. Pudding) Garraumklima zu wählen. Es stehen Ihnen 5 verschiedene Bräunungsstufen zur Auswahl, zu dem kann die Geschwindigkeit des Lüfterrades reguliert werden. Die Temperatur steigt mit der Auswahl der Bräunungsstufe. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Optionen



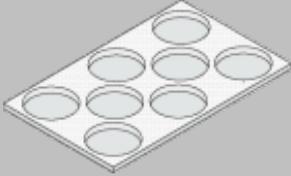
Lüfterrad ruhig

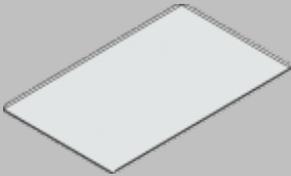
Garparameter



Max. Beschickungsmengen	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schokoladen Fondant (80 gr.)	32 St.	60 St.	120 St.	100 St.	200 St.	200 St.	400 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backbleche							

iLC - Dessert backen

Max. Beschickungsmengen	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Tarte Tatin	20 St.	48 St.	96 St.	80 St.	160 St.	160 St.	320 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Multibaker	  hell dunkel						
	  trocken feucht						
	  kurz lang						

Max. Beschickungsmengen	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Petit Four	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backbleche	  hell dunkel						
	  trocken feucht						
	  kurz lang						

Beilagen Gemüse



Braten

Geeignet für Bratkartoffeln, auch aus rohen Kartoffelscheiben, Wedges, Convenience-Kartoffelprodukte, Gemüsebratlinge und Mozzarellasticks.

Pommes

Geeignet für alle handelsüblichen, vorfrittierten Pommes frites.

Grillen

Für alle Gemüsesorten, wie z. B. Paprika, Zucchini, Fenchel und Auberginen, die mit perfektem Grillmuster serviert werden.

Kartoffelgratin

Für Kartoffelgratin, Bäckerinkartoffeln und andere Kartoffelaufläufe.

Backen/ Convenience

Für Backkartoffeln, die herkömmlicherweise im Ofen gebacken werden, Convenience-Kartoffelprodukte und kleine Produkte, wie Frühlingsrollen und panierte Gemüse.

Auflauf

Alle Arten von Nudel- oder Gemüseaufläufen und Paella gelingen perfekt. Auch geeignet für überbackene Gemüse, wie z. B. gefüllte Auberginen, Paprika und Zucchini.

Dünsten

Geeignet für z. B. Ratatouille, Rotkohl, Sauerkraut und gedünstete Zwiebeln.

Nudeln in Soße

Kurze Trockennudeln, wie z. B. Penne und Tortellini, bereiten Sie ohne Vorkochen direkt in der Soße zu.

Dämpfen

Hier dämpfen Sie alle Arten von Gemüse, ob frisch oder tiefgefroren und ganze Kartoffeln oder Knödel.

Reis dämpfen

Geeignet für alle Reissorten und andere Getreidegerichte, wie z. B. Graupen, Cous-Cous oder Quinoa.

Beilagen Gemüse

Sushi Reis

Hier bereiten Sie den traditionellen Sushireis zu.

Bohnen / Hülsenfrüchte

Für alle Arten von getrockneten Hülsenfrüchten, wie Linsen, Kidney-Bohnen etc., die Sie von weich bis sehr weich garen möchten.

iLC-Braten

Geeignet für das Braten von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC Backen/ Convenience

Geeignet für das Backen verschiedenster Produkte im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Braten



Pommes



Dünsten



Nudeln in Soße



Dämpfen



Reis dämpfen

Braten

Geeignet für Bratkartoffeln, auch aus rohen Kartoffelscheiben, Wedges, Convenience-Kartoffelprodukte, Gemüsebratlinge und Mozzarellasticks.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

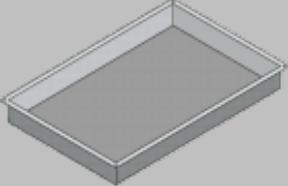


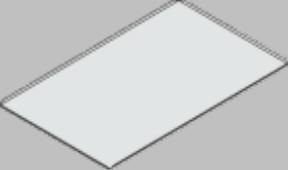
klein

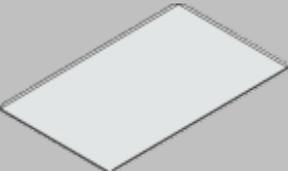
groß

Wählen Sie "klein" z. B. für Kartoffelscheiben, "groß" für Gemüsebratlinge.

Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bratkartoffeln	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Behälter, ganimemalliert	  hell dunkel						
	  klein groß						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience-Kartoffelprodukte	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  klein groß						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mozzarellasticks; TK Onion Rings	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  klein groß						

Pommes

Geeignet für alle handelsüblichen, vorfrittierten Pommes frites.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

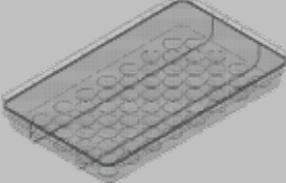
Wählen Sie "hell" für bereits aufgetaute Pommes frites, die mittlere Einstellung für gefrorene Produkte.



klein

groß

Pommes

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pommes frites (TK, gekühlt)	4x 0,65 kg	6x 1 kg	12x 1 kg	10x 1 kg	20x 1 kg	20x 1 kg	40x 1 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
CombyFry	  klein groß						
Notiz	Für Pommes frites mit der Schnittstärke 7 mm verwenden Sie "klein", für 9 mm die mittlere Einstellung und "groß" für 11 mm.						

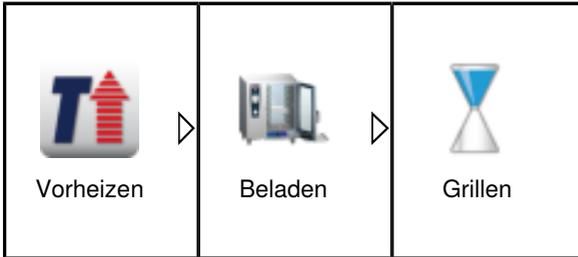


Sie benötigen kein zusätzliches Fritteusenfett oder Öl.

Wenn Sie den Geschmack abrunden möchten, mischen Sie zum Schluss wenige Tropfen frisches Pflanzenöl unter die Pommes frites. Salzen Sie ggf. nach dem Garprozess. Die empfohlene Beladungsmenge für einen CombiFry®-Korb liegt bei ca. 0,75 - 1 kg. Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Grillen

Für alle Gemüsesorten, wie z. B. Paprika, Zucchini, Fenchel und Auberginen, die mit perfektem Grillmuster serviert werden.



Optionen



Weiter mit Zeit

Garparameter



hell dunkel

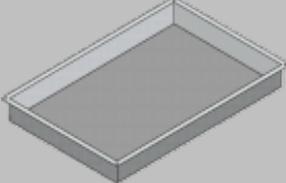
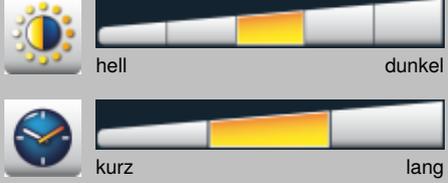
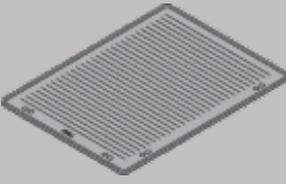
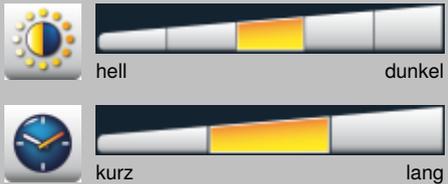
Wählen Sie "hell" für Maiskolben und Röstgemüse sowie eine mittlere Einstellung für Zucchini-, Paprika und Auberginenscheiben, Chicorée, Tomatenhälften und Austernpilze.



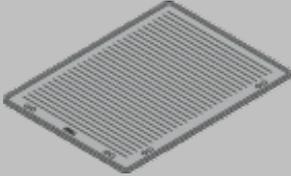
kurz lang

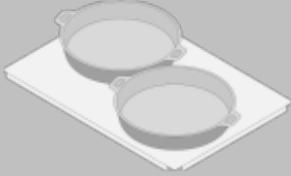
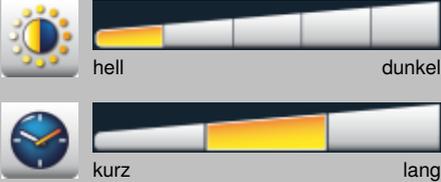
Wählen Sie "kurz" für Gemüse- und Zwiebelwürfel, eine mittlere Einstellung für gegrilltes Gemüse. "lang" für Röstgemüse und halbe Auberginen.

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Halbe Aubergine	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Gemüsewürfel	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Zwiebelwürfel; Röstgemüse	3x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Behälter, granitemailliert</p>	 <p>hell dunkel</p> <p>kurz lang</p>						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zucchinischeiben; Paprikascheiben; Auberginenscheiben; Champignonscheiben; Chicorée; Fenchelscheiben; Austernpilze; Tomatenhälften	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Grill- und Pizzaplatte; Brat- und Backblech; Behälter, granitemailliert 20 mm</p>	 <p>hell dunkel</p> <p>kurz lang</p>						

Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Maiskolben, vorgekocht	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Grill- und Pizzaplatte							
	Notiz Maiskolben können Sie unter "Gemüse dämpfen" "dünn" in der Standardeinstellung vorgaren.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Paella à la carte, Portionspfännchen; Marca für Paella GN	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backpfanne							
	Notiz 3-5 Min. für Marca, 10-12 Min. mit Fond, 3 Min. mit Muscheln						



Marinieren Sie das Gemüse vor dem Grillen mit etwas Olivenöl und Gewürzen. Nach dem Grillen können Sie das Gemüse mit Balsamicoessig abschmecken. Mit "Weiter" können Sie bei Bedarf die Garzeit verlängern.

Kartoffelgratin

Für Kartoffelgratin, Bäckerinkartoffeln und andere Kartoffelaufläufe.



Optionen



Weiter mit Zeit



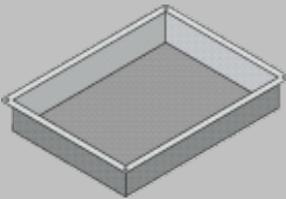
Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kartoffelgratin, GN 40 mm; Bäckerinkartoffeln	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
							
Behälter granitemailliert, 40mm							



Wenn Sie eine weitere Charge garen möchten, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Backen/Convenience

Für Backkartoffeln, die herkömmlicherweise im Ofen gebacken werden, Convenience-Kartoffelprodukte und kleine Produkte, wie Frühlingsrollen und panierte Gemüse.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



Wählen Sie "dünn" z. B. für Convenience-Kartoffelprodukte und kleine Produkte, z. B. Frühlingsrollen



Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

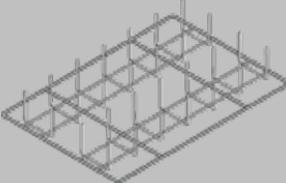


Wählen Sie "dick" für Backkartoffeln, die herkömmlich im Ofen gebacken werden.



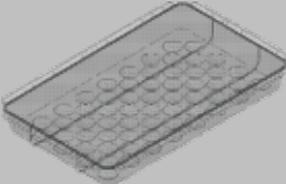
Backen/Convenience

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Backkartoffeln	4x 1,5 kg	3x 28 St.	3x 56 St.	5x 28 St.	5x 56 St.	10x 28 St.	20x 56 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>PotatoBaker</p>	  <p>dünn dick</p>
	  <p>hell dunkel</p>

Notiz Mit dem PotatoBaker verkürzen Sie die Garzeit um bis zu 50 %.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience Kartoffelprodukte (Kroketten, Röstitaler, Macairekartoffeln, Kartoffeltaschen)	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Frühlingsrollen	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Mozzarellasticks	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>CombiFry</p>	  <p>dünn dick</p>
	  <p>hell dunkel</p>
	  <p>kurz lang</p>

Notiz Sie benötigen kein zusätzliches Fritteusenfett oder Öl. Der Fettgehalt der Convenience-Kartoffelprodukte liegt weit unter der herkömmlichen Zubereitungsmethode. Salzen Sie ggf. nach dem Garprozess. Die empfohlene Beladungsmenge für einen CombiFry®-Korb liegt bei ca. 0,75 - 1 kg.



Backkartoffeln müssen vor dem Backen nicht in Aluminiumfolie eingewickelt werden. Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Auflauf

Alle Arten von Nudel- oder Gemüseaufläufen und Paella gelingen perfekt. Auch geeignet für überbackene Gemüse, wie z. B. gefüllte Auberginen, Paprika und Zucchini.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter

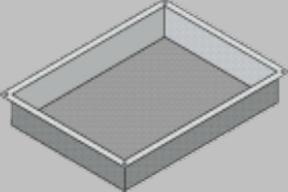
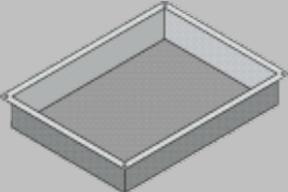


Für Produkte, die Sie nicht oder erst später gratinieren möchten, wählen Sie "ohne".



Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

Auflauf

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Nudelauflauf; Gemüseauflauf; Gratiniertes Gemüse; Gefüllte Aubergine; Quiche Lorraine; Zwiebelkuchen; Überbackener Chicorée; Überbackener Brokkoli	3x 1,5 kg	3x 3 kg	3x 6 kg	5x 3 kg	5x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  ohne mit						
Behälter, granitemailliert 40 mm	  hell dunkel						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Paella ohne Marca	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  ohne mit						
Behälter, granitemailliert 40 mm							



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

Wenn Sie sich für "Gratinieren" entscheiden, bekommt Ihr Auflauf nach Ende des Garprozesses automatisch eine schöne Kruste.

Um eine weitere Charge zu garen, wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Dünsten

Geeignet für z. B. Ratatouille, Rotkohl, Sauerkraut und gedünstete Zwiebeln.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

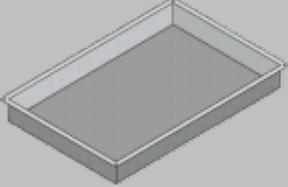
Garparameter

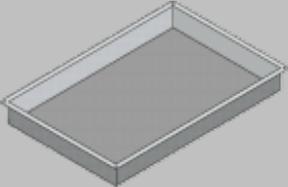


Wählen Sie "niedrig" z. B. für Rotkohl und Sauerkraut, "hoch" für Ratatouille. Bei Stufe zwei bis vier werden Sie aufgefordert aufzugießen nach der Anbratstufe. Bei Stufe eins entfällt dieser Schritt.



Dünsten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Sauerkraut; Rotkohl	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  niedrig hoch						
Behälter, granitemailliert	  kurz lang						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Ratatouille	4x 1,5 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zwiebelstreifen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	  niedrig hoch						
Behälter, granitemailliert	  kurz lang						

 Wenn Sie eine weitere Charge garen möchten, wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Nudeln in Soße

Kurze Trockennudeln, wie z. B. Penne und Tortellini, bereiten Sie ohne Vorkochen direkt in der Soße zu.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



kurz

lang

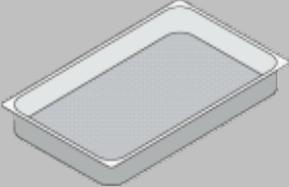
Bitte geben Sie die auf der Verpackung der Nudeln angegebene Zeit ein, so werden Ihre Nudeln perfekt al dente gegart.

Geben Sie die Trockennudeln in eine GN-Behälter und vermängen Sie diese mit kalter Soße. Da getrocknete Nudeln bei der Zubereitung Flüssigkeit aufnehmen, sollten Sie die von Ihnen gewünschte Soße mit Wasser verlängern.

Für ein optimales Ergebnis muss der Behälter während des Garvorgangs mit einem Deckel (z. B. 20 mm GN-Behälter) abgedeckt sein.

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

Nudeln in Soße

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Penne all´arrabbiata; Farfalle in Tomatensoße; Hörnchennudeln in Sahnesoße; Tortellini in Schinken-Sahnesoße; Panzerotti in Sahnesoße	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör  <p>Behälter, CNS</p>	Einstellungen  <p>kurz lang</p>						



Beim Prozess "Nudeln in Soße" eignen sich nur kleine oder kürzere Trocken-Nudelsorten. Die fertigen Nudeln sind für die direkte Ausgabe geeignet. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung". Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Dämpfen

Hier dämpfen Sie alle Arten von Gemüse, ob frisch oder tiefgefroren und ganze Kartoffeln oder Knödel.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



Wählen Sie "dünn" für Gemüse wie z. B. Zuckerschoten, Spinat und Zwiebelstreifen.



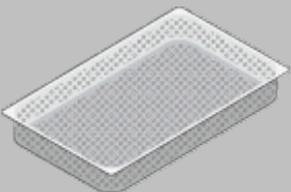
Wählen Sie "dick" für ganze Kartoffeln und Knödel.



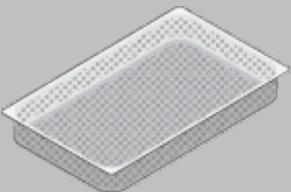
Wählen Sie die gewünschte Festigkeit nach Ihrem persönlichen Geschmack. Für Kartoffeln und Knödel wählen Sie eine mittlere Einstellung.

Dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spinat	4x 1,5 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Kaiserschoten; Chinakohl; Lauch; Karotten; Kohlrabi; Blumenkohl; Brokkoli	4x 1,5 kg	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
Convenience-Spätzle; Convenience-Gnocchi; Convenience-Maultaschen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Zubehör  Behälter, CNS, gelocht	Einstellungen	
		 dünn dick
		 niedrig hoch
		 kurz lang

Max. Beschickungsmengen	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Kartoffeln	4x 2 kg	6x 4 kg	6x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg	20x 4 kg	20x 8 kg
Knödel (Semmel bzw. Kartoffelknödel)	4x 18 St.	3x 28 St.	3x 56 St.	5x 28 St.	5x 56 St.	10x 28 St.	10x 56 St.

Zubehör  Behälter, CNS, gelocht	Einstellungen	
		 dünn dick
		 fest weich

Reis dämpfen

Geeignet für alle Reissorten und andere Getreidegerichte, wie z. B. Graupen, Cous-Cous oder Quinoa.



Optionen

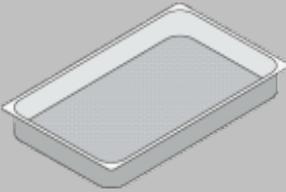


Neue Beladung

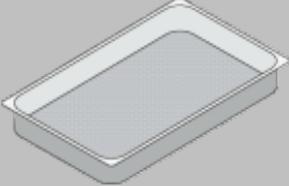
Garparameter

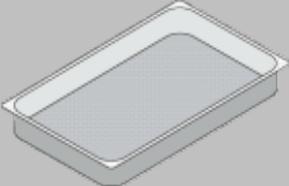


Die unterschiedlichen Garzeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Auflistung.

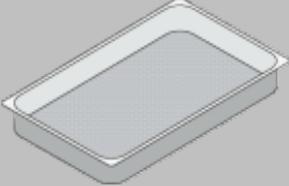
Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Milch Reis 1:3	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen					
						
Behälter, CNS						

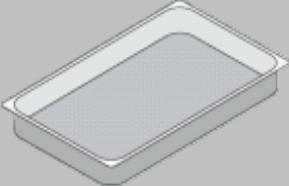
Reis dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Basmatireis; Jasminreis 1:1,5	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS							
Notiz	Wählen Sie 18 Minuten. Sie können das Kochwasser auch durch Kokosmilch ersetzen.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Langkornreis; Parboiled Reis; Bulgur (Hirse); Quinoa; Instant Reis	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg	20x 6 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS							
Notiz	Wählen Sie 20 Minuten. Sie können unterschiedliche Reisgerichte gleichzeitig zubereiten.						

Reis dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Klebereis; Graupen (Gerste)	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS	kurz lang						
Notiz	Wählen Sie 22 Minuten.						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Camargue Reis (roter); Wildreis	4x 1 kg	6x 3 kg	6x 6 kg	10x 3 kg	10x 6 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
Behälter, CNS	kurz lang						
Notiz	Wählen Sie 30 Minuten für Wildreis, 25 für Camargue-Reis.						

Reis dämpfen



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

Wenn Sie ein komplettes Gericht, wie z. B. ein Chicken Birhani zubereiten möchten, geben Sie einfach Gemüse, Fleisch oder Geflügelstreifen und entsprechende Gewürze sowie Soßen direkt unter den rohen Reis und garen Sie alles gemeinsam.

Je nach Art der Soße und des Gemüses können Sie den Wasseranteil für die Zubereitung reduzieren. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Sushi Reis

Hier bereiten Sie den traditionellen Sushireis zu.



Optionen



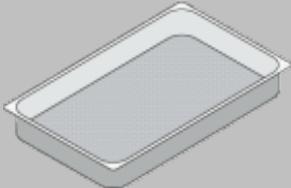
Neue Beladung

Garparameter



Die unterschiedlichen Garzeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Auflistung.

Sushi Reis

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Sushi Reis	4x 1 kg	6x 2,1 kg	6x 4,2 kg	10x 2,1 kg	10x 4,2 kg	20x 2,1 kg	20x 4,2 kg
Zubehör	Einstellungen						
 <p>Behälter, CNS</p>	 <p>kurz lang</p>						



Für die Zubereitung von Reis befüllen Sie einen CNS Behälter mit gewaschenem, und für eine Stunde eingeweichten Sushireis. Bedecken Sie den Reis mit kaltem Wasser (Verhältnis 1,1 liter Wasser pro 1kg Sushireis). Beschweren Sie den KT-fühler mit einem Löffel, so dass sich der Fühler beim Garen nicht nach oben bewegen kann. Sushireis müssen Sie abgedeckt garen. Um eine weitere Charge zu garen wählen Sie bitte "Neue Beladung".

Bohnen/Hülsenfrüchte

Für alle Arten von getrockneten Hülsenfrüchten, wie Linsen, Kidney-Bohnen etc., die Sie von weich bis sehr weich garen möchten.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter

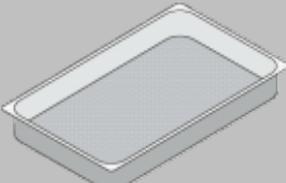


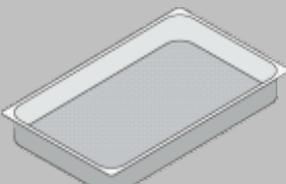
kurz

lang

Wählen Sie eine kurze Garzeit für z.B. rote oder gelbe Linsen und eine lange Garzeit für z.B. schwarze Bohnen.

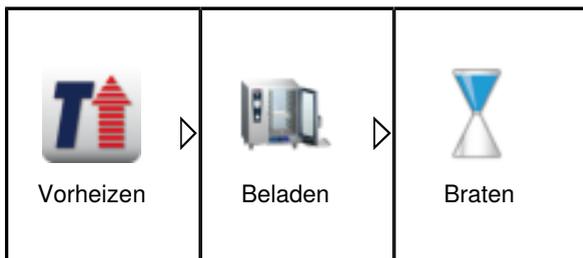
Bohnen/Hülsenfrüchte

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schwarze Bohnen; Kidney Bohnen	4x 1 kg	6x 1 kg	12x 1 kg	10x 1 kg	20x 1 kg	20x 1 kg	40x 1 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
CNS-Behälter, 65 mm	kurz lang						
<p>Notiz Waschen Sie die Bohnen und fügen im Verhältnis 1:3 Flüssigkeit (Wasser) hinzu. Weichen Sie die Bohnen am besten über Nacht ein. Die Bohnen können unabgedeckt gegart werden. Abhängig von der Bohnenart verwenden Sie mehr Flüssigkeit.</p>							

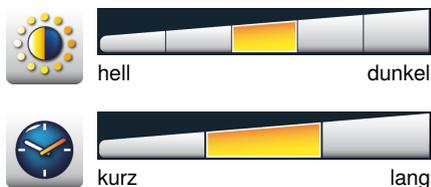
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
gelbe und rote Linsen	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Zubehör	Einstellungen						
	 						
CNS-Behälter, 65 mm	kurz lang						
<p>Notiz Waschen Sie die Linsen und fügen im Verhältnis 1:3 Flüssigkeit (Wasser) hinzu. Weichen Sie die Linsen am besten über Nacht ein. Die Linsen können unabgedeckt gegart werden. Abhängig von der Linsenart verwenden Sie mehr Flüssigkeit.</p>							

iLC-Braten

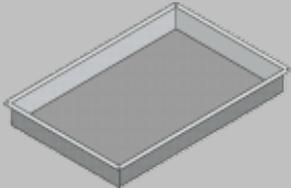
Geeignet für das Braten von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Bratkartoffeln, vorgegart	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör  Behälter, granitemailliert 20 mm	Einstellungen  hell dunkel  kurz lang						

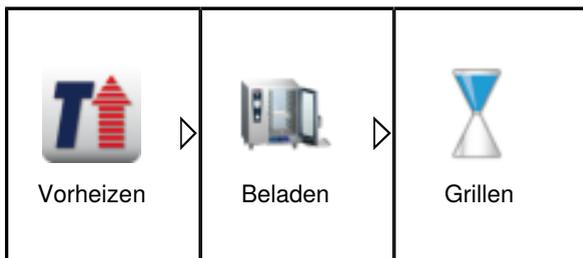
iLC-Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Convenience-Kartoffelprodukte	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg
Zubehör	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						
CombiFry®							

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Mozzarellasticks; TK Onion Rings	4x 1 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg
Zubehör	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						
Brat- und Backblech							

iLC-Grillen

Geeignet für das Grillen von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter

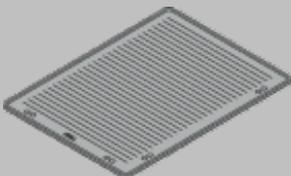


hell dunkel

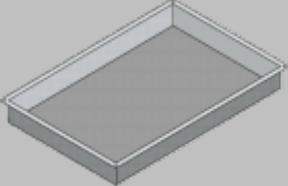


kurz lang

Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Zucchini-scheiben; Paprika-scheiben; Auberginenscheiben; Champignonscheiben; Chicorée; Fenchelscheiben; Austernpilze; Tomatenhälften	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Grill- und Pizzaplatte; Brat- und Backblech; Behälter, granitemailliert 20 mm	 <p>hell dunkel</p>						
	 <p>kurz lang</p>						

iLC-Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Paella à la carte, Portionspfännchen; Marca für Paella GN	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör  Behälter, granitemailliert	Einstellungen    						
Notiz 3-5 Min. für Marca, 10-12 Min. mit Fond, 3 Min. mit Muscheln							

iLC-Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von Gemüse im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Spinat	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Kaiserschoten; Chinakohl; Lauch; Karotten; Kohlrabi; Blumenkohl; Brokkoli	4x 1,5 kg	6x 2 kg	6x 4 kg	10x 2 kg	10x 4 kg	20x 2 kg	20x 4 kg
Convenience-Spätzle; Convenience-Gnocchi; Convenience-Maultaschen	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>CNS-Behälter, gelocht</p>	  <p>niedrig hoch</p>   <p>kurz lang</p>

iLC Backen/Convenience

Geeignet für das Backen verschiedenster Produkte im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter



hell

dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches
Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



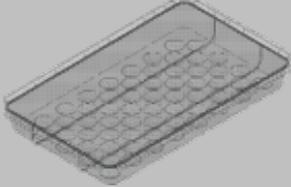
kurz

lang

Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC Backen/Convenience

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Convenience Kartoffelprodukte (Kroketten, Röstitaler, Macairekartoffeln, Kartoffeltaschen)	6x 0,75 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg
Frühlingsrollen	6x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Mozzarellasticks	6x 0,75 kg	6x 1 kg	6x 2 kg	10x 1 kg	10x 2 kg	20x 1 kg	20x 2 kg

Zubehör	Einstellungen
 <p>CombiFry</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>kurz lang</p>
<p>Notiz Sie benötigen kein zusätzliches Fritteusenfett oder Öl. Der Fettgehalt der Convenience-Kartoffelprodukte liegt weit unter der herkömmlichen Zubereitungsmethode. Salzen Sie ggf. nach dem Garen. Die empfohlene Beladungsmenge für einen CombiFry® -Korb liegt bei ca. 0,75 - 1 kg.</p>	

Backwaren



Brot / Brötchen

Für das Backen von Broten und Brötchen, sowohl frisch, als auch halbgebacken in Bäckerqualität. Um den unterschiedlichen Anforderungen von Frischteig bzw. halbgebackenen Produkten gerecht zu werden, kann durch die Anwahl der Optionen Gären oder Dampfschwaden der Backvorgang optimal an das Ausgangsprodukt angepasst werden.

Windbeutel / Eclair

Für sensible Gebäcke aus Brandmasse, die ein besonderes Klima benötigen. Die spezielle Prozessstruktur garantiert durch eine sensible Feuchterege lung eine stabile Kruste und wunderbar lockere und luftige Windbeutel oder Eclairs.

Hefekuchen

Für das Backen von frischen Hefeteiggebäcken, wie z.B. Hefezöpfe, Hefeschnecken, Hefeteig mit Obstbelag. Sie erhalten luftig lockere und perfekt gebräunte Kuchen.

Laugengebäck

Für das Backen von Laugengebäck in optimaler Qualität, so wie man sich z.B. eine frische Laugenbrezel vom Bäcker vorstellt.

Kekse / Teengebäck

Für das Backen von Mürbeteiggebäcken, wie z.B. Keksen, Plätzchen und Mürbeteigböden in sehr guter Gleichmäßigkeit und Qualität.

Croissant / Plunder

Für Gebäckstücke, die vor dem Backen angedämpft werden sollen z. B. Blätterteig bzw. Plundergebäck, Bagles oder Weißgebäck. Für kleines und leichtes Gebäck wählen Sie eine niedrige Lüfargeschwindigkeit mit der Option "Ruhig".

Kuchen / Biskuit

Für Kuchen und Biskuitböden aller Art, die Sie wahlweise mit Kerntemperaturfühler oder mit Ihrer persönlichen Backzeit zubereiten können.

Pizza

Für das Backen von belegtem (Hefe-) Teig auf vorgeheizten Grill- und Pizzaplatten, als auch auf Brat- und Backblechen. Für einen krosseren Boden der Pizza wie aus dem Restaurant, empfehlen wir die Verwendung unserer Grill- und Pizzaplatte.

Käsekuchen

Für Käsekuchen aller Art und in verschiedenen Formen, wie z.B. den Käsekuchen mit Bräunung ("Deutscher Käsekuchen"), den Sie mit vier

Backwaren

unterschiedlichen Bräunungsstufen backen können oder einem Newyork-Style Cheesecake, der ohne Bräunung zubereitet wird.

Gären

Der Prozess Gären ist ideal für frische und gefrorene Hefe- und Sauerteige.

Weiche Brötchen

Für Gebäcke mit gebräunter Oberfläche bei gleichzeitig weicher Kruste. Damit backen Sie weiche Brötchen, wie z.B. Burgerbuns, Rosinen-, Milch- oder Schokobrötchen. Durch eine erhöhte Feuchtigkeit wird sichergestellt, dass sich auf dem Produkt keine Kruste bildet.

Meringue

Geeignet für Eiweißgebäck, wie z. B. italienische, schweizer oder klassische Meringue.

Blätterteig

Für das Backen von Blätterteiggebäcken, wie süß und herzhaft gefüllten Teilchen, als auch Pasteten. Sie erhalten luftig lockere und perfekt gebräunte Gebäcke.

Muffin

Eignet sich für das backen von Muffins und Rührkuchen in Förmchen.

iLC-Pizza

Geeignet für die roulierende Produktion von verschiedenen Pizzen im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie in der iLC-Ansicht.

iLC-Backen

Geeignet für das Backen verschiedenster Produkte im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie roulierend mit iLC.

iLC Plunder

Plundergebäck rollierend beschicken und immer dann frisch backen, wenn es nötig ist - iLevelControl Plunder macht es möglich. Garergebnisse wie im Prozess Croissant / Plunder, aber mit der vollen Flexibilität von iLevelControl.

iLC Laugengebäck

Laugengebäck rollierend beschicken und immer dann frisch backen, wenn es nötig ist - iLevelControl Laugengebäck macht es möglich. Garergebnisse wie im Prozess Laugengebäck, aber mit der vollen Flexibilität von iLevelControl.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Backen



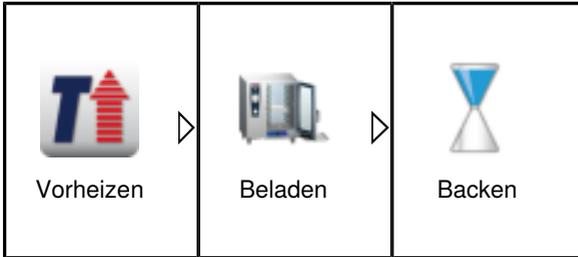
Croissant/Plunder



Pizza

Brot / Brötchen

Für das Backen von Broten und Brötchen, sowohl frisch, als auch halbgebacken in Bäckerqualität. Um den unterschiedlichen Anforderungen von Frischteig bzw. halbgebackenen Produkten gerecht zu werden, kann durch die Anwahl der Optionen Gären oder Dampfschwaden der Backvorgang optimal an das Ausgangsprodukt angepasst werden.



Optionen



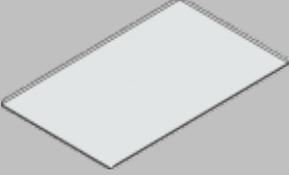
Garparameter

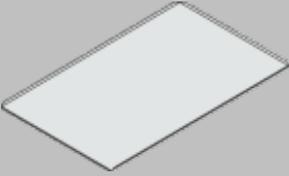


Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

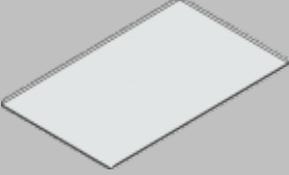


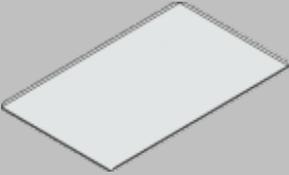
Brot / Brötchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brötchen, Frischteig	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 2						
	 Stufe 3						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brötchen, Frischteig (separat gegärt, z.B. im Gärschrank)	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 3						

Brot / Brötchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brötchen, halbgebacken	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 1						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Brot	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 3						
	 Stufe 2						
Notiz	Bitte beachten Sie vor allem bei der Herstellung von Broten, die aufgrund verschiedener Mehle und Teige empfohlenen Teigführungen.						

Brot / Brötchen



Bei Anwahl mit Gären besteht nach dem Gären die Option, die Backwaren einzuschneiden. Die Endoption "Neue Charge" steht nicht zur Verfügung, wenn zuvor die Option "Gärvolumen" angewählt wurde. Wählen Sie ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel" und eine Gärdauer von "kurz" bis "lang" bei Produkten, die noch gären müssen. Generell gilt: Je größer die Teigmenge, desto länger die Gärzeit. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Backzeit verlängern.

Windbeutel / Eclair

Für sensible Gebäcke aus Brandmasse, die ein besonderes Klima benötigen.
Die spezielle Prozessstruktur garantiert durch eine sensible Feuchteregelung eine stabile Kruste und wunderbar lockere und luftige Windbeutel oder Eclairs.



Optionen



Dampfswaden



Ruhig



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

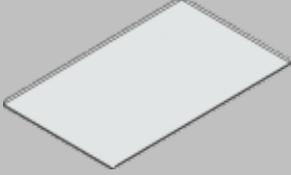
Wählen Sie Ihr persönliches
Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

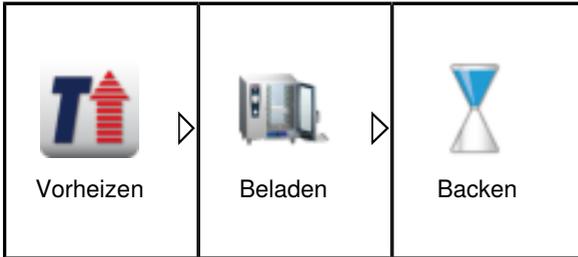
lang

Windbeutel / Eclair

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Windbeutel	4x 6 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Zubehör	Einstellungen  hell  dunkel  kurz  lang  Stufe 1						
 Brat- und Backblech							

Hefekuchen

Für das Backen von frischen Hefeteiggebäcken, wie z.B. Hefezöpfe, Hefeschnecken, Hefeteig mit Obstbelag. Sie erhalten luftig lockere und perfekt gebräunte Kuchen.



Optionen



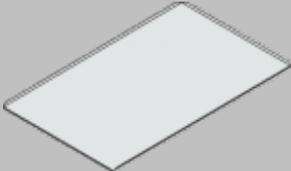
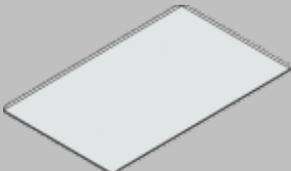
Garparameter



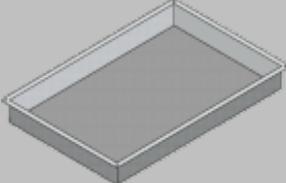
Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

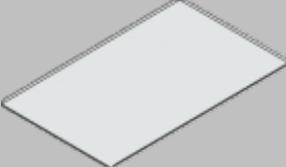


Hefekuchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hefezopf, Frischteig (separat gegärt, z.B. im Gärschrank)	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
Brat- und Backblech	  kurz lang						
	 Stufe 2						
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hefezopf, Frischteig	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Zubehör	Einstellungen						
	  hell dunkel						
Brat- und Backblech	  kurz lang						
	 Stufe 3						
	 Stufe 2						

Hefekuchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zwetschgendatschi	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Behälter, granitemailliert	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 2						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hefeteilchen, vorgegart	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						
	 Stufe 1						



Die Endoption "Neue Charge" steht nicht zur Verfügung, wenn zuvor die Option "Gärvolumen" angewählt wurde. Wählen Sie ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel" und eine Gärdauer von "kurz" bis "lang" bei Produkten, die noch gären müssen. Generell gilt: Je größer die Teigmenge, desto länger die Gärzeit. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Gärzeit verlängern.

Laugengebäck

Für das Backen von Laugengebäck in optimaler Qualität, so wie man sich z.B. eine frische Laugenbrezel vom Bäcker vorstellt.

Wir haben die speziellen Klimaanforderungen, die Laugengebäck an das Backen stellt, optimal an das SelfCookingCenter® 5 Senses angepasst.



Optionen



Weiter mit Zeit

Garparameter



hell

dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches
Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

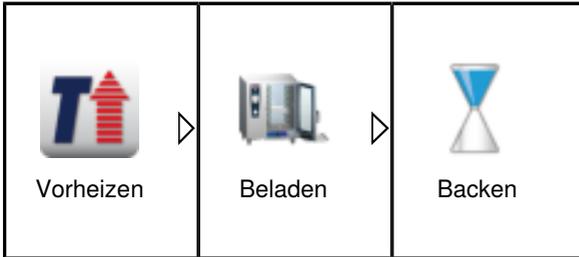
lang

Laugengebäck

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Laugenzetzel	4x 4 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Zubehör	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						
Brat- und Backblech							

Kekse / Teegebäck

Für das Backen von Mürbeteiggebäcken, wie z.B. Keksen, Plätzchen und Mürbeteigböden in sehr guter Gleichmäßigkeit und Qualität.



Optionen



Ruhig



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

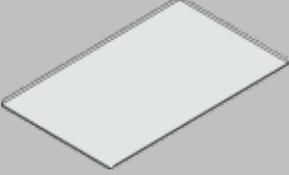
Wählen Sie Ihr persönliches
Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

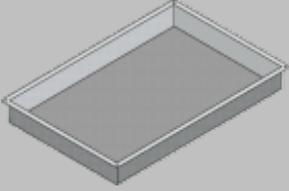


kurz

lang

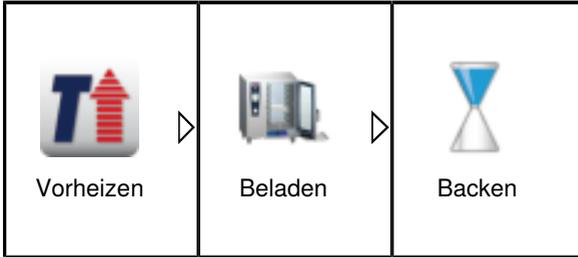
Kekse / Teegebäck

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Plätzchen aus Mübeteig	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	  hell dunkel						
	  kurz lang						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mübeteigböden	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Behälter, granitemailliert bzw Springform	  hell dunkel						
	  kurz lang						

Croissant/Plunder

Für Gebäckstücke, die vor dem Backen angedämpft werden sollen z. B. Blätterteig bzw. Plundergebäck, Bagles oder Weißgebäck. Für kleines und leichtes Gebäck wählen Sie eine niedrige Lüfergeschwindigkeit mit der Option "Ruhig".



Optionen



Ruhig



Dampfschwaden



Weiter mit Zeit



Neue Charge

Garparameter



hell

dunkel

15



kurz

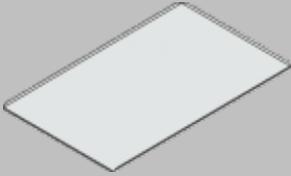
lang

Beim Dampfschwaden wird zu Beginn des Backablaufs Wasserdampf dem Garraum zugeführt.

Das Dampfschwaden eignet sich insbesondere für Croissants, ungegärtes Weißgebäck oder Plunder und kann in drei unterschiedlichen Stufen/Intensitäten angewählt werden.
Stufe 1: 3 Minuten Dampf, für Brötchen, Croissants frisch oder angetaut, Plundergebäck.
Stufe 2: 6 Minuten Dampf für tiefgekühlte Croissants.
Stufe 3: 9 Minuten Dampf für Weißgebäck, Bagels.

Croissant/Plunder

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Blätterteigtaschen; Brötchen, teilgebacken; Brötchen Rohlinge; Brötchen, TK	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Blätterteigstrudel	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Croissant, TK	4x 6 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Brat- und Backblech</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p style="display: flex; justify-content: space-between;">hell dunkel</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p style="display: flex; justify-content: space-between;">kurz lang</p>
<p>Notiz Abhängig vom Produkt können Sie die Dampfmenge in drei Stufen anpassen.</p>	

Kuchen / Biskuit

Für Kuchen und Biskuitböden aller Art, die Sie wahlweise mit Kerntemperaturfühler oder mit Ihrer persönlichen Backzeit zubereiten können.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



mit

ohne



hell

dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

lang



mit

ohne



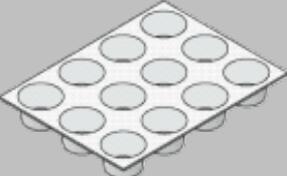
hell

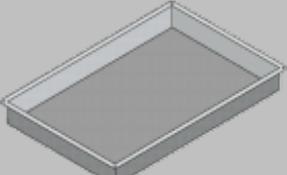
dunkel

Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".

Kuchen / Biskuit

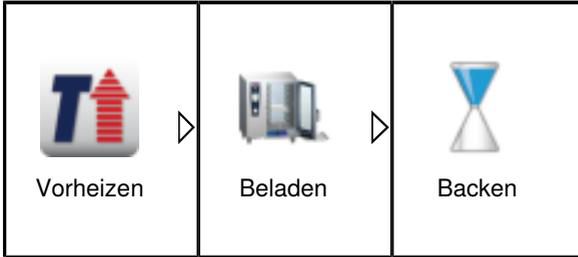
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN	
Rührkuchen	2x 2 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.	
Zubehör Kastenform	Einstellungen							
							mit	ohne
							hell	dunkel

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN	
Muffins	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 St.	
Zubehör 	Einstellungen							
							mit	ohne
							hell	dunkel
							kurz	lang

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN	
Biskuitboden (für Biskuitrolle)	6x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 St.	
Zubehör 	Einstellungen							
							mit	ohne
							hell	dunkel
							kurz	lang

Pizza

Für das Backen von belegtem (Hefe-) Teig auf vorgeheizten Grill- und Pizzaplatzen, als auch auf Brat- und Backblechen. Für einen krosseren Boden der Pizza wie aus dem Restaurant, empfehlen wir die Verwendung unserer Grill- und Pizzaplatze.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

Für TK-Produkte wählen Sie eine hellere Bräunung und verlängern Sie die Zeit.

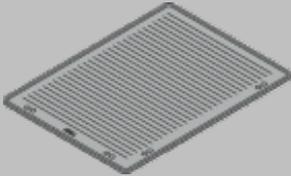


kurz

lang

Pizza

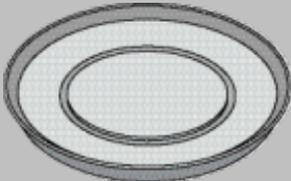
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mini Pizza, TK	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Pizza Baguette, TK	4x 6 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Pizza, frisch; Pizza vorgebacken, TK; Pizza, italienisch; American Pizza; Flammkuchen; Apfelflammkuchen	2x 1 St.	6x 2 St.	6x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.	20x 2 St.	20x 4 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Grill- und Pizzaplatte</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>kurz lang</p>



Nutzen Sie die original Grill- und Pizzaplatte, so wird Ihre Pizza am besten. Die Pizzaplatte wird mit vorgeheizt und verbleibt im Gerät. Mit "Weiter" können Sie minutengenau die Garzeit verlängern.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Pizza vorgebacken	6x 1 St.	15 St.	26 St.	24 St.	42 St.	50 St.	100 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Pizzaform für Tellerhordengestelle</p>	  <p>hell dunkel</p>   <p>kurz lang</p>

Notiz Mit den Pizzaformen backen Sie in Verbindung mit einem Tellerhordengestell bis zu 100 Pizzen in nur 10 Minuten (max. Durchmesser 280 mm). Einfach die Pizzen in den Formen in den Tellerhordengestellwagen laden und mit Finishing® im Gerät knusperhaft fertig backen.

Käsekuchen

Für Käsekuchen aller Art und in verschiedenen Formen, wie z.B. den Käsekuchen mit Bräunung ("Deutscher Käsekuchen"), den Sie mit vier unterschiedlichen Bräunungsstufen backen können oder einem Newyork-Style Cheesecake, der ohne Bräunung zubereitet wird.



Optionen



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

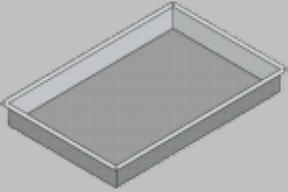
Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

lang

Käsekuchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Käsekuchen aus Quarkmasse (mit Bräunung)	2x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör  Behälter, granitemailliert	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Käsekuchen NewYork Cheesecake- Style	3x 1 St.	3x 2 St.	3x 4 St.	5x 2 St.	5x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.
Zubehör Springform	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						



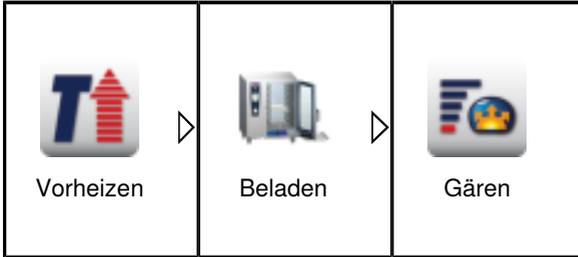
Wählen Sie die Bräunungsstufe für Ihr individuelles Käsekuchenrezept:

Bräunungsstufe "1": New York Style Cheesecake

Bräunungsstufe "3": Deutscher Käsekuchen

Gären

Der Prozess Gären ist ideal für frische und gefrorene Hefe- und Sauerteige. Durch die Möglichkeit die Feuchte, sowie Temperatur einzustellen, können die exakten Bedingungen eingestellt werden.



Optionen



Weiter mit Zeit

Garparameter



Wählen Sie ihr gewünschtes Gärklima, von „trocken“ bis „feucht“.



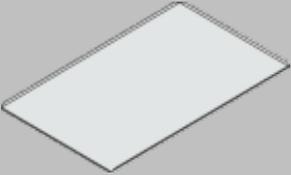
Wählen Sie zwischen 30 °C bis 48 °C die gewünschte Gärtemperatur.



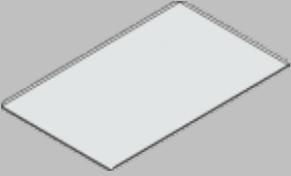
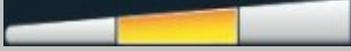
Generell gilt, je niedrigeres und langsames Gären, umso schonender ist dies für das Gebäck. Eine hohe Temperatur und hoher Feuchtigkeitsgrad bedeutet grundsätzlich eine Beschleunigung des Gärens.

Gären

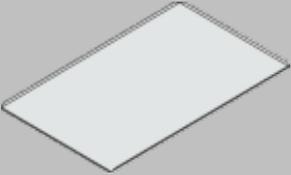
Max. Beschickungsmengen	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	z.B. Plunderteiglinge	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.

Zubehör	Einstellungen
 Brat- und Backbleche	  trocken feucht
	  niedrig hoch
	  kurz lang

Max. Beschickungsmengen	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	z.B. Weiche Brötchen, Körnerbrötchen	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.

Zubehör	Einstellungen
 Brat- und Backbleche	  trocken feucht
	  niedrig hoch
	  kurz lang

Gären

Max. Beschickungsmengen	6 x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
z.B. Baguette, Roggenbrot	3x 2/3 GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Zubehör  Brat- und Backbleche	Einstellungen						
					trocken		feucht
					niedrig		hoch
					kurz		lang



Wählen Sie ihre gewünschte Feuchtigkeit, Gärtemperatur sowie Gärdauer. Es besteht die Möglichkeit unterschiedliche Teige gleichzeitig gehen zu lassen. Die Gärzeiten richten sich nach der Produktvorbereitung und dem gewünschten Produktvolumen. Für gefrorene Teiglinge benötigen sie eine längere Gärzeit als für frisch hergestellte Teige. Mit der Option „Weiter mit Zeit“ können Sie die Gärzeit beliebig verlängern.

Bei Hefe- oder Sauerteig erhalten Sie ein besonders feinporiges Ergebnis, wenn Sie den Teig nach dem gehen lassen kurz durchkneten und dann erneut gehen lassen. Für Brötchen empfehlen wir die Teiglinge auf einem Gärtuch zu gären und vor dem Backen zu wenden. Bei Anwahl der feuchten Gärstufe, empfehlen wir das einschneiden oder einpinseln von Teiglingen, nach dem Gären durchzuführen.

Weiche Brötchen

Für Gebäcke mit gebräunter Oberfläche bei gleichzeitig weicher Kruste. Damit backen Sie weiche Brötchen, wie z.B. Burgerbuns, Rosinen-, Milch- oder Schokobrötchen. Durch eine erhöhte Feuchtigkeit wird sichergestellt, dass sich auf dem Produkt keine Kruste bildet.



Optionen

Optionen

Optionen



Dampfswaden



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

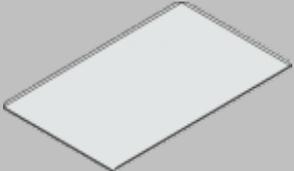
Wählen Sie Ihr persönliches Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

lang

Weiche Brötchen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Weiche Brötchen, Milchbrötchen aus frischem Teig, separat gegärt	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör  Brat- und Backblech	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						

Meringue

Geeignet für Eiweißgebäck, wie z. B. italienische, schweizer oder klassische Meringue. Für reines Trocknen wählen Sie eine niedrigere Lüftergeschwindigkeit mit der Einstellung "Ruhig".



Optionen



Ruhig



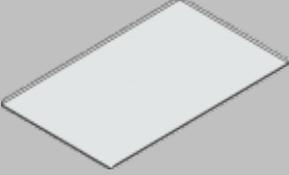
Weiter mit Zeit

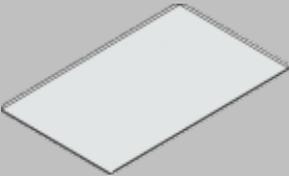
Garparameter



Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Klassische weiße Meringue; italienische Meringue	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
<p>Brat- und Backblech</p>	<p>ohne hell</p>						
	<p>kurz Dauer</p>						

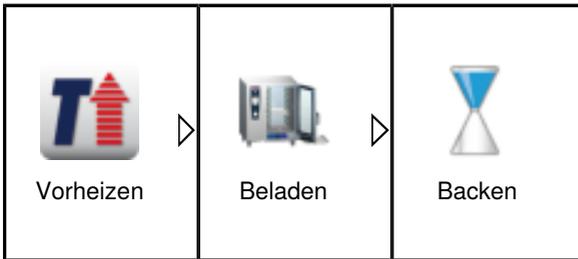
Meringue

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schweizer Meringue	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	 						
	 						
Notiz Bei einer langen Garzeit bzw. kleinen Meringues wählen Sie eine niedrige Lüferstufe an.							

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Macarons	6x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 Brat- und Backblech	 						
	 						

Blätterteig

Für das Backen von Blätterteiggebäcken, wie süß und herzhaft gefüllten Teilchen, als auch Pasteten. Sie erhalten luftig lockere und perfekt gebräunte Gebäcke.



Optionen



Ruhig



Weiter mit Zeit



Neue Beladung

Garparameter



hell

dunkel

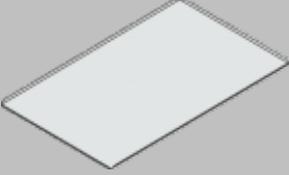
Wählen Sie Ihr persönliches
Wunschergebnis von "hell" bis "dunkel".



kurz

lang

Blätterteig

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
gefüllte Blätterteigtaschen	4x 5 St.	6x 8 St.	6x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.	20x 8 St.	20x 16 St.
Zubehör	Einstellungen   hell dunkel   kurz lang						
 Brat- und Backblech							



Die Taste „Lüfter“ wird nur für sehr kleine leichte Blätterteiggebäcke empfohlen, um ein Verrutschen der Produkte im Garraum zu verhindern.

Muffin

Geben Sie die gefüllten Formen auf Edelstahl Gitterroste. Beladen Sie diese nach dem Vorheizen. Sie haben die Möglichkeit zeit- oder kerntemperaturgesteuert zu garen. Zum setzen des Kerntemperaturfühlers nutzen Sie die Positionierhilfe.



Optionen



Weiter mit Zeit



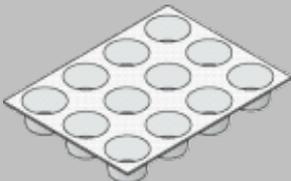
Neue Beladung

Garparameter



Muffin

Max. Beschickungsmengen	6x 2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Muffin	4x 12 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Muffin- und Timbalförmchen</p>	  <p>mit ohne</p>
	  <p>hell dunkel</p>

Notiz Bei Maximalbeschickung über 50g verwenden Sie nur jeden 2. Einschub.

iLC-Pizza

Geeignet für die rollierende Produktion von verschiedenen Pizzen im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie in der iLC-Ansicht.

Die Option „Lüfterrad ruhig“ bietet Ihnen die Möglichkeit ein ruhigeres Garklima zu schaffen, dadurch wird verhindert das leichter Belag, wie bspw. Champignons, Peperoni oder Zwiebeln von der Pizza geweht werden.

Eine Anwahl der Option muss ggf. durch eine höhere Garzeit ausgeglichen werden.



Optionen



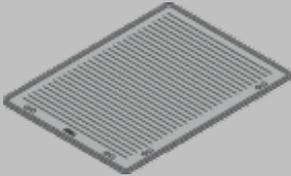
Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC-Pizza

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Mini Pizza, TK	4x 6 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Pizza-Baguette, TK	4x 6 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Pizza, frisch; Pizza vorgebacken, TK; Pizza, italienisch; American Pizza; Flammkuchen; Apfelflammkuchen	2x 1 St.	6x 2 St.	6x 4 St.	10x 2 St.	10x 4 St.	20x 2 St.	20x 4 St.

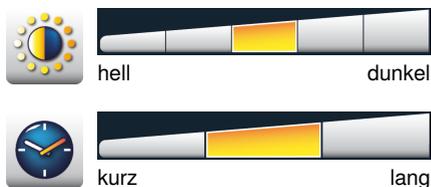
Zubehör	Einstellungen
 <p>Grill- und Pizzaplatte</p>	 <p>hell dunkel</p> <p>kurz lang</p>

iLC-Backen

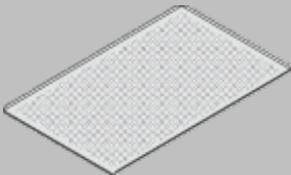
Geeignet für das Backen verschiedenster Produkte im à la carte-Service. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLC.



Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hefegebäck; Hamburger Brötchen	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
	 hell dunkel  kurz lang						
Backbleche, gelocht							

Finishing



Teller Bankett

Geeignet, um eine Vielzahl an Tellern oder Platten auf Verzehrer temperatur zu bringen, z. B. bei Konferenzen, Hochzeiten, klassischen Dinner, Seminaren, Caterings etc.

Überkrusten

Die vorgegarten, gekühlten Speisen, wie z. B. Hähnchen, Schweinshaxen und Krustenbraten werden auf Serviertemperatur gebracht und überkrustet.

Behälter Ausgabe

Die Speisen werden in Behältern, mit oder ohne Kerntemperaturfühler, auf Verzehrer temperatur gebracht. Wahlweise können die Speisen anschließend überkrustet werden.

Aufbacken

Geeignet zum Aufbacken von frischen oder tiefgekühlten Backwaren, wie z. B. Brot, Kuchen, Baguettes, Brötchen und Hefengebäck oder für kleine Backwaren wie beispielsweise Partygebäck, Miniquiches, Miniplunder.

Halten

Geeignet für das "Halten" verschiedenster Speisen während der Ausgabe.

Garziehen

Hiermit können Sie die bereits angebratenen Produkte auf die gewünschte Kerntemperatur bringen und halten. Wahlweise können die Speisen anschließend überkrustet werden.

Trocknen

Zum Trocknen von Gemüse, Pilzen und Früchten.

Einkochen

Für die Sichere und einfache Herstellung von Halbkonserven.

iLC-à la carte Braten

Geeignet für das Braten von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-à la carte Grillen

Geeignet für das Grillen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Finishing

iLC-à la carte Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-à la carte Backen

Geeignet für das Backen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC-Teller à la carte

Die angerichteten Speisen werden für den klassischen à la carte-Service auf Verzehrtemperatur gebracht. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

iLC Behälter Ausgabe

iLevelControl - Behälter Ausgabe ist ideal, um vorbereitete, gekühlte Speisen in Gastronorm-Behältern auf Verzehrtemperatur zu bringen.

Scannen und Anwendungsvideo starten



Teller Bankett

Teller Bankett

Geeignet, um eine Vielzahl an Tellern oder Platten auf Verzehreremperatur zu bringen, z. B. bei Konferenzen, Hochzeiten, klassischen Dinner, Seminaren, Caterings, etc.



Optionen

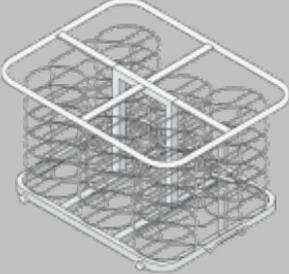


Neue Beladung

Garparameter



Teller Bankett

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Teller Bankett	20 St.	34 St.	32 St.	52 St.	60 St.	120 St.
Zubehör	Einstellungen					
 <p>Tellerhordengestellwagen</p>	  <p>trocken feucht</p>					
	  <p>kurz lang</p>					



Finishing Teller Bankett ist geeignet, um viele Teller gleichzeitig für den Service bereit zu stellen, z. B. bei Veranstaltungen, wie Konferenzen, Hochzeiten, klassischen Dinner, Seminaren, Caterings, etc.

Die im Gerät vorproduzierten Speisen liegen gekühlt bereit. Sie richten die Teller entsprechend der erwarteten Gästezahl in aller Ruhe an und bewahren diese gekühlt in einem speziellen Tellerhordengestellen auf.

Das stressige Anrichten "à la minute" ist endgültig vorbei, zudem benötigen Sie weniger Personal.

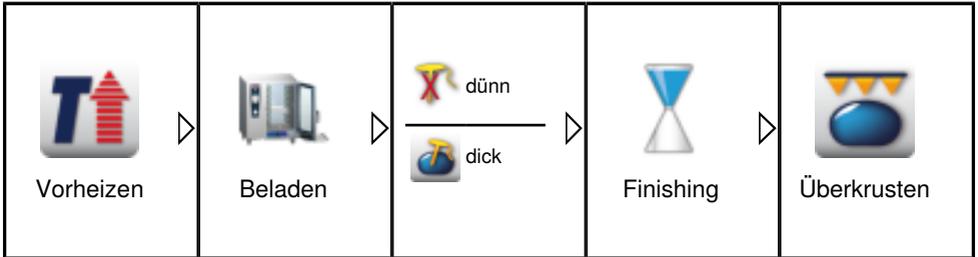
Ca. 30 Minuten vor dem Finishing sollten die Speisen aus der Kühlung genommen werden. Kurz vor der Ausgabe werden die Teller durch Finishing vollendet. Das gibt Ihnen die nötige Flexibilität, um auf Zeitverschiebungen gelassen zu reagieren.

Das Finishing eines Tellerhordengestells dauert ca. 8 Minuten. Die Zeit kann je nach Größe der Tellerportionen angepasst werden. Achten Sie darauf, dass Speisen, Teller und Hordengestellwagen die gleiche Temperatur haben. Nach dem Beladen stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr an der rechten Seite des Tellerhordengestellwagens.

Wir empfehlen nach Beendigung des Finishing das Tellerhordengestell vor der Ausgabe noch ca. 5-8 Minuten mit dem Thermocover abzudecken. Parallel kann bei Bedarf bereits ein weiteres Tellerhordengestell mit Finishing vollendet werden. Hierzu wählen Sie im Display einfach die "Weiter"-Taste. Die Teller können bis zu 20 Minuten unter dem Thermocover geparkt werden.

Überkrusten

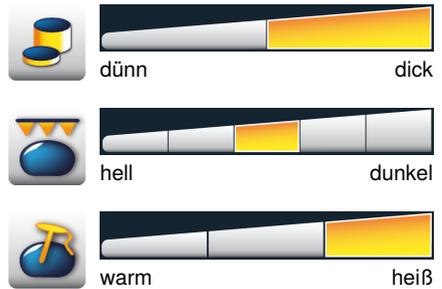
Die vorgegarten, gekühlten Speisen, wie z. B. Hähnchen, Schweinshaxen und Krustenbraten werden auf Serviertemperatur gebracht und überkrustet.



Optionen

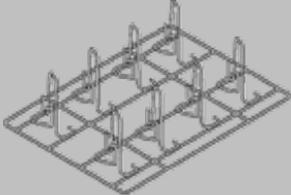


Garparameter

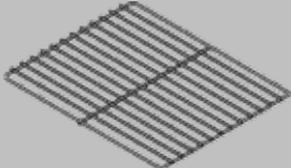


Überkrusten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Grillhähnchen 1300 g auf H8 Ente, gebraten	1x 4 St.	2x 8 St.	2x 16 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	6x 8 St.
	-	1x 4 St.	1x 8 St.	2x 4 St.	2x 8 St.	4x 4 St.	4x 8 St.

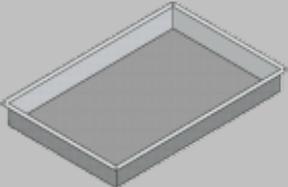
Zubehör	Einstellungen
 Hähnchen-Superspike/Enten-Superspike	  dünn dick
	  hell dunkel
	  warm heiß

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Pekingente	-	1x 6 St.	1x 12 St.	1x 6 St.	1x 12 St.	3x 6 St.
Kalbshaxe; Schweinehaxe; Krustenbraten; Schweinebauch; Fleischkäse	2x 3 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	6x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

Zubehör	Einstellungen
 Rost + Behälter, Edelstahl	  dünn dick
	  hell dunkel
	  warm heiß

Überkrusten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Toast Hawaii, Schweinesteak überbacken	3x 6 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 <p>Behälter, granitemailliert 20 mm</p>	  <p>dünn dick</p>   <p>hell dunkel</p>   <p>kurz lang</p>



Sie können auch unterschiedlich große Produkte gleichzeitig überkrusten. Nutzen Sie einfach die „Weiter“-Funktion und stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das nächstgrößere Produkt, bzw. geben Sie die gewünschte Zeit ein. Mit "Neue Beladung" überkrusten Sie eine neue Charge.

Behälter Ausgabe

Die Speisen werden in Behältern, mit oder ohne Kerntemperaturfühler, auf Verzehreremperatur gebracht. Wahlweise können die Speisen anschließend überkrustet werden.



Optionen



Weiter



Halten



Überkrusten



Neue Beladung

Garparameter



mit

ohne



trocken

feucht



warm

heiß



mit

ohne



trocken

feucht



kurz

lang

Behälter Ausgabe

Finishing Behälter ist die perfekte Lösung, Speisenvielfalt in großen Mengen und höchster Qualität anzubieten. Bisher notwendiges Warmhalten der Speisen und damit einhergehendem Qualitätsverlust entfällt vollständig. Sie produzieren die Speisen vor und kühlen diese schnellstmöglich ab. Die Speisen werden in Behältern im Kühlhaus gelagert.

Genau dann, wenn Sie die Speisen für die Ausgabe benötigen, vollenden Sie diese durch Finishing. Der Finishing-Prozess "mit" Kerntemperaturfühler ermöglicht die gradgenaue Einstellung der Verzehreremperatur. Um verschieden große Produkte gleichzeitig zu vollenden, nutzen Sie die "Weiter"-Funktion. Sie können auch unterschiedliche Speisen mit Finishing durch Zeitvorgabe vollenden. Hierzu wählen Sie die Einstellung "ohne" Kerntemperaturfühler. Sie können so das Finishing Ihrer Behälter minutengenau festlegen.

iLC steht Ihnen beim Finishing zur Verfügung. Aufgrund der kurzen Nachproduktionszeiten bereiten Sie exakt nur die Mengen zu, die Sie gerade für die Ausgabe benötigen. So haben Sie immer heiße Speisen in höchster Qualität. Mit "Weiter" können Sie das Finishing verlängern, mit "Neue Beladung" können Sie die nächsten Behälter finishen. Zusätzlich steht Ihnen die "Halten"-Funktion zur Verfügung, mit der Sie Ihre Speisen auf Verzehreremperatur halten können. Mit "Überkrusten" vollenden Sie die Produkte mit einer schönen Kruste.



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

Aufbacken

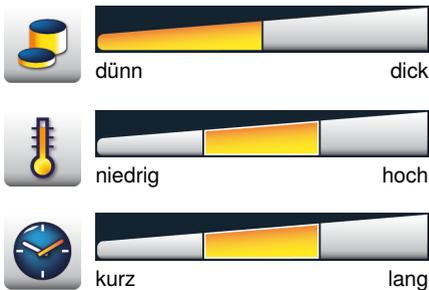
Geeignet zum Aufbacken von frischen oder tiefgekühlten Backwaren, wie z. B. Brot, Kuchen, Baguettes, Brötchen und Hefengebäck. Die Einstellung "dünn" wählen Sie für kleine Backwaren, wie beispielsweise Partygebäck, Miniquiches, Miniplunder. Die Beschwadungsmenge kann je nach Produkt eingestellt werden.



Optionen

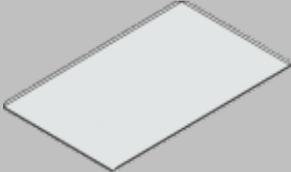


Garparameter



Aufbacken

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Baguette	4x 2 St.	6x 3 St.	6x 6 St.	10x 3 St.	10x 6 St.	20x 3 St.	20x 6 St.
Plundergebäck; Brötchen	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.

Zubehör	Einstellungen
 Brat- und Backblech	 
	 



Backen Sie verschiedenste Backwaren einfach wieder frisch auf, besonders geeignet für Brötchen und Baguettes vom Vortag oder Backwaren, die auf Vorrat vorproduziert werden.

Wählen Sie "dick", z. B. für Brötchen oder Baguettes und setzen Sie den Kerntemperaturfühler. Bei "dünn" können Sie ohne Kerntemperaturfühler die Zeit vorgeben.

Abhängig vom Produkt haben Sie neben dem Beschwaden die Möglichkeit die Feuchtigkeitsstufen einzustellen. Ein saftigeres Ergebnis erzielen Sie mit Feuchte. Bei knusprigen Produkten backen Sie ohne Feuchte.

Für eine besonders schöne Kruste verwenden Sie "Beschwaden".

Beim Aufbacken von dünnen Produkten verwenden Sie "Ruhig" um die Lüfterradgeschwindigkeit zu verringern.

Halten

Geeignet für das "Halten" verschiedener Speisen während der Ausgabe.



Optionen



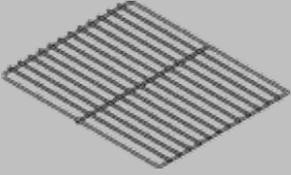
Überkrusten

Garparameter

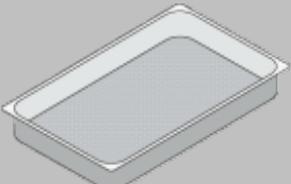


Halten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Roastbeef; Braten	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Schweinefilet	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg

<p>Zubehör</p>  <p>Rost + Behälter, Edelstahl</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>trocken feucht</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>warm heiß</p>
--	---

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Schnitzel, paniert	6x 4 St.	6x 6 St.	6x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.	20x 6 St.	20x 12 St.
Wedges; Pommes frites; Röstiecken	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

<p>Zubehör</p>  <p>CNS-Behälter; Brat- und Backblech</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>trocken feucht</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>warm heiß</p>
--	---

Notiz Verwenden Sie bei panierten, krossen Produkten der Einstellung "trocken".



Wählen Sie "dick" für Produkte wie Roastbeef und Braten, setzen Sie hier den Kerntemperaturfühler. Für Schnitzel und dünne, kleine Produkte wie Kartoffelwedges, Röstiecken etc. wählen Sie "dünn". Sie haben die Möglichkeit im Anschluss an die Haltephase zu überkrusten.

Garziehen

Hiermit können Sie die bereits angebratenen Produkte auf die gewünschte Kerntemperatur bringen und halten. Wahlweise können die Speisen anschließend überkrustet werden.



Weiter mit Umstechen



Halten



Neue Beladung



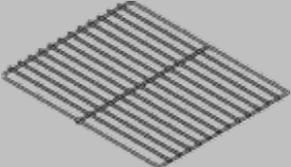
Überkrusten

Garparameter



Garziehen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Roastbeef, angebraten	2x 4 kg	3x 6 kg	3x 12 kg	5x 6 kg	6x 12 kg	10x 6 kg	10x 12 kg
Rinderfilet, angebraten; Lammcarree, angebraten	2x 3 kg	3x 4 kg	3x 8 kg	5x 4 kg	5x 8 kg	10x 4 kg	10x 8 kg

Zubehör	Einstellungen
 Rost	 trocken feucht
	 rosa durch

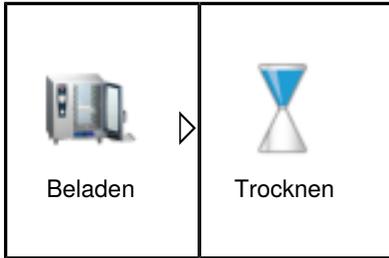
Notiz Sie können die gewünschte Kerntemperatur gradgenau einstellen. Für ein besonders zartes Ergebnis, besonders bei bindegewebsreichen Produkten, wechseln Sie nach dem Garziehen bitte in "Halten".



Um das Garziehen zu verlängern, wählen Sie bitte "Weiter" oder "Neue Beladung", falls Sie eine weitere Charge garziehen lassen möchten. Mit "Halten" wechseln Sie direkt in eine Haltephase, in der das Produkt reifen kann und verzehrfertig bleibt. "Überkrusten" bietet Ihnen die Möglichkeit, das Gargut vor dem Servieren zu überkrusten.

Trocknen

Zum Trocknen von Gemüse, Pilzen und Früchten.



Optionen



Weiter mit Zeit

Garparameter



niedrig

hoch



kurz

DAUER

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gemüse; Pilze; Früchte	6x 2/3	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Zubehör	Einstellungen						
 gelochte Bleche; Roste							
Notiz	Wählen Sie Ihre bevorzugte Einstellung aus Temperatur und Zeit.						



Bitte achten Sie darauf, in einem hygienisch einwandfreien Temperaturbereich zu arbeiten. Wählen Sie im Zweifelsfall eine höhere Temperatur.

Einkochen

Für die sichere und einfache Herstellung von Halbkonserven:

Das SelfCookingCenter® 5 Senses ist der verlässliche Partner für diese Produkte. Durch eine überwachte und definierte Gardauer werden die Produkte sicher zu einer Halbkonserven gegart.

Und so einfach geht es:

- Sie benötigen ein Glas / Dose als Referenzbehälter. Bitte stechen Sie ein Loch für den Kerntemperaturfühler in den Deckel dieses einen Behälters.
- Befüllen Sie die Gläser / Dosen.
- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler in das Glas mit dem gelochten Deckel.



Optionen



Neue Beladung

Einkochen

Max. Beschickungsmengen	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Obst- und Sauerkonserven (Mixed Pickles etc.)	30 St.	60 St.	50 St.	100 St.	100 St.	200 St.
Zubehör  CNS-Behälter, gelocht	Einstellungen					



Verwenden Sie für die Herstellung von Konserven gelochte GN-Behälter.

Finishing® einkochen: regelt auf einen F-Wert von 0,1. Der Garverlauf eignet sich für eingemachtes Obst und Gemüse (Mixed Pickles). Der Einmachen Garverlauf erfüllt nicht die Voraussetzungen einer Halbkonzerve!



Bitte verwenden Sie auf keinen Fall den Kerntemperaturfühler, um das Loch in den Referenzbehälter zu stechen.

Benutzen Sie beim Herausnehmen der heißen Behälter stets Handschuhe.

iLC - à la carte Braten

Geeignet für das Braten von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter

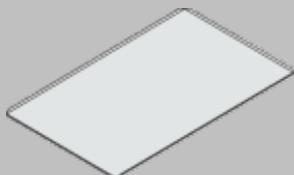


Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC - à la carte Braten

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Frikadellen, 150 g/14 Min.	4x 8 St.	6x 10 St.	6x 20 St.	10x 10 St.	10x 20 St.	20x 10 St.	20x 20 St.
Schnitzel, 120 g/5 Min.; Putensteak, 200 g/10 Min.; Hähnchenbrust, 180 g/10 Min.; Poulardenbrust Supreme, 200 g/12 Min.	3x 4 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.
Kalbsmedaillons, 100 g/5 Min.; Lammfilets, 100 g/5 Min.	3x 8 St.	3x 12 St.	3x 24 St.	5x 12 St.	5x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.
Forelle, ganz, 350 g/12 Min.; Dorade, 400 g/14 Min.	4x 3 St.	6x 4 St.	6x 8 St.	10x 4 St.	10x 8 St.	20x 4 St.	20x 8 St.
Stubenküken, 450 g/18 Min.	2x 4 St.	3x 6 St.	3x 12 St.	5x 6 St.	5x 12 St.	10x 6 St.	10x 12 St.

Zubehör



Brat- und Backblech

Einstellungen



Bereiten Sie im "à la carte Braten" verschiedenste Produkte, wie z.B. Frikadellen, Schnitzel, Geflügel oder Fisch zu, wie es Ihr à la carte-Service erfordert. Mit iLC haben Sie alle Einschübe des Geräts unter Kontrolle.

Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Bräunungsstufe.

iLC - à la carte Grillen

Geeignet für das Grillen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur. Die Minimallaufzeit von 30 Sekunden eignet sich perfekt, um bspw. Steaks oder Bratenstücke nach der Ruhephase nochmals auf Temperatur zu bringen. Auch für Convenience Produkte wie bspw. Zimtschnecken gut geeignet.



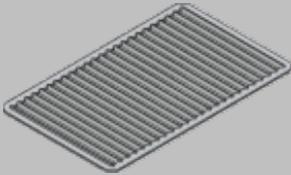
Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC - à la carte Grillen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Rumpsteak, 200 g/8 Min.; Hüftsteak, 200 g/8 Min.; Lammrücken, ausgelöst, 200 g/8 Min.; Filetsteak, 200 g/10 Min.; Entrecote, 250 g/11 Min.; Picanha 200 g/8 Min.; Hähnchenherzen 5 Min.	2x 6 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.
Poulardenbrust Supreme, 200 g/12 Min.; Putensteak, 200 g/10 Min.; Hähnchenbrust, 180 g/10 Min.; Stubenküken, 450 g/18 Min.	2x 6 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.
Lachssteak, 150 g/8 Min.; Thunfischfilet, 150 g/3 Min.	2x 6 St.	3x 8 St.	3x 16 St.	5x 8 St.	5x 16 St.	10x 8 St.	10x 16 St.

Zubehör	Einstellungen
 CombiGrill; Grill- und Tandoori Spieß; Brat- und Backblech; Grill- und Pizzaplatte	  dünn dick
	  hell dunkel
	  kurz lang



Bereiten Sie im "à la carte Grillen" verschiedenste Produkte, wie z.B. Steaks, Fisch und Geflügel zu, wie es Ihr à la carte-Service erfordert. Mit iLC haben Sie alle Einschübe des Geräts unter Kontrolle.

Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Bräunungsstufe. Bei sehr dünnen Produkten verwenden Sie eine vorgeheizte Grill- und Pizzaplatte oder CombiGrill-Rost.

iLC - à la carte Dämpfen

Geeignet für das Dämpfen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl. Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

iLC - à la carte Dämpfen

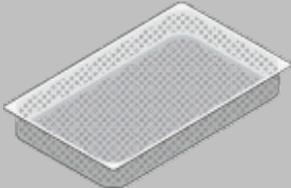
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Zwiebelstreifen, 2 Min.; Spinat, 2 Min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Kaiserschoten, 3 Min.	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Brokkoli TK / Karotten TK, 5 Min.	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg
Blumenkohlröschen / Brokkoliröschen, 8 Min.; Karotten, Stücke, 8 Min.; Kohlrabi, 8 Min.	4x 1 kg	3x 5 kg	3x 10 kg	5x 5 kg	5x 10 kg	10x 5 kg	10x 10 kg

<p>Zubehör</p>  <p>CNS-Behälter, gelocht</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>niedrig hoch</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>kurz lang</p>
---	---

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Lachsfilet, pochiert, 80 g/5 Min.; Kabeljaufilet, pochiert, 100 g/5 Min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Seezungenroulade, 150 g/7 Min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Forelle, blau, 350 g/12 Min.	4x 2 St.	6x 4 St.	6x 8 St.	10x 4 St.	10x 8 St.	20x 4 St.	20x 8 St.
Meeresfrüchte, TK, 4 Min.	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg

<p>Zubehör</p>  <p>CNS-Behälter, gelocht</p>	<p>Einstellungen</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>dünn dick</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>niedrig hoch</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>kurz lang</p>
---	---

iLC - à la carte Dämpfen

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hähnchenbrust; Putenbrust	4x 1 kg	6x 1,5 kg	6x 3 kg	10x 1,5 kg	10x 3 kg	20x 1,5 kg	20x 3 kg
Zubehör	Einstellungen						
 CNS-Behälter, gelocht	  dünn dick						
	  niedrig hoch						
	  warm heiß						



Bereiten Sie im "à la carte Dämpfen" verschiedenste Produkte, wie z.B. Gemüse, Fisch und auch Geflügel zu, wie es Ihr à la carte-Service erfordert. Mit iLC haben Sie alle Einschübe des Geräts unter Kontrolle.

Die effektive Garzeit ist abhängig vom Zustand, von der Beschaffenheit und Menge der Produkte sowie der gewählten Temperatur.

iLC - à la carte Backen

Geeignet für das Backen von verschiedensten Produkten im à la carte-Service oder für die Produktion. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Optionen



Ruhig

Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

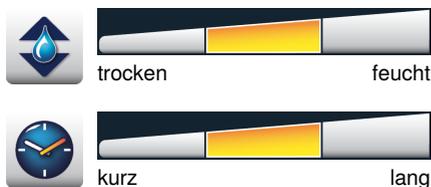
Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Hefegebäck; Hamburger Brötchen	4x 8 St.	6x 12 St.	6x 24 St.	10x 12 St.	10x 24 St.	20x 12 St.	20x 24 St.
Zubehör	Einstellungen						
 Backbleche, gelocht							

iLC-Teller à la carte

Die angerichteten Speisen werden für den klassischen à la carte-Service auf Verzehrer temperatur gebracht. Hier arbeiten Sie rollierend mit iLevelControl.



Garparameter



Nach Beendigung der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in iLevelControl.

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
	Schnitzel mit Pommes frites; Steak mit Grillgemüse; Cordon Bleu mit Bratkartoffeln	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN
Zubehör	Einstellungen						

iLC-Teller à la carte

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Poulardenbrust mit Gemüse und Kartoffelgratin; Forellenfilet mit Brokkoli und Reis; Schweinefilet mit Gemüse und Herzoginkartoffeln; pochierter Lachs mit Kaiserschoten und Reis; Pasta mit Meeresfrüchten	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Zubehör	Einstellungen
	  trocken feucht
	  kurz lang

Max. Beschickungsmengen	6x2/3GN	6x1/1GN	6x2/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
Gemüsebeilagen	4x 2/3 GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Zubehör	Einstellungen
	  trocken feucht
	  kurz lang



Die in aller Ruhe vorproduzierten Speisen liegen gekühlt bereit. Erst mit dem Eingang der Bestellung werden die Speisen auf dem Teller kalt angerichtet. Ihre Vollendung erfahren die Speisen durch Finishing im Gerät.

Nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, wechselt das Gerät in den iLC-Modus. Sie geben den Teller in den Garraum und drücken im Display den entsprechenden Einschub.

Nach dem Schließen der Türe beginnt die Zeit automatisch abzulaufen. So haben Sie stets alles im Griff. iLC überwacht jeden Einschub. Nach dem Finishing® nur noch die Soße nappieren und garnieren. Sie können z.B. Kurzgebratenes auch à la minute zubereiten und die im Finishing vollendeten Beilagen dazu geben.

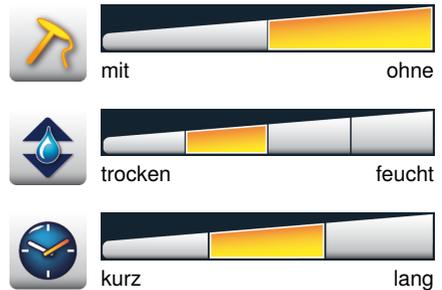
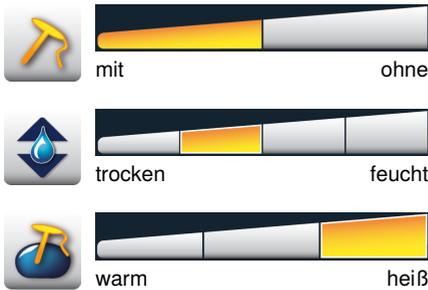
iLC - Behälter Ausgabe

iLevelControl - Behälter Ausgabe ist ideal, um vorbereitete, gekühlte Speisen in Gastronorm-Behältern auf Verzehrtemperatur zu bringen.

Sie haben die Möglichkeit, die Garzeit vorzugeben oder aber mit dem Kerntemperaturfühler zu garen. Wählen Sie hier einfach Ihre gewünschte Kerntemperatur.



Garparameter



iLC Behälter Ausgabe ist ideal, um verschiedene Speisen in größeren Mengen und der besten Qualität zur Verfügung zu stellen. Ab sofort ist Warmhalten von Speisen, das immer zu einem Qualitätsverlust führt, nicht mehr notwendig.

Sie produzieren die Speisen vorab und kühlen diese schnellstmöglich herunter; wertvolle Vitamine und die Farbe bleibt erhalten. Die Speisen können nun im Kühlhaus zwischengelagert werden. Nutzen Sie Finishing, sobald Sie die Speisen benötigen: das ist zeitsparend, Sie finishen nur die benötigte Menge und vermeiden so teure Überproduktion. Sie haben so immer heiße und qualitativ hochwertigste Speisen.

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



...



Europe

RATIONAL

Großküchentechnik GmbH
Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL UK

Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.

Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India

Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 上海

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-china.com
rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 15 285500
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat burosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Mexico

Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea

Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2016