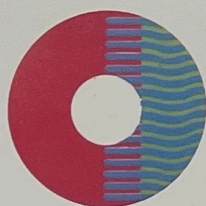




Bedienungsanleitung

CONVAIR-STEAM oeco → control

Der Heißluftdämpfer mit dem
»geschlossenen System«



Typenübersicht

CS 3 - 0611 - 3 für 6 x GN 1/1	CS 3 - 2021 - 3 für 20 x GN 2/1
CS 3 - 1011 - 3 für 10 x GN 1/1	bzw. 40 x GN 1/1
CS 3 - 2011 - 3 für 20 x GN 1/1	CS 3 - 1221 - 3 für 12 x GN 2/2
	bzw. 24 x GN 1/1

Werk Sarstedt
Voss-Straße 12
D-3203 Sarstedt

Telefon (0 50 66) 8 60
Telefax (0 50 66) 6 37 29
Telex 9 27 161 voss d

Das Handbuch für den
Bediener mit praktischen
Hinweisen und ausführlichen
Anwendungstabellen.

Ausgabe 7.90


Pos. 19

Ergänzungen und Änderungen zu diesem Handbuch

Im Zuge der praxisnahen Weiterentwicklung unserer Heißluft-Dämpfer haben sich nach Drucklegung dieses Handbuches folgende Ergänzungen und Änderungen ergeben:

Kerntemperaturmeßgerät serienmäßig mit **auto** **start**

Seite 40


Das als Sonderausstattung erhältliche Kerntemperaturmeßgerät **beinhaltet** jetzt die Zusatzeinrichtung **auto**  **start**. Darin sind die Funktionen »Programm-Vorwahl« (siehe Seite 42) sowie »Startzeit-Vorwahl« (siehe Seite 44) enthalten.


Sollte Ihr Heißluft-Dämpfer kein Kerntemperaturmeßgerät haben, so können Sie dies durch Ihren Fachhändler gegen Berechnung nachrüsten lassen.

Kerntemperatur – Bedienungsanleitung

Seite 41

Bitte zusätzlich beachten:

Für den Fall, daß Sie Gargut mit Kerntemperaturen von 0°C (oder weniger) garen wollen, drücken Sie Taste  und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

Sobald die Kerntemperatur Ihres Gargutes die 0°-Grenze überschritten hat, können Sie die Taste  drücken und auf Kerntemperaturmessung umschalten.

Startzeit-Vorwahl – Bedienungsanleitung

Seite 45

Punkt 3 ändert sich wie folgt:

Taste  5 Sekunden drücken, danach bei noch gedrückter Taste  Wippschalter 21 auf Dauerstellung **D** drehen.

Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Bedienungselemente und ihre Funktionen

*Hinweise
und
Bedienungs-
anleitungen*

Praxisgrundwerte

Dämpfen

schnell-Dämpfen

bio-Dämpfen

Heißdampf

tellerfertig-Regenerieren

Heißluft

*Anwendungs-
beispiele*

bio-Dämpfen und Sous Vide

Gemüse und Sättigungsbeilagen

Fleisch, Wild, Geflügel

Fische und Krustentiere

Backwaren, Toasten, Überbacken

Sonderausstattungen (Optionen)

Zubehör und Regenerier-Set

Reinigung und Wartung

Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Mit dem Erwerb Ihres Heißluftdämpfers haben Sie ein Hochleistungsgerät erhalten, das Ihnen auf Jahre hinaus dank seiner zukunftsweisenden technischen Konzeption und höchster Verarbeitungsqualität zum unentbehrlichen Herzstück Ihrer Küche werden wird.

Obwohl die Bedienung Ihres Heißluftdämpfers und die Nutzung aller Garmöglichkeiten sehr schnell zu erlernen sind, bitten wir Sie, den **Inhalt dieses Handbuches vor Inbetriebnahme genau zu lesen und insbesondere folgende Hinweise zu beachten:**

1. Aufstellung

Das Gerät ist auf einer ebenen und waagrechten Stellfläche mit den höhenverstellbaren Füßen (siehe Skizze) waagrecht auszurichten und so aufzustellen, daß man Bedienungselemente und Einsatzbehälter leicht von vorne erreichen kann, und das volle Öffnen der Türe für problemloses Beschicken gewährleistet ist.

Für eine einwandfreie Motorbelüftung ist es notwendig, daß auf der Armaturenseite (linke Seite) des Gerätes ein freier Abstand zu anderen Begrenzungsflächen von mindestens 10 cm eingehalten wird.

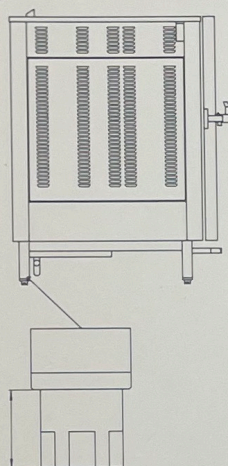
Aus Sicherheitsgründen ist auch bei den übrigen Geräteseiten auf einen entsprechenden Abstand zu achten, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen.

Das Gerät darf nicht an brennbaren Wänden aufgestellt werden.

Hitzequellen, wie zum Beispiel Friteusen und Kippbratpfannen, neben der linken Geräteseite, sollten unbedingt vermieden werden.

Das Gerät Typ 20.10 ist kippsicher aufzustellen gemäß VDE 0700.

Die Abdampföffnungen am Gerätedeckel sind freizuhalten.

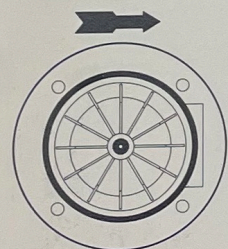


2. Elektroanschluß

Vor dem Anschluß des Gerätes muß die bauseits vorhandene Stromart und Spannung mit den Angaben auf dem Leistungsschild verglichen werden. Der Anschluß an die bauseitige Stromzuführung erfolgt nach einem im Anschlußraum untergebrachten Stromlaufplan unter Beachtung der geltenden Vorschriften von VDE 0100 und des örtlichen EVU.

Das Gerät ist an eine Potential-Ausgleichsleitung anzuschließen und zu prüfen gemäß VDE-Vorschrift 0190.

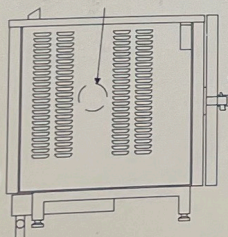
Installationsseitig ist dem Gerät eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten.



3. Motor-Drehrichtung

Jeder Motor ist mit einem roten Drehrichtungspfeil versehen.

Es ist unbedingt zu kontrollieren, ob die Drehrichtung des Motors diesem Drehrichtungspfeil entspricht (siehe Skizze). Ist dies nicht der Fall, ist die Drehrichtung durch Vertauschen von zwei Stromphasen zu ändern.



Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

4. Wasserzulauf

(Nur an **Kalt**wassernetz anschließen!)

Beim Anschluß des Gerätes an die Wasserleitung muß ein Absperrhahn mit Rückflußverhinderer vorgebaut werden. Der Absperrhahn sollte nur geöffnet werden, wenn der Heißluftdämpfer in Betrieb ist.

Der Geräteanschluß beträgt R 3/4".

Wichtig: Der Wasserdruck (Fließdruck) muß mindestens 3 bar betragen und sollte 5 bar nicht überschreiten.



5. Wasserablauf

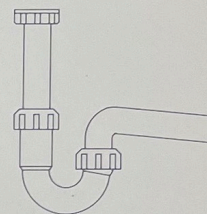
Der Heißluftdämpfer muß über einen Siphon ND 32 an einen Wasserablauf **mit mindestens 5% (3°) Gefälle** angeschlossen werden, der knickfrei zu verlegen ist.

Der Geräteablauf beträgt R 1 1/4".

Wichtig: Der Innendurchmesser der Ablaufleitung muß mindestens 32 mm betragen!

Eine Querschnittsverjüngung ist unzulässig.

Das Schmutzsieb im Garraum ist freizuhalten und darf nicht entfernt werden.



Bedienungselemente und ihre Funktionen

- 1 Geräteschalter EIN-AUS / Garraumbeleuchtung
Hinweis: Nach Einschalten erfolgt automatisches Auffüllen und Aufheizen des Dampferzeugers (Funktionsanzeigen 5 und 6 blinken). Nach Auffüllen erlischt Anzeige 6. Anzeige 5 blinkt während des Aufheizens, danach leuchtet sie ständig. Das Gerät ist betriebsbereit
- 2 Funktionsanzeige Dampfeinspeisung
- 3 Funktionsanzeige Infrarotheizung
- 4 Funktionsanzeige Lüftermotor
- 5 Funktionsanzeige Betriebsbereitschaft des Dampferzeugers
Hinweis: Programme arbeiten nur, wenn Anzeige ständig leuchtet
- 6 Funktionsanzeige Wassermangel
Hinweis: Tritt während des Programmablaufs Wassermangel auf, blinkt die Anzeige 6, Summer ertönt bei gleichzeitigem Programm-Stop.
Überprüfung: Wasserhahn geöffnet?
Wasserdruck ausreichend?
Verschmutzung des Feinsiebes im Wasserzulauf?
- 7 Taste **Dämpfen** – Dünsten, Kochen, Reinigen
Temperatur ist maximal 100°C, automatisch, nicht einstellbar (auf der Digitalanzeige 13 erscheint ---)
- 8 Taste **Heißdampf** – Braten, Backen, Schmoren
Temperatur stufenlos einstellbar zwischen 100°C und 250°C, elektronisch geregelte Dampfung
(Praxisgrundwert 150°C)
- 9 Taste **Heißluft** – Backen, Grillen, Toasten, Überbacken
Temperatur stufenlos einstellbar zwischen 30°C und 250°C
(Praxisgrundwert 170°C)
- 10 Taste **bio-Dämpfen** – schonend Dämpfen
zum Beispiel Fisch, Schinken, Eierstich, Terrine
Temperatur stufenlos einstellbar zwischen 30°C und 98°C, bei 30°C bis 55°C taktet Lüftermotor
(Praxisgrundwert 72°C)
- 11 Taste **schnell-Dämpfen** – stärkehaltige Produkte, zum Beispiel Kartoffeln, Pellkartoffeln
Temperatur stufenlos einstellbar zwischen 105°C und 120°C
(Praxisgrundwert 110°C)
- 12 Taste **tellerfertig-Regenerieren** – fertig gegarte, auf Tellern angerichtete Speisen regenerieren
Temperatur stufenlos einstellbar zwischen 120°C und 160°C, grundsätzlich 10 bis 15 Minuten vorheizen bei 120°C bis 160°C
(Praxisgrundwert 140°C)

Bedienungselemente und ihre Funktionen

- 13** Digitalanzeige für Soll-Ist-Temperatur im Garraum
 - 14** Wippschalter zum Einstellen der Soll-Temperatur im Garraum
Variable Einstellungsgeschwindigkeit, abhängig vom Drehwinkel des Wippschalters
 - 15** Temperatur-Taste mit Doppelfunktion zum
 - Einstellen der Soll-Temperatur im Garraum (wenn Taste hinterleuchtet ist),
 - Ablesen der Ist-Temperatur im Garraum (wenn Taste nicht hinterleuchtet ist)
 - 16** Digitalanzeige mit Mehrfachfunktion zum Ablesen der
 - Soll-Ist-Kerntemperaturwerte
 - Soll-Ist-Garzeit
 - bereits abgelaufenen Garzeit
 - 17** Funktionsanzeige Kerntemperatur (leuchtet, wenn Kerntemperatur in Betrieb)
 - 18** Kerntemperatur-Taste (Sonderausstattung) zum
 - Einstellen der Soll-Kerntemperatur (wenn Taste hinterleuchtet ist)
 - Ablesen der Ist-Kerntemperatur (wenn Taste nicht hinterleuchtet ist)

Hinweis: Automatische Dauerstellung der Garzeit bei Arbeiten mit Kerntemperatur
 - 19** Funktionsanzeige Garzeit (leuchtet, wenn Garzeit in Betrieb)
 - 20** Taste Garzeit zum
 - Einstellen der Garzeit (wenn Taste hinterleuchtet ist)
 - Ablesen der noch verbleibenden Garzeit (wenn Taste nicht hinterleuchtet ist)
 - 21** Wippschalter mit Mehrfachfunktion zum
 - Einstellen der gewünschten Kerntemperatur (20°C bis 99°C)
 - Einstellen der gewünschten Garzeit (0 bis 180 Minuten oder Dauerstellung **D**)
 - Ablesen der bereits abgelaufenen Garzeit (wenn Wippschalter ohne Drücken einer Taste bis zum Anschlag nach links gedreht wird)
 - 22** Taste **Start** zum Starten der Programme
(Taste ist hinterleuchtet, wenn Programm abläuft)
 - 23** Taste **Stop** zum jederzeitigen Stoppen des laufenden Programmes und zum Bestätigen des abgelaufenen Programmes (wenn Taste blinkt und Summer ertönt)
- Hinweis: Bei Drücken der Taste Stop erscheinen auf den Digitalanzeigen 13 und 16 wieder die eingestellten Soll-Werte für Garraumtemperatur und für Kerntemperatur oder Garzeit des zuletzt benutzten Programmes.

Hinweis:

Türmagnetschalter:







Wird während des Programmlaufes die Garraumtür geöffnet, unterbricht der Türmagnetschalter automatisch das Programm. Die Garzeit läuft dabei weiter. Nach Schließen der Garraumtür wird das Programm automatisch fortgesetzt.

Gespeicherte Praxisgrundwerte

Praxisgrundwerte

In jedem der 6 verschiedenen Programme sind Grundwerte (Garraumtemperatur, Garzeit, Kerntemperatur) gespeichert. Wird nach jedem erneuten Einschalten des Geräteschalters ein Programm gedrückt, erscheinen automatisch diese Grundwerte auf den Digitalanzeigen. Will man jedoch mit anderen Werten arbeiten, können die angezeigten Grundwerte mit den Wippschaltern 14 und 21 auf die gewünschten Werte verändert werden.

Gespeicherte Praxisgrundwerte




Programm	Garraumtemperatur in °C	Garzeit in Minuten	Kerntemperatur in °C
	---	25	70
	150	70	70
	170	40	70
	72	20	70
	110	20	70
	140	4	70

Praxisgrundwerte verändern und speichern

Die vorgeschlagenen Praxisgrundwerte aus der Tabelle auf Seite 8 können aber auch einzeln verändert und neu gespeichert werden.

Vorteil: Für Produkte, die häufig gegart werden, können Garraumtemperatur sowie Garzeit oder Kerntemperatur gespeichert werden. Bei Drücken eines Programmes erscheinen die gespeicherten Praxisgrundwerte.

Bedienungsanleitung

1. Geräteschalter 1 auf EIN stellen. Kein Programm drücken.
2. Gleichzeitig die Tasten ,  und  fünf Sekunden drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint Einstellwert.
Auf Digitalanzeige 16 erscheint Servicenummer.
4. Mit Wippschalter 21 gewünschte Servicenummer einstellen.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschten Wert einstellen.

Speichertabelle

Service- Nummer	Servicefunktion		Einstellwert		Standard- Einstellung
			minimal	maximal	
1	Kerntemperatur Dämpfen	°C	20	99	70
2	Garzeit Dämpfen	min.	1	180	25
3	Gartemperatur bio-Dämpfen	°C	30	98	72
4	Kerntemperatur bio-Dämpfen	°C	20	99	70
5	Garzeit bio-Dämpfen	min.	1	180	20
6	Gartemperatur Heißdampf	°C	100	250	150
7	Kerntemperatur Heißdampf	°C	20	99	70
8	Garzeit Heißdampf	min.	1	180	70
9	Gartemperatur schnell-Dämpfen	°C	105	120	110
10	Kerntemperatur schnell-Dämpfen	°C	20	99	70
11	Garzeit schnell-Dämpfen	min.	1	180	20
12	Gartemperatur Heißluft	°C	30	250	170
13	Kerntemperatur Heißluft	°C	20	99	70
14	Garzeit Heißluft	min.	1	180	40
15	Gartemperatur Regenerieren	°C	120	160	140
16	Kerntemperatur Regenerieren	°C	20	99	70
17	Zeit Regenerieren	min.	1	180	4
18	darf nicht verändert werden		1	7	4
19	darf nicht verändert werden		1	7	3 bzw. 5*

6. Sind die gewünschten Grundwerte eingestellt, Geräteschalter 1 auf AUS stellen.
7. Die neuen Werte sind nun gespeichert.
8. Geräteschalter 1 auf EIN stellen.
9. Gewünschtes Programm drücken, die neu gespeicherten Werte erscheinen auf den Digitalanzeigen.

* 3 = Standgerät
5 = Tischgerät

Zur besonderen Beachtung!

1. Bitte legen Sie Ihr besonderes Augenmerk auf das Ablassen und Durchspülen des Dampferzeugers

Beachten Sie hierzu die Anweisungen auf Seite 48.

2. Vorsicht Dampf

Bei Öffnen der Garraumtüre einige Sekunden warten, dann kann die Türe ganz geöffnet werden.

Wird die Türe während des Garens geöffnet, unterbricht ein Magnetschalter automatisch den Garprozeß. Nach dem Schließen der Türe wird der Garprozeß automatisch fortgesetzt.

3. Vor Benutzung der Handbrause muß der Heißluftdämpfer stromlos gemacht werden

Geräteschalter 1 auf AUS.

4. Nicht mit der Handbrause in den heißen Garraum spritzen!

5. Zur Außen- und Innenreinigung des Heißluftdämpfers auf keinen Fall Hochdruckreiniger verwenden!

Bitte reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig nach dem täglichen Gebrauch, innen und außen.

Mit jedem Neugerät stellen wir Ihnen als einmalige Service-Leistung einen Reiniger mit Flasche zur Verfügung. Natürlich beliefern wir Sie auf Wunsch auch später mit Reinigungsmitteln.

Bei Verwendung eines anderen Spezialreinigers ist *sicherzustellen*, daß dieser für Heißluftdämpfer geeignet ist. (Achten Sie auf die Angaben des jeweiligen Herstellers.)



Praktische Hinweise

Dieses Programm wird hauptsächlich zum Kochen, Blanchieren und Dämpfen verwendet. Besonders gut geeignet ist dieses Programm zum Sterilisieren und Konservieren von Speisen.

Während in der traditionellen Küche zum Kochen von Produkten wie Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Eiern Wasser benutzt wurde, wird stattdessen in Ihrem Heißluftdämpfer stets frischer Sattdampf eingesetzt.

Dieser Dampf wird in einem, im Gerät eingebauten, drucklosen Dampferzeuger erzeugt und mikroprozessorgesteuert in das Gerät geleitet.

Selbstverständlich können auch **verschiedene Produkte ohne Geschmacksübertragung** in einer Beschickung gleichzeitig gegart werden. Berücksichtigen Sie dabei die individuelle Garzeit.

Bitte seien Sie beim Öffnen des Gerätes vorsichtig, da der heiße Dampf bei Unachtsamkeit zu Verbrennungen führen kann!

Die Konsistenz, die Farbe und der Geschmack von gedämpften Produkten sind einzigartig!

Beim Dämpfen können Sie gelochte oder ungelochte Behälter verwenden. Achten Sie darauf, daß die Behältertiefe bei Gemüse 65 mm und bei Kartoffeln 100 mm nicht überschreitet.

Je tiefer die Behälter sind, desto größer ist die Gefahr, daß die Produkte im unteren Bereich zerfallen. Empfohlene Behältertiefe 60 oder 65 mm. Kartoffeln sollen grundsätzlich im gelochten Behälter gegart werden. Außerdem verkürzt sich bei Verwendung von gelochten Behältern die Garzeit erheblich.

Es empfiehlt sich, ungebundenes Gemüse ebenfalls im gelochten Behälter zu garen. Wollen Sie das Kondensat zur Herstellung von gebundenem Gemüse auffangen, so können Sie entweder in ungelochten Behältern garen oder unter die gelochten einen ungelochten Behälter einschieben.

Da während des Programmes »Dämpfen« das Gargut ständig mit frischem Sattdampf umgeben ist (anstatt wie herkömmlich im Kochwasser auszulaugen), empfehlen wir zum Thema **Würzen** folgendes:

- a) Grundsätzlich **vor** dem Garen würzen.
- b) Kartoffeln werden kurz vor dem Garen mit feinkörnigem Salz bestreut und durchgemischt (manche Anwender ziehen alternativ ein ca. 15minütiges Einlegen in Salzwasser vor).
- c) Gemüse würzen Sie eventuell nach dem Garen mit Hilfe von flüssigem Fett, Kräuterbutter oder Salzbutter noch etwas nach.
- d) Bei tiefgefrorenem Gemüse verkürzen sich die Garzeiten nur unwesentlich gegenüber denen von frischen Produkten. Bitte beachten Sie generell, daß aufgrund des schonenden Garens im Dampf die natürlichen Geschmacksstoffe und Salze, im Gegensatz zum traditionellen Kochen im Wasser, voll im Gargut erhalten bleiben. Deshalb können Sie die herkömmliche Würzmenge reduzieren.



Dämpfen

Praktische Hinweise

Bei tiefgefrorenem Gemüse bitte darauf achten, daß keine Frostklumpen im Behälter sind. Diese sollten zerkleinert werden.

Bei langkörnigem Reis ist darauf zu achten, daß Wasser oder Fond in die Behälter gegeben werden muß. Das Mischungsverhältnis von 1 Teil Reis zu 1½ Teilen Wasser oder Fond hat sich in der Praxis sehr gut bewährt.

Kartoffelknödel, Obstknödel oder Klöße werden wie bekannt zubereitet und auf gefetteten Blechen (möglichst 20 oder 40 mm tief, ungelocht) gedämpft. Bei längerer Ausgabezeit sollten diese im Wasser aufbewahrt werden.

Weitere Angaben entnehmen Sie bitte den Anwendungsbeispielen.

Beachten Sie jedoch, daß alle angegebenen Werte, wie Garzeiten und Garraumtemperaturen, nur Richtwerte sein können, da die Anforderungen an den Garungsgrad in der Gastronomie anders sind als zum Beispiel bei Seniorenkost.








Stimmen Sie daher diese Richtwerte auf Ihren eigenen Bedarf ab.

Konservieren

Die Gardauer richtet sich nach Produktart, Reifegrad, Schnittgröße und Beschaffenheit. Je nach Wunsch wird das saubere Rohprodukt nach Einfüllung in die Gläser mit heißem oder kaltem Fond, Sirup oder Essig angegossen. Dabei sollten die generellen Tips zum Einwecken oder Sterilisieren aus einschlägigen Fachbüchern beachtet werden.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Taste  drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint ---
4. Garraumtemperatur ist nicht einstellbar (automatisch 100°C maximal).
5. Anzeige  ist nicht hinterleuchtet.
6. Garzeit oder Kerntemperatur?
 - Garzeit
Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -25
Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ---.
 - Kerntemperatur (Option)
(siehe Seiten 40 und 41)
7. Taste  drücken.
8. Nach einigen Sekunden erlischt Taste .
9. Anzeige 19 zeigt Garzeit im Betrieb.
10. Eingestellte Garzeit läuft rückwärts, die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
11. Beim erneuten Drücken von Taste  wird eingestellte Garzeit sichtbar.
12. Bei abgelaufener Garzeit blinkende Taste  drücken.

Anwendungsbeispiele auf den Seiten 24 bis 39.



schnell-Dämpfen

Praktische Hinweise

Dieses Programm ist hauptsächlich für die Kartoffel- und Pellkartoffel-Produktion geeignet. Aber auch andere stärke- und zellulosehaltige Produkte, wie zum Beispiel Rote Beete, Steckrüben, Linsengemüse und Rotkraut können mit dem Programm »schnell-Dämpfen« gegart werden.

Bei kleiner Beschickungsmenge empfehlen wir, die Garraumtemperatur zwischen 105°C – 110°C, bei Vollbeschickung zwischen 110°C – 120°C einzustellen. Der Vorteil dieser Anwendung liegt, verglichen mit dem Programm »Dämpfen«, in der verkürzten Garzeit.

Bitte beachten Sie:

Empfindliche Produkte, wie zum Beispiel Broccoli, *nicht* »schnell-Dämpfen«.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Taste drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint 110.
4. Taste ist hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
6. Garzeit oder Kerntemperatur?
 - Garzeit
Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -20
Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ---.
 - Kerntemperatur (Option)
(siehe Seiten 40 und 41)
7. Taste **start** drücken.
8. Nach einigen Sekunden erlischt Taste und Taste .
9. Auf den Digitalanzeigen erscheinen Ist-Werte.
10. Anzeige 19 zeigt Garzeit im Betrieb.
11. Eingestellte Garzeit läuft rückwärts, die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
12. Beim erneuten Drücken von Taste wird eingestellte Garzeit sichtbar.
13. Bei abgelaufener Garzeit blinkende Taste **stop** drücken.

Anwendungsbeispiele auf den Seiten 24 bis 39.



Praktische Hinweise

Die in diesem Programm frei einstellbaren gradgenauen Dämpftemperaturen zwischen 30°C und 98°C ermöglichen das besonders schonende, problemlose Garen und Zubereiten von Produkten, bei denen folgende Bedingungen erfüllt werden sollen:

- Höchstmögliche Reduzierung von Gewichtsverlusten im Fleischbereich bei größtmöglicher Geschmacks-, Aroma- und Farberhaltung, zum Beispiel bei Kochschinken.
- Vermeidung von geplatzten Häuten und Därmen beim Garen oder Erwärmen von empfindlichen Wurstwaren.
- Einsatz in der **Diätküche** bei salz- und fettfreier Zubereitung.
- **In der Gourmet-Küche und für den Party-Service** zur Erzielung von optimalen Ergebnissen bei empfindlichen Produkten, wie zum Beispiel bestimmten Terrinen, Galantinen, Flans, Schaustücken, Hechtklößchen oder Creme Caramel.
- Das schonende Garen von servierfertigen frischen Produkten im Vakuumbeutel (zum Beispiel nach den Vorschriften des französischen »**Sous Vide**«-Verfahrens).
- Zum **Gären** von Teiglingen aus Hefe-, Brot- oder Plunderteig.
- Schonendes **Quellen** von Cerealien für die Vollwertkost-Zubereitung, zum Beispiel Müsli.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Taste drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint -72.
4. Anzeige ist hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
6. Garzeit oder Kerntemperatur?
 - Garzeit
Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -20
Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ---.
 - Kerntemperatur (Option)
(siehe Seiten 40 und 41)
7. Taste **start** drücken.
8. Nach einigen Sekunden erlischt Taste und Taste .
9. Auf den Digitalanzeigen erscheinen Ist-Werte.
10. Anzeige 19 zeigt Garzeit im Betrieb.
11. Eingestellte Garzeit läuft rückwärts, die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
12. Beim erneuten Drücken von Taste wird eingestellte Garzeit sichtbar.
13. Bei abgelaufener Garzeit blinkende Taste **stop** drücken.

Anwendungsbeispiele auf den Seiten 24 bis 39.



Praktische Hinweise

Dieses Programm ist einzigartig auf dem Markt und stellt eine sensationelle Vereinfachung in der Bedienung und Produktzubereitung dar. Beim Programm »Heißdampf« wird zu Beginn produktabhängig Dampf eingespeist, damit bleiben Feuchtigkeit, Geschmack und Aroma in den Produkten erhalten. Ist der Garraum mit Dampf gefüllt, überhitzt die automatisch zuschaltende Infrarotheizung den Dampf. Gewichtsverluste werden durch den Heißdampf auf ein Minimum reduziert.

Bei Backwaren zeigen sich die Vorteile des Heißdampfes besonders bei Hefe-, Blätter- und Brotteig. Die Produkte gehen beim Backen schön auf.

Bitte beachten Sie:

- Zum Backen muß das Gerät mindestens 10 bis 15 Minuten vorgeheizt werden.
- Je höher die Garraumtemperatur, desto mehr Farbe oder Bräunung am Produkt, desto höher der Gewichtsverlust.
- Die Garraumtemperatur ist im Vergleich zu traditionellen Methoden generell zu reduzieren.
- Bei Großbratstücken sollten die Gewürze eingerieben werden.

Auf Saucen oder Saucenansätze braucht nicht verzichtet zu werden. Während die Bratenstücke auf Roste gelegt werden (gleichmäßiges Garen ohne Wenden), wird unter die Roste eine Wanne eingeschoben. Knochen, Mire poix (Röstgemüse) und Gewürze werden dazugegeben und nach und nach mit Wasser oder Fond aufgegossen.

Selbstverständlich kann das Fleisch auch in ungelochte Behälter gegeben und darin die Sauce zubereitet werden.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Taste drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint 150.
4. Anzeige ist hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
6. Garzeit oder Kerntemperatur?
 - Garzeit
Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -70
Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ---.
 - Kerntemperatur (Option)
(siehe Seiten 40 und 41)
7. Taste drücken.
8. Nach einigen Sekunden erlischt Taste und Taste .
9. Auf den Digitalanzeigen erscheinen Ist-Werte.
10. Anzeige 19 zeigt Garzeit im Betrieb.
11. Eingestellte Garzeit läuft rückwärts, die noch verbleibende Zeit wird angezeigt.
12. Beim erneuten Drücken von Taste wird eingestellte Garzeit sichtbar.
13. Bei abgelaufener Garzeit blinkende Taste drücken.

Anwendungsbeispiele auf den Seiten 24 bis 39.



Praktische Hinweise

Mit diesem Programm können bereits gegarte Produkte portioniert auf kalten Tellern angerichtet und innerhalb kurzer Zeit (ca. 4 bis 6 Minuten) regeneriert werden.

Dabei wird im Garraum bei einer vorzuwählenden Temperatur die Feuchtigkeit durch die microprozessorgeregelte Dampfzufuhr automatisch auf die besonderen Erfordernisse des Regenerierens »auf dem Teller« eingestellt.




Es entsteht ein optimales »Klima«, welches ein Austrocknen der angerichteten Speisen verhindert und kein Kondensat auf den Tellern zurückläßt.

Bitte beachten Sie:

- Grundsätzlich vorheizen:
bei Tischgeräten 10 Minuten bei 130°C bis 140°C (mit den Rosten zusammen)
bei Standgeräten 15 Minuten bei 140°C bis 160°C.
Die Vorheiztemperatur ist abhängig von der Anzahl der zu regenerierenden Teller.
- Nach dem Vorheizen muß das Gerät mit den vorbereiteten Tellern **rasch** beschickt werden.
Regenerierzeit und -temperatur sind abhängig von der Anzahl der zu regenerierenden Teller.
- Große (kompakte) Komponenten wie zum Beispiel Kartoffelknödel, Rouladen, Gänsekeulen, Aufläufe usw. brauchen mehr Zeit zur Durchwärmung als zum Beispiel normale Bratenscheiben, Gänsebrust in Scheiben, Gemüsebeilagen, Reis, geviertelte oder tournierte Kartoffeln usw.
- Portionskomponenten möglichst gleichmäßig und in nicht zu kompakten Einzelstücken auf dem Teller verteilen. Großflächiges Überlappen vermeiden!
- Saucen **nach** dem Regenerieren auf die Teller geben.
- Es empfiehlt sich, für den späteren reibungslosen Ablauf des Regenerierens, zum Beispiel für Bankette usw., die verschiedenen Standardgerichte im Vorweg auf ihre optimalen Regenerierungsbedingungen zu untersuchen und die gewonnenen Erfahrungswerte schriftlich festzuhalten.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Taste  drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint 140.
4. Anzeige  ist hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
6. Auf der Digitalanzeige 16 erscheint --4.
7. Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ----.
8. Taste **start** drücken.
9. Nach Vorheizzeit entweder
 - Garraumtüre öffnen (Türmagnetschalter unterbricht automatisch) oder
 - Taste **stop** drücken und Garraumtüre öffnen.
10. **Rasch** das Gerät mit den vorbereiteten Tellern beschicken und Garraumtüre schließen.
11. Eventuell Garraumtemperatur oder Zeit neu einstellen und Taste **start** drücken.
12. Nach Regeneriervorgang (ca. 4 bis 6 Minuten) Teller entnehmen.



Praktische Hinweise

Dieses Programm ist besonders geeignet für Produkte, die gebacken, gebraten, gegrillt, getoastet oder überbacken werden, also keinen Dampf benötigen.

Panierte Produkte oder Kurzbratstücke, die vor dem Bratprozeß zu fett sind, können ebenfalls gegart werden. Sie sind aber hinsichtlich Geschmack und Farbe nicht mit nach herkömmlicher Art gebratenen Produkten zu vergleichen.







Bitte beachten Sie:




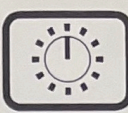

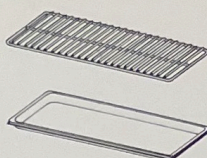














Bei diesen Garmethoden ist das Gerät grundsätzlich vorzuheizen:

- Tischgeräte ca. 10 Minuten,
- Standgeräte ca. 15 Minuten.
- Temperatur siehe Anwendungsbeispiele auf den Seiten 24 bis 39.



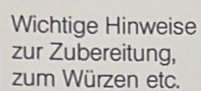
Bedienungsanleitung

1. Anzeige  muß ständig leuchten.
2. Taste  drücken.
3. Auf Digitalanzeige 13 erscheint 170.
4. Anzeige  ist hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
6. Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -40.
7. Mit Wippschalter 21 gewünschte Garzeit (Minuten oder Dauerbetrieb **D**) einstellen.
Bei Dauerbetrieb erscheint ---.
8. Taste  drücken.
9. Nach Vorheizzeit entweder
 - Garraumtüre öffnen (Türmagnetschalter unterbricht automatisch) oder
 - Taste  drücken und Garraumtüre öffnen.
10. **Rasch** das Gerät mit den vorbereiteten Produkten beschicken und Garraumtüre schließen.
11. Eventuell Garraumtemperatur, Zeit oder Kerntemperatur neu einstellen und Taste  drücken.

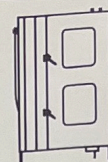
bio-Dämpfen und Sous Vide 	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Kalbsterrine		76	60 – 70 *		Formen auf Roste
Lachsforellenterrine mit Hummer		72	60 – 70 *		Formen auf Roste
Lachsnockerl		72	10 – 12		Blech 20 mm
Lachsfarce im Wirsingmantel		72	10 – 12		Blech 20 mm
Lachstranchen		65 – 72	6 – 8		Blech 20 mm
Forelle		72	ca. 10		Blech 20 mm
Weißwurst Wiener Würste		je nach Darm 78	12 – 20		gelochter Behälter
Crème Caramel		85	35 – 40		Timbale auf Roste
Eierstich im Darm		85	je nach ϕ ca. 20 – 25		Blech 20 mm oder Rost
Crème Royal		85	je nach ϕ ca. 20 – 25		Blech 20 mm oder Rost
Kochschinken		ca. 78	pro kg ca. 70	65	Blech 20 mm oder Rost
»Sous Vide«- Garen im Vacuumbeutel					
Gemüse Kartoffeln		96	wie normal		Vacuumbeutel auf Roste
Fische wie Lachs, Forellen usw.		65	1/2 – 1/4 länger als normal		Vacuumbeutel auf Roste
Terrinen Galantinen		70	1x länger als normal		Vacuumbeutel auf Roste

* Garzeit je nach Größe der Terrinenformen.

** Beschickungsmengen sind von der Größe der Formen, bzw. Gargutgröße, abhängig.












STANDGERÄTE


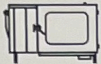
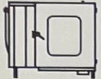
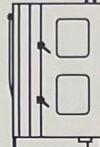
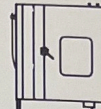



20 x GN 2/1
40 x GN 1/1

Zu beachten: Die oben aufgeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.

					
	Programm	Garraum- temperatur °C	Garzeit Minuten	Kern- temperatur °C	Beschickung Zubehör
Salzkartoffeln geviertelt *			25 – 35		gelochte Behälter max. 100 mm
Pellkartoffeln *			25 – 35		gelochte Behälter max. 100 mm
Bohnen ganz			15 – 25		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Rosenkohl			15 – 25		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Blumenkohl (Röschen)			15 – 20		gelochte oder ungelochte Behälter
Fenchel frisch geviertelt			25 – 30		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Mischgemüse TK-Ware			15 – 20		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Karotten- scheibchen			15 – 20		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Kohlrabi geschnitten			15 – 25		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Rotkraut Blaukraut *			30 – 40		ungelochte Behälter 65 mm
Spargel			15 – 20		gelochte od. ungelochte Behälter
Langkornreis *			ca. 20		ungelochte Behälter 65 mm
Milchreis		ggf. im bio-Programm ca. 85 – 90	ca. 40		ungelochte Behälter 65 mm
Nudeln			ca. 12		ungelochte Behälter max. 100 mm
Eier			weich ca. 8 hart 10 und länger		gelochte Behälter 65 mm
Tomaten zum Schälen			ca. 2		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm
Broccoli frisch			8 – 15		gelochte od. ungelochte Behälter 65 mm

* Dieses Produkt eignet sich auch zum schnell-Dämpfen.

 Wichtige Hinweise zur Zubereitung, zum Würzen etc.	TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 20 x GN 1/1	 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Mit feinem Salz vorher würzen und durchmischen	24 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	180 – 200 kg
	24 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	180 – 200 kg
gegartes Produkt eventuell nachwürzen	15 – 18 kg	25 – 30 kg	50 – 60 kg	60 – 72 kg	100 – 120 kg
Strunk einschneiden nicht erforderlich	15 – 18 kg	25 – 30 kg	50 – 60 kg	60 – 72 kg	100 – 120 kg
gegartes Produkt eventuell nachwürzen	15 – 18 kg	25 – 30 kg	50 – 60 kg	60 – 72 kg	100 – 120 kg
eventuell nachwürzen	15 kg	30 kg	60 kg	80 kg	120 kg
Frostnester vermeiden	25 – 30 kg	45 – 50 kg	90 – 100 kg	100 – 120 kg	180 – 200 kg
gegartes Produkt eventuell nachwürzen	20 kg	30 kg	60 kg	80 kg	120 kg
gegartes Produkt eventuell nachwürzen	18 kg	30 kg	60 kg	72 kg	120 kg
etwas Essig erhält die Farbe gut	15 kg	25 kg	50 kg	60 kg	100 kg
bündeln nicht zwingend erforderlich	15 kg	25 kg	50 kg	60 kg	100 kg
1 Teil Reis 1,5 Teile Wasser oder Fond, kalt	12 kg	20 kg	40 kg	48 kg	80 kg
1 Teil Rundkornreis 3 Teile Milch, Zucker, Zimtstange, kein Anlegen!	12 kg	20 kg	40 kg	48 kg	80 kg
Umrühren entfällt, 1 Teil Nudeln, mindestens 4 Teile Wasser, kalt					
Anstechen entfällt, Schalenstärke beeinflusst die Garzeit	360 Stück	600 Stück	1200 Stück	1440 Stück	2400 Stück
Strunk ausschneiden, abschrecken	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe
gegartes Produkt eventuell nachwürzen	12 kg	20 kg	40 kg	48 kg	80 kg

Zu beachten: Die oben aufgeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.

	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Schweinenacken		135 – 160	80 – 90	ca. 78	Rost mit tiefem Behälter darunter
Schweinerücken		135 – 160	50 – 60	ca. 65	Rost mit tiefem Behälter darunter
Kasselerrücken		135 – 160	50 – 60	ca. 65	Rost mit tiefem Behälter darunter
Schweinehaxe ca. 1,2 kg		135 – 160	70 – 90	ca. 80	Rost mit tiefem Behälter darunter
Lammkeule 2,5 kg, ausgelöst		135 – 160	60 – 70	ca. 62	Rost mit tiefem Behälter darunter
Kalbshaxe		135 – 160	80 – 90	ca. 80	Rost mit tiefem Behälter darunter
Kalbsrollbraten		135 – 140	80 – 100	ca. 80	Rost mit tiefem Behälter darunter
Rinderfilet		10 – 15 min. vorheizen, 160 – 180	20 – 25	50 – 55	Rost mit tiefem Behälter darunter
Rinderfilet in Blätterteig		10 – 15 min. vorheizen, 160 – 180	35 – 40	50 – 55	Blech 20 mm
Roastbeef		135 – 160	25 – 30	45 – 55	Rost mit tiefem Behälter darunter
Hackbraten		140 – 160	70 – 80	ca. 80 – 85	Blech 20 mm, 40 mm oder 60 mm
Kohlrouladen		10 – 15 min. vorheizen, 130 – 150	60 – 70		Behälter 60 mm mit oder ohne Fond
Leberkäse frisches Brät 2 kg-Form		130, die letzten 15 min. 170	65 – 75	ca. 65 – 68	Formen auf Roste stellen
Leberkäse frisches Brät 2 kg-Form	 	68 180 – 200	wenn Kerntemp. von ca. 55°C erreicht ist, im Progr. Heißluft bis 68°C fertiggaren		Formen auf Roste stellen

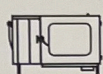
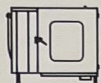

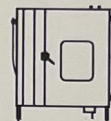
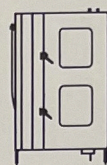
Zu beachten: Die oben angeführten Werte können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.








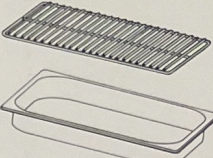












Wichtige Hinweise
zur Zubereitung,
zum Würzen etc.

TISCHGERÄTE





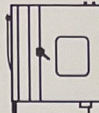

STANDGERÄTE

					
	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Gewürze gut einreiben	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
Gewürze gut einreiben	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 120 kg	140 – 150 kg
	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
Schwarten einschneiden	18 Stück	30 Stück	60 Stück	72 Stück	120 Stück
Knoblauch und Kräuter	6 Stück	10 Stück	20 Stück	24 Stück	40 Stück
Gewürze gut einreiben	12 Stück	20 Stück	40 Stück	48 Stück	80 Stück
Gewürze gut einreiben	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
Gewürze gut einreiben	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
den Blätterteig leicht mit Ei bestreichen; Filet vorher angaren	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
leicht mit Senf bestreichen, Deckel einschneiden	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
Zu einem Ziegel formen, oder in Kastenform einfüllen	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
	90 Stück	150 Stück	300 Stück	360 Stück	600 Stück
Brät fest in die Form schlagen, um Löcher zu vermeiden	18 kg	30 kg	60 kg	72 kg	120 kg
Brät fest in die Form schlagen, um Löcher zu vermeiden	18 kg	30 kg	60 kg	72 kg	120 kg


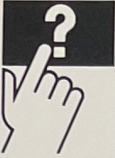



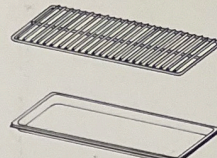










Bei Arbeiten mit der Kerntemperatur läuft die Garzeit automatisch auf Dauerbetrieb.
Das Vorheizen verkürzt die Dampfeinspeisung zu Beginn des Programmes.

	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Wildschweinkeule ca. 2 kg – 2,5 kg		135 – 160	100 – 120	ca. 78	Rost mit tiefem Behälter darunter
Rehkeule ausgelöst		140 – 160	70 – 80	60 – 68	Rost mit tiefem Behälter darunter
Rehpastete		15 min. vorheiz. 10 min. 180°C ca. 60 m. 150°C	ca. 70		Formen auf Roste stellen
Hasenrücken		10 – 15 min. vorheizen, 160 – 180	15 – 20	60 – 65	Rost mit tiefem Behälter darunter
Hasenkeule		140 – 160	45 – 50	ca. 68	Rost oder tiefes Blech
Poularde 1,2 kg – 1,4 kg		evtl. 10 – 15 min. vorheizen 180 – 200	40 – 45		Blech oder Rost mit tiefem Behälter darunter
Ente		180 – 190	50 – 65		Rost mit tiefem Behälter darunter
Pute 3 kg – 4 kg		130 – 140	110 – 120	ca. 80	Rost mit tiefem Behälter darunter
Putenbrust		135 – 150	40 – 50	ca. 60	Rost mit tiefem Behälter darunter
Hähnchen		evt. 10 – 15 min. vorheizen, 180 – 200	35 – 40		Blech oder Rost mit tiefem Behälter darunter
halbe Hähnchen		10 – 15 min. vorheizen, 180 – 200	ca. 30		Blech oder Rost mit tiefem Behälter darunter (mit wenig Wasser füll.)
Hähnchenkeulen		10 – 15 min. vorheizen, 180 – 210	ca. 20		Blech oder Rost mit tiefem Behälter darunter (mit wenig Wasser füll.)





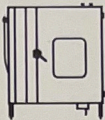

Zu beachten: Die oben angeführten Werte können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.

 Wichtige Hinweise zur Zubereitung, zum Würzen etc.	TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 20 x GN 1/1	 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 75 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
eventuell Spicken oder Beizen	22 – 25 kg	35 – 40 kg	70 – 75 kg	88 – 100 kg	140 – 150 kg
unbedingt Kamine aufsetzen	18 – 24 kg	35 – 40 kg	70 – 80 kg	72 – 100 kg	140 – 160 kg
eventuell Spicken oder Beizen	12 Stück	20 Stück	40 Stück	48 Stück	80 Stück
eventuell Spicken eventuell im Fond schmoren	24 Stück	40 Stück	80 Stück	96 Stück	160 Stück
Gewürze gut einreiben, mit Petersilie füllen	12 Stück	20 Stück	40 Stück	48 Stück	80 Stück
eventuell mit Äpfeln und Zwiebeln füllen, mit Beifuß würzen	ca. 12 Stück	ca. 20 Stück	ca. 40 Stück	ca. 48 Stück	ca. 80 Stück
eventuell mit Farce und Kräutern füllen	4 Stück	6 Stück	12 Stück	16 Stück	24 Stück
eventuell mit Farce und Kräutern füllen	12 Stück	20 Stück	40 Stück	48 Stück	80 Stück
Gewürze gut einreiben	12 Stück	20 Stück	40 Stück	48 Stück	80 Stück
Gewürze gut einreiben	24 Stück	40 Stück	80 Stück	96 Stück	160 Stück
Gewürze gut einreiben	ca. 45 Stück	ca. 75 Stück	ca. 150 Stück	ca. 180 Stück	ca. 300 Stück




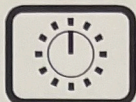
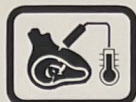
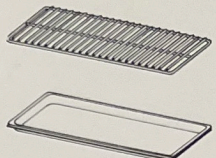







Bei Arbeiten mit der Kerntemperatur läuft die Garzeit automatisch auf Dauerbetrieb.
Die Gewürze sind gut einzureiben.

	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Filetsteak, Rind 180 g		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	englisch 6 – 8 medium 8 – 10 durch 10 – 15		Rost oder Blech
Rumpsteak 180 g – 200 g		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	englisch 6 – 8 medium 8 – 10 durch 10 – 12		Rost oder Blech
Kalbssteak 160 g		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	8 – 10		Rost oder Blech
Schweinefilet 80 g		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	5 – 8		Rost oder Blech
Leberschnitte		10 – 15 min. vorheizen 200 – 220	4 – 6		Rost oder Blech
Frikadellen 150 g		10 – 15 min. vorheizen 200 – 220	15 – 20		Blech 20 mm
Kasseler Kotelett 160 g		10 – 15 min. vorheizen 200 – 220	10 – 15		Rost oder Blech
Fleischspieß		10 – 15 min. vorheizen 180 – 210	15 – 20		Blech 20 mm
Paniertes Kotelett oder Schnitzel		10 – 15 min. vorheizen 180 – 210	10 – 15		Blech 20 mm
Cordon bleu ca. 180 g		10 – 15 min. vorheizen 180 – 210	15 – 18		Blech 20 mm

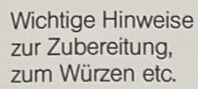
Zu beachten: Die oben angeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.

 Wichtige Hinweise zur Zubereitung, zum Würzen etc.	TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 20 x GN 1/1	 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Würzen und die Steaks gut einfetten	90 Stück	150 Stück	300 Stück	360 Stück	600 Stück
Würzen und die Steaks gut einfetten	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
Würzen und die Steaks gut einfetten	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
Würzen und die Filets einfetten	96 Stück	160 Stück	320 Stück	384 Stück	640 Stück
Nicht mehlen, einfetten und nach dem Braten würzen	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
eventuell Bleche einfetten (je nach Masse)	90 Stück	150 Stück	300 Stück	360 Stück	600 Stück
Bleche und Koteletts einfetten	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
Würzen und einfetten	60 Stück	100 Stück	200 Stück	240 Stück	400 Stück
Bleche und Koteletts gut einfetten	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
Bleche und Cordon-bleu gut einfetten	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück

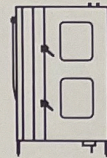
Sicherlich stellt das Braten und Grillen im Heißluft-Dämpfer eine Vereinfachung (Zeit- und Fetteinsparung) dar. Die Produkte sind mit in der Pfanne oder Kippbratpfanne hergestellten Produkten bezüglich Aussehen und Farbe nicht vergleichbar.

 Fische und Krustentiere	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Seezunge gebraten		10 – 15 min. vorheizen, 230 – 250	ca.10		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Hummer Langusten			je nach Größe ca. 12		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Heilbuttfilet, gebraten		10 – 15 min. vorheizen, 230 – 250	ca. 12		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Forelle gebraten		10 – 15 min. vorheizen, 230 – 250	je nach Größe ca. 15		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Lachstranchen gebraten		10 – 15 min. vorheizen, ca. 230	ca. 7		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Schollen gebraten		10 – 15 min. vorheizen, 220 – 240	ca. 10		Rost oder Blech, jeder 2.Einschub
Fischplatten (paniert, gefrostet)		10 – 15 min. vorheizen, 200 – 220	je nach Gewicht 20 – 30		Blech 20 mm

Zu beachten: Die oben aufgeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.



STANDGERÄTE



20 x GN 2/1
40 x GN 1/1

100 – 120 Stück

60 Stück



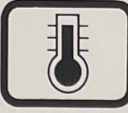


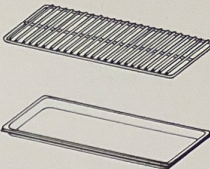

















200 Stück

180 Stück

480 Stück

100 – 120 Stück

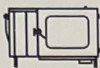
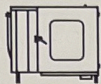
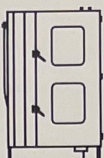
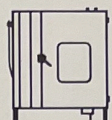

200 Stück

Backwaren 	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
Brandteig (Windbeutel)		10 – 15 min. vorheizen 150 – 160	30 – 40		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Blätterteig (Teilchen)		10 – 15 min. vorheizen 160 – 170	20 – 25		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Hefeteig (Teilchen)		10 – 15 min. vorheizen ca. 160	20 – 25		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Mürbteig (Teilchen) und Spritzgebäck		10 – 15 min. vorheizen ca. 160	15 – 20		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Biscuitboden (Biscuitrouladen)		10 – 15 min. vorheizen 160 – 170	ca. 25 (ca. 15)		Blech 20 mm, jeder 2. Einschub oder Ring ø 26 cm
Apfelstrudel (Strudelteilg)		10 – 15 min. vorheizen ca. 170 – 190	ca. 40 – 50		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Blechkuchen		10 – 15 min. vorheizen ca. 160	40 – 50		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Kaffeeestollen (leichte Qualität)		10 – 15 min. vorheizen 160 – 170	50 – 60		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Hefezopf		10 – 15 min. vorheizen ca. 150	25 – 35		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Honigkuchen		10 – 15 min. vorheizen 160	20 – 30		Blech 20 mm, jeder 2. Einschub oder Ring ø 26 cm
Streuselkuchen (auf Blechen)		10 – 15 min. vorheizen 160 – 180	ca. 30		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Sandkuchen		10 – 15 min. vorheizen 160 – 180	50 – 70		Formen auf Roste stellen
Käsekuchen		10 – 15 min. vorheizen ca. 160	50 – 60		Formen auf Roste stellen
Mischbrot		10 – 15 min. vorheizen 170 – 190	30 – 40		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Weißbrot 500 g		10 – 15 min. vorheizen 180 – 200	30 – 40		Blech 20 mm jeder 2. Einschub
Brötchen		10 – 15 min. vorheizen ca. 180 – 200	18 – 25		Blech gelocht jeder 2. Einschub
Aufbacken von Stangenweißbrot, Brötchen		10 – 15 min. vorheizen 160 – 180	ca. 6		Rost oder Blech


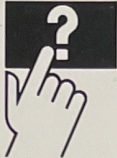



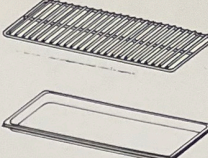








Zu beachten: Die oben aufgeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkte. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.







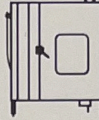
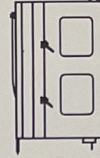
Wichtige Hinweise
zur Zubereitung,
zum Würzen etc.

	TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 20 x GN 1/1	 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
nicht zu eng aufspritzen	45 Stück	75 Stück	150 Stück	180 Stück	300 Stück
gut mit Ei bestreichen	24 Stück	40 Stück	80 Stück	96 Stück	160 Stück
	24 Stück	40 Stück	80 Stück	96 Stück	160 Stück
	24 Stück je nach Größe	40 Stück je nach Größe	80 Stück je nach Größe	96 Stück je nach Größe	160 Stück je nach Größe
Backpapier auf das Blech – erleichtert das Abnehmen	6 Stück	10 Stück	20 Stück	24 Stück	40 Stück
Semmelbrösel vor der Apfelfüllung auf den Teig streuen	6 Stück	10 Stück	20 Stück	24 Stück	40 Stück
eventuell Boden 10 min. blind abbacken	3 Bleche	5 Bleche	10 Bleche	12 Bleche	20 Bleche
	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe
mit Ei bestreichen	3 Bleche	5 Bleche	10 Bleche	12 Bleche	20 Bleche
	3 Bleche	5 Bleche	10 Bleche	12 Bleche	20 Bleche
	3 Bleche	5 Bleche	10 Bleche	12 Bleche	20 Bleche
	6 Formen	10 Formen	20 Formen	24 Formen	40 Formen
	6 Formen	10 Formen	20 Formen	24 Formen	40 Formen
	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe
	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe
	24 Stück	40 Stück	80 Stück	96 Stück	160 Stück
	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe	je nach Größe

Backwaren und Bleche im Garraum gleichmäßig verteilen.
Zum Backen ist das Vorheizen zwingend erforderlich.

Toasten und Überbacken 	 Programm	 Garraum- temperatur °C	 Garzeit Minuten	 Kern- temperatur °C	 Beschickung Zubehör
getoastete Weißbrotscheiben		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost oder Blech
Toast Hawaii		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost oder Blech
Florentiner Toast		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost oder Blech
Spargel gratiniert		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost
Blumenkohl gratiniert		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost
Ragout fin im Nöpfchen		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost
Zwiebelsuppe gratiniert		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	3 – 5		Rost
Omelette »Surprise«		10 – 15 min. vorheizen 230 – 250	ca. 2		Rost

Zu beachten: Die oben aufgeführten Garzeiten können nur Richtwerte sein. Die Garzeit ist abhängig von den Essensgewohnheiten, der Schnittart, der Größe und dem Qualitätszustand der Produkt. Selbstverständlich können auch andere Produkte als erwähnt zubereitet werden.

 Wichtige Hinweise zur Zubereitung, zum Würzen etc.	TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
	 6 x GN 1/1	 10 x GN 1/1	 20 x GN 1/1	 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	 20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
	60 Stück	100 Stück	200 Stück	240 Stück	400 Stück
Toast buttern, Schinken, Ananas und Käsescheibe	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
Toast buttern, angeschwitzter Blattspinat mit Zwiebel und Mark, Parmesan	48 Stück	80 Stück	160 Stück	192 Stück	320 Stück
gek. Spargel in Cocotte, * Sauce a. Spargelfond darüber Schink., Käsestr., Tomatenfilets					
gekochten Blumenkohl mit * Sauce Hollandaise nappieren (in Cocotte)					
Ragout mit * Sauce Hollandaise nappieren					
Zwiebelsuppe mit * Käsecroûtons					
Eis (Vanille) in Biscuit ein- * hüllen, m. Eischnee bestreich. und verzieren (in Cocotte)					

* Die Beschickungsmengen sind von der Größe der Formen bzw. der Gargutgröße abhängig.
Zum Überbacken ist das Vorheizen zwingend erforderlich.



Praktische Hinweise

Wird in einer Küche ein Heißluftdämpfer überwiegend zum Garen von Langzeit-Braten eingesetzt, so empfiehlt sich der Einsatz eines Kerntemperaturmeßgerätes. (Falls nicht vorhanden, kann eine Nachrüstung vorgenommen werden.)

Durch die genaue Anzeige der Kerntemperatur ist ein gleichmäßiges Garen »auf den Punkt« möglich; auf diese Weise ist ein gleichbleibender, über das Jahr konstanter Bratverlust zu realisieren, der in die Küchenkalkulation einfließen kann!

Ohne Kerntemperaturmeßgerät erfordert die Überwachung der Produktion und des Garungsgrades bei Langzeit-Braten sehr viel Erfahrung und des öfteren ein Öffnen des Gerätes, um den Garungsgrad zu überprüfen. Dabei gehen Zeit und Energie verloren. Außerdem wird der Anwender aus anderen Arbeitsprozessen herausgerissen. Diese Überwachung ist bei Anwendung eines Kerntemperaturmeßgerätes nicht notwendig, da die Kerntemperatur einmal eingestellt wird, und bei Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern des Fleisches ein akustisches Signal ertönt. Achten Sie darauf, daß Sie den Fühler im Mittelpunkt des Fleischstückes plazieren, um Falschmessungen zu vermeiden.

Kerntemperaturen (Richtwerte)

Schweinefleisch

Schweinenacken	ca. 75° – 80°C	gar
Schweinerücken	ca. 65°C	gar
Schweineschulter	ca. 75° – 80°C	gar
Schweinebauch	ca. 80°C	gar
Schweinshaxe	ca. 80°C	gar
Kasseler	ca. 65°C	gar

Kalbfleisch

Kalbsrücken	ca. 65° – 70°C	rosa
Kalbskeulenstücke		
(Frikandeau, Nuß)	ca. 68° – 75°C	gar
Kalbsschulter	ca. 75° – 78°C	gar
Kalbshaxe	ca. 80°C	gar
Kalbsfilet	ca. 60° – 65°C	rosa
Kalbsrollbraten	ca. 80°C	gar

Rindfleisch

Rinderfilet		
(im Blätterteig)	ca. 48°C	rosa
Rinderfilet		
(im Blätterteig)	ca. 60°C	gar
Roastbeef	ca. 45°C	rosa
Roastbeef	ca. 55°C	gar
Rinderbraten	ca. 80°C	gar

Lammfleisch

Lammrücken	ca. 65°C	rosa
Lammrücken	ca. 78°C	gar
Lammkeule		
(ausgelöst)	ca. 62°C	rosa

Geflügel

Hähnchen	ca. 85°C	gar
Gänse	ca. 85° – 90°C	gar
Truthahn	ca. 80°C	gar

Zu beachten: Die angegebenen Werte für die Kerntemperatur können nur Richtwerte sein. Die Kerntemperaturen sind stark von den Essensgewohnheiten und den Anforderungen an die Küche abhängig.



Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Kerntemperaturfühler in das Zentrum des Gargutes stechen.
3. Gewünschtes Programm und Garraumtemperatur wählen bzw. einstellen.
4. Taste drücken.
5. Auf der Digitalanzeige 16 erscheint -70
6. Mit Wippschalter 21 gewünschte Kerntemperatur einstellen.
7. Taste **start** drücken.
8. Nach einigen Sekunden erlischt Taste und Taste
9. Auf den Digitalanzeigen 13 und 16 erscheinen Ist-Werte.
10. Anzeige 17 zeigt Kerntemperatur im Betrieb.
11. Durch Drehen des Wippschalters 21 auf Stellung **D** kann zusätzlich die bereits abgelaufene Garzeit abgefragt werden.
12. Nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur schaltet das Gerät ab, akustisches Signal ertönt.
Die blinkende Taste **stop** drücken.

Zu beachten:

Wird mit Kerntemperatur-Einstellung statt mit Garzeit-Einstellung gearbeitet, läuft die Garzeit automatisch auf Dauerbetrieb.

Erscheint nach dem Einstecken in das Gargut auf der Digitalanzeige 16 blinkend - 0, ist die Kerntemperatur unter 0°C. Das Programm kann nicht mit Kerntemperatur-Messung gestartet werden. Erst, wenn die Kerntemperatur über 0°C erreicht hat, kann die Kerntemperatur-Messung für das gewünschte Programm eingesetzt werden.

Der Kerntemperaturfühler darf nicht zum Entnehmen des Gargutes aus dem Garraum verwendet werden.

Praktische Hinweise







Produkte, die in zwei Garstufen produziert werden sollen, können mit Hilfe der Programmvorwahl problemlos gegart werden. (Falls die Programm-Vorwahl nicht vorhanden ist, kann eine Nachrüstung vorgenommen werden.)

Die Programmvorwahl ermöglicht es, zwei beliebige unterschiedliche Programme zu wählen und anschließend automatisch hintereinander ablaufen zu lassen.

In jedem der zwei gewählten Programme kann unabhängig voneinander mit Garzeit- oder Kerntemperatur-Einstellung gearbeitet werden.











Beispiel:

Folgende Einstellung, um einen Langzeit-Braten mit *geringstem Bratverlust* zu garen:

1. Stufe: Programm ,  auf ca. 170°C,  auf ca. 20°C,
2. Stufe: Programm ,  auf ca. 120°C,  auf ca. 78°C.

(Die angegebenen Werte sind Richtwerte)

Bedienungsanleitung (zu nebenstehendem Beispiel)

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. Kerntemperaturfühler in das Zentrum des Gargutes stechen.
3. Tasten  und  zugleich fünf Sekunden drücken, bis beide Tasten hinterleuchtet sind.
4. Taste  drücken, Taste blinkt.
Taste  bleibt hinterleuchtet.
5. Mit Wippschalter 14 die gewünschte Garraumtemperatur (170°C) einstellen.
6. Taste  drücken.
7. Mit Wippschalter 21 die gewünschte Kerntemperatur (20°C) einstellen.
8. Taste  drücken, Taste blinkt.
Taste  bleibt hinterleuchtet.
9. Mit Wippschalter 14 die gewünschte Garraumtemperatur (120°C) einstellen.
10. Taste  drücken.
11. Mit Wippschalter 21 die gewünschte Kerntemperatur (78°C) einstellen.
12. Taste **start** drücken.
13. Taste  ist hinterleuchtet, auf den Digitalanzeigen erscheinen Ist-Werte.
14. Nach Erreichen der 20°C-Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch von Stufe 1 auf Stufe 2 um.
15. Nach Erreichen der 78°C-Kerntemperatur schaltet das Gerät ab, ein akustisches Signal ertönt.
Die blinkende Taste **stop** drücken.








Praktische Hinweise

Durch die »Startzeit-Vorwahl« kann bestimmt werden, wann der Heißluftdämpfer das gewünschte Programm automatisch starten soll. (Falls die Startzeit-Vorwahl nicht vorhanden ist, kann eine Nachrüstung vorgenommen werden.)

Der Vorteil dieser Option soll am Beispiel Großbratstücke dargestellt werden. Die Großbratstücke werden wie gewöhnlich vorbereitet und auf Roste gelegt, darunter wird ein tiefer Behälter eingeschoben. Gewünschtes Programm, gewünschte Garraumtemperatur, Garzeit oder Kerntemperatur sind zu wählen bzw. einzustellen. Soll nun der Garprozeß in einer Stunde beginnen, kann durch die »Startzeit-Vorwahl« eine Stunde eingestellt werden. Ist diese Stunde abgelaufen, beginnt der Heißluftdämpfer automatisch das vorher eingestellte Programm.

Engpässe in der Produktion und Vorbereitung können somit abgebaut und entzerrt werden.

Bedienungsanleitung

1. Anzeige -O muß ständig leuchten.
2. a) Gewünschtes Programm mit Garraumtemperatur und Garzeit oder Kerntemperatur wählen
oder
b) »Programm-Vorwahl« einstellen.
3. Taste  5 Sekunden drücken, danach bei noch gedrückter Taste  Wippschalter 21 auf Dauerstellung **D** drehen.
4. Auf der Digitalanzeige 16 erscheint 1.00 = 1 Stunde.
Taste  ist hinterleuchtet.
5. Solange Taste  hinterleuchtet ist (wenn sie bereits nicht mehr hinterleuchtet ist, nochmals drücken) kann mit dem Wippschalter 21 die »Startzeit-Vorwahl« zwischen 1 – 59 Minuten oder 1 – 99,5 Stunden gewählt werden.
(Zum Beispiel 1.10 = 1 Stunde und 10 Minuten).
6. Sobald die Taste  erlischt, blinkt eingestellte »Startzeit-Vorwahl«.
Taste  ist hinterleuchtet, »Startzeit-Vorwahl« läuft automatisch ab.
7. Nach abgelaufener »Startzeit-Vorwahl« wird automatisch das vorher eingestellte Programm gestartet.

Zubehör und Regenerier-Set

Zubehör

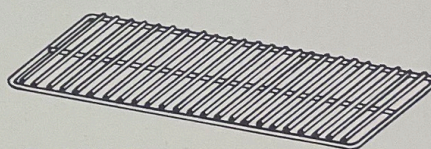
Die von uns empfohlene Mindestmenge an Blechen, Rosten und Behältern sollte etwa der Hälfte der Einschubzahl des Gerätes entsprechen. Einzelne Anwendungsschwerpunkte müssen dabei aber berücksichtigt werden.

Beispiele:

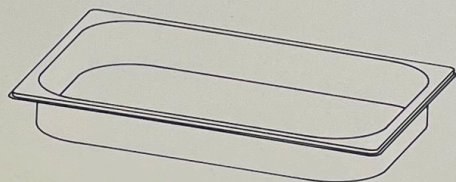
Zubehör in GN-Größen		TISCHGERÄTE		STANDGERÄTE		
		6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	20 x GN 1/1	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
CNS Bleche	2/1				6	10
20 mm	1/1	3	5	10	12	20
Roste	2/1				6	10
	1/1	3	5	10	12	20
gelochte Behälter	2/1				6	10
65 mm	1/1	3	5	10	12	20
ungelochte Behälter	2/1				6	10
65 mm	1/1	3	5	10	12	20



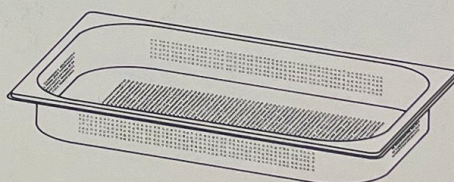
CNS-Blech GN 1/1



Rost GN 1/1



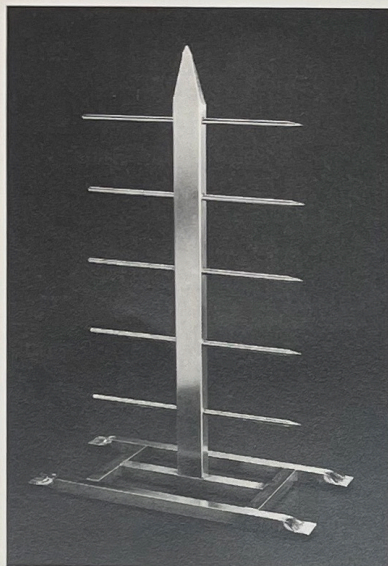
ungelochter Behälter GN 1/1



gelochter Behälter GN 1/1

Bitte beachten Sie:

Schwarzbleche (Backbleche) sind nach dem Reinigen wegen der Gefahr des Korrodierens zu trocknen und gegebenenfalls einzufetten.



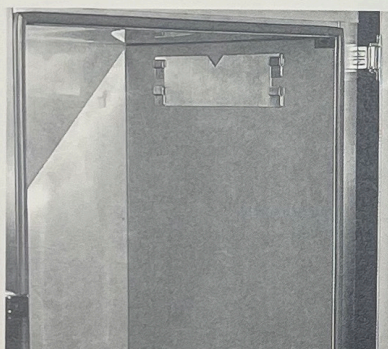
Spezialspieß

zum Braten von Spanferkel, Lamm etc.
für die Heißluftdämpfer-Größen:

12 x GN 2/1

20 x GN 1/1

20 x GN 2/1.



Regenerier-Set

Es besteht aus dem Regenerier-Adapter
und den Regenerier-Rosten.

Das Regenerier-Set dient zur maximalen
Nutzung des Garraums beim »Regenerieren«
für die Heißluftdämpfer-Größen:






6 x GN 1/1 – Ergebnis 24 Teller ø 26 cm in
einer Beschickung.

10 x GN 1/1 – Ergebnis 40 Teller ø 26 cm in
einer Beschickung.



Ablassen und Durchspülen des Dampferzeugers

Vor der täglichen Inbetriebnahme muß der Dampferzeuger entleert und durchgespült werden. Dadurch ist gewährleistet, stets frischen Dampf für die Garung der einzelnen Produkte zur Verfügung zu haben.

1. Der Heißluft-Dämpfer ist ausgeschaltet.
2. Wasserzulauf öffnen.
3. Verschlusskappe 2 bis 3 Umdrehungen öffnen (an der Rückwand im Garraum).
4. Wenn Fließdruck des auslaufenden Wassers nachläßt, Verschlusskappe ganz abschrauben.
5. Geräteschalter 1 auf EIN stellen.
Frisches Wasser läuft durch den Dampferzeuger.
6. Solange durchspülen, bis das durchlaufende Wasser klar ist.
7. Auf der Bedienungsblende blinken Funktionsanzeigen -O (Wassermangel) und -O (Betriebsbereitschaft des Dampferzeugers).
8. Während das Wasser weiterläuft, Verschlusskappe wieder aufsetzen und leicht zuschrauben.
9. Der Dampferzeuger füllt sich automatisch, bis Funktionsanzeige -O (Wassermangel) erlischt.
10. Während das Wasser im Dampferzeuger automatisch aufgeheizt wird, blinkt die Funktionsanzeige -O (Betriebsbereitschaft).
11. Nach erfolgtem Aufheizen leuchtet die Funktionsanzeige -O (Betriebsbereitschaft) ständig. Gerät ist betriebsbereit.



Öffnen der Verschlusskappe



Durchspülen des Dampferzeugers

Reinigen des Garraums

1. Garraum auf ca. 50°C abkühlen lassen, oder wenn Garraum kalt ist, auf ca. 50°C aufheizen.
2. Garraum incl. benutzter Roste, Bleche usw., nur mit Heißluftdämpfer-Reiniger einsprühen, Türe schließen und mindestens 10 min. einwirken lassen.
3. Nach Einwirkzeit mindestens 10 min. »Dämpfen«.
4. Taste **stop** drücken.
5. Geräteschalter 1 auf AUS.
6. Anschließend mit der Handbrause Garraum, Zubehör und hinter dem Ansaugblech reinigen.
7. Mit der Handbrause einige Sekunden in den Ablauf des Garraums spritzen.

Zu beachten:

- Es dürfen nur Reiniger verwendet werden, die für Heißluftdämpfer geeignet sind.
- Keine Scheuermittel, wie aco-pads oder ähnliches, zur Reinigung verwenden.
- Das Reinigen des Lüfterraumes hinter dem Ansaugblech muß je nach Verschmutzung durchgeführt werden.
- Gerätetüre nach Gebrauch oder Reinigung nicht schließen, sondern anlehnen.
- Bei starker Verschmutzung oder Verfettung der Hygiene-Steckdichtung kann diese ohne Werkzeuge herausgezogen und gereinigt werden. Dabei sollte die Dichtung abgekühlt sein. Zum Reinigen dürfen nur milde, geruchsneutrale Spülmittel verwendet werden. Die abgetrocknete Dichtung ist ohne Hilfsmittel (zuerst an den Ecken) wieder einzusetzen.



Reinigen mit Handbrause



Herausnehmen der Hygiene-Steckdichtung

Fehlermeldungen

Mögliche Fehler oder Störungen, die während des Betriebes auftreten können, zeigt der Heißluftdämpfer auf der Digitalanzeige 16 mit einer »Fehler-Nummer« an.

In der Fehlerliste werden die Fehlernummern und ihre Ursachen dargestellt.

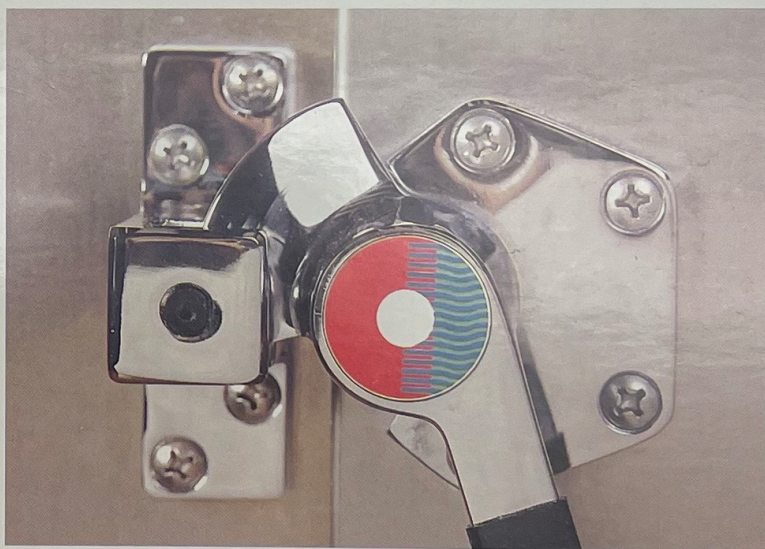
Fehlerliste

Fehler-Nummer	Gemeldeter Fehler	eventuelle Ursache bzw. Behebung
E 01	Wassermangel	<ul style="list-style-type: none">● Wasserhahn zu● Dampferzeuger-Ablaßschraube nicht dicht● Magnetventil-Schmutzsieb verunreinigt● Magnetventil defekt● Druckschleife verkalkt
E 03	Lüfterstörung	<ul style="list-style-type: none">● Motorschutzschalter ausgelöst (Erschütterung)● Lüftermotor defekt
E 11 oder E 12	Garraum-Fühler-Fehler	<ul style="list-style-type: none">● Garraum-Fühler defekt● Heißluft-Heizungsschütze schalten nicht ab
E 12 oder E 22	Kerntemperatur-Fühler-Fehler	<ul style="list-style-type: none">● Kerntemperatur-Fühler defekt● Kerntemperatur-Fühler nicht eingestochen● Gargutkern hat bereits höhere Temperatur als eingestellter Sollwert● Gargut ist kälter als 0°C
E 13 oder E 23	Dampferzeuger-Fühler-Fehler	<ul style="list-style-type: none">● Dampferzeuger-Fühler defekt● Niveausonde defekt
E 14 oder E 24	Bypaß-Fühler-Fehler	<ul style="list-style-type: none">● Bypaß-Fühler defekt● Kondensator-Fühler defekt
E 15 oder E 25	Kondensator-Fühler-Fehler	<ul style="list-style-type: none">● Kondensator-Fühler defekt● Wasserhahn zu● Magnetventil-Schmutzsieb verunreinigt● Magnetventil defekt● Ablöschdüse verstopft
E 40 oder E 41 oder E 90	Steuerung defekt	<ul style="list-style-type: none">● Kundendienst rufen

Kann der gemeldete Fehler anhand der Fehlerliste nicht behoben werden, benachrichtigen Sie bitte den für Sie zuständigen Kundendienst.



Heißluftdämpfer mit
oeco-control ...
... alles sicher im Griff!



Werk Sarstedt
Voss-Straße 12
D-3203 Sarstedt
Telefon (0 50 66) 8 60
Telefax (0 50 66) 6 37 29
Telex 9 27 161 voss d