

RICHTLINIEN FÜR DIE ZUBEREITUNG MIT NIEDRIGER TEMPERATUR

ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG



ALTO-SHAAM®





NIEDRIGTEMPERATURÖFEN ALLGEMEINES VERZEICHNIS

Einleitung

Alto-Shaam Halo Heat	1
Fakten der Niedrigtemperaturzubereitung	
Fleisch und Ernährung	2
Einschränkung des Gewichtsverlustes und Gardauer	3
Vermeidung von Bakterienwachstum	3
Verringerung der Arbeits- und Gerätekosten ..	4
Fassungsvermögen und Abmessungen	5
Optionen und Zubehör	6

Betrieb

Allgemeiner Betrieb — Öfen mit Deluxe-Steuerung	
Ofeneigenschaften.....	7
Inbetriebnahme	7
Bedienungsfunktionen.....	8
Allgemeiner Betrieb	9-13
Betriebstipps von unserem Chefkoch.....	15

Speisenheißhaltung und Hygiene

Aufwärmen	16
Heißhaltedauern	16
Heißhalten von Speisen – Funktion und Wert.....	17
Allgemeine Richtlinien zum Warmhalte	17
Allgemeine Richtlinien zum Schrankbetrieb..	18
Warmhalte-Temperaturbereich	18
Speisenheißhaltung und Hygiene	19
Richtlinien zur Nahrungsmittel-Sicherheit....	20

Reinigung und Pflege	21-22
----------------------------	-------

Garanweisungen

Produktverzeichnis	23
Kurzreferenz	23
Rindfleisch	24-27
Kalb	27
Lamm.....	28
Schwein	29-31
Verarbeitetes Fleisch.....	31
Geflügel.....	32-35
Fisch	36
Verschiedenes	37-43

Anweisungen zum Garen und Räuchern

Rinderbrust	44
Pastrami	44
Rinderzunge.....	44
Frischer Schinken.....	45
Schweinerippchen.....	45
Schweineschulter	45
Schweinebauch.....	46
Ente	46
Pute	46
Fischfilets	47
Lachs, ganz.....	47
Garnelen.....	47
Kalt geräucherter Lachs.....	48
Kalt geräucherte Tomaten aus der Dose	49



Alto-Shaam hat einen vierundzwanzigstündigen Notdienst eingerichtet, der Kunden auch außerhalb der gewöhnlichen Geschäftszeiten unverzüglich Zugang zu einer örtlichen autorisierten Serviceagentur bietet. Dieser Notdienst gilt nur für Alto-Shaam-Geräte und ist in den Vereinigten Staaten über die gebührenfreie Rufnummer von Alto-Shaam zu erreichen. Notdienste sind rund um die Uhr und sieben Tage in der Woche einschließlich Feiertage erhältlich.





ALTO-SHAAM®

EINLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG MIT NIEDRIGER TEMPERATUR



HALO HEAT®



Willkommen zur kostensparenden, praktischen Niedrigtemperaturzubereitung.

1968 erfand Alto-Shaam den ersten automatischen, gewerblichen Niedrigtemperaturofen mit dem Ringwärmeprinzip Halo Heat. Das Ringwärmeprinzip Halo Heat dient zum Garen und Heißhalten bei niedrigen Temperaturen und nutzt ein elektrisches Heizkabel im Ofen, das in vielen Windungen die gesamte Ofen- und Heißhaltekommer umgibt. Das erzeugt eine äußerst schonend wirkende Erwärmung oder ein HALO aus Strahlungswärme — das die Speisen ohne Luftbewegung in der Ofenkommer mit einer einheitlichen Temperatur erwärmt. Diese schonende Heiztechnik gart bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit, damit die Speisen saftig, geschmackvoll bleiben und ihr Nährwert erhalten bleibt. Halo Heat Öfen sind zum automatischen Umschalten von der Gartemperatur auf die Heißhaltetemperatur ausgelegt, bei der ein Produkt bis zum Servieren im Ofen gelassen werden kann.

Halo Heat ist ein komplett anderer Garprozess. Durch Nutzung dieser gleichmäßigen Hitzequelle verringert Halo Heat Gewichtsverlust dramatisch; es sorgt für natürliche Enzymwirkung (Reifung),

um zarteres, geschmackvolles Fleisch zu ergeben; der natürliche Fleischsaft sowie der Nährwert aller Speisen bleiben erhalten. Die Zubereitung mit Halo Heat senkt die Energiekosten, verringert Arbeitsaufwand und löst Probleme von ungenügendem Platz in der Küche. In den meisten Gebieten ist keine mechanische Entlüftung oder Abzugshaube erforderlich. Daher können die Ofen an beliebigen Stellen aufgestellt werden.

Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch. Halo Heat ist ein Garprozess, der nach Erlernen der Grundprinzipien nur minimale Pflege benötigt. Für beste Ergebnisse mit vielen Produkten empfehlen wir den Garprozess bereits am Vortag zu beginnen und die Speisen am nächsten Tag zu servieren. Außerdem sind in vielen Gebieten die Stromtariffe in der Nacht niedriger.

Wenn in einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen gegarte Speisen Ihren höchsten Qualitätsanforderungen nicht entsprechen, wenden Sie sich bitte um Unterstützung an einen unseren Gastronomie-Fachberater. Gewöhnlich ist nur eine kleine Prozessänderung erforderlich.

FLEISCH UND ERNÄHRUNG

Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung; daher ist das vorrangige Ziel der Speisenzubereitung die richtige Ernährung. Fleisch ist eine der besten Proteinquellen; es ist reich an B-Vitaminen wie Thiamin, Riboflavin und Niacin und enthält Fette, Kohlenhydrate, Mineralien, Pigmente, Enzyme und Wasser.

Alle diese Elemente sind vom Garprozess betroffen, Überhitzen zerstört jedoch viele davon. Niedrigtemperaturzubereitung mit Halo Heat hilft instabile, hitze-empfindliche Vitamine und Nährstoffe zu präservieren.

Ein Bericht über die Nährwertanalyse von Rinderbraten von der University of Wisconsin-Stout vom Juli 1971 ergab, dass „...es offensichtlich ist, dass der Garungsprozess von Alto-Shaam Feuchtigkeitsverluste verringert. Sogar nach einer Heißhaltedauer von 24 Stunden ist das Alto-Shaam-Produkt einem Rinderbraten gleichwertig oder sogar überlegen, der in einem herkömmlichen Ofen gegart und sofort nach dem Garen entnommen wurde.“

Fett ist für den Geschmack von Fleisch sehr wichtig. Während des Garungsprozesses schmilzt das Fett und es verändert sich außerdem. Beim Niedrigtemperatur-Garprozess gibt es weniger chemische Veränderungen und weniger geschmolzenes Fett und damit ein geschmackvolleres Endprodukt.

Die Enzyme im Fleisch zersetzen das Gewebe und fungieren als natürliche Zartmacher. Für gereiftes Fleisch, bei dem diese Enzymwirkung bereits stattgefunden hat, wird ein höherer Preis verrechnet. Enzyme werden jedoch durch hohe Temperaturen zerstört.

Beim Garprozess bei Niedrigtemperatur bleiben diese Enzyme erhalten und — besonders im Heißhaltezyklus — wird eine natürliche chemische Wirkung zum Zartmachen oder Reifen des Fleisches direkt im Ofen ausgelöst. Aus diesem Grund ist es wichtig, frisches Rindfleisch zu verwenden. Das Produkt muss die empfohlene Minimaldauer im Heißhaltezyklus bleiben, die für die einzelnen Zubereitungsverfahren angegeben sind. Je länger das Fleisch im Heißhaltezyklus bleibt, desto zarter wird es. Dadurch muss kein teures, gereiftes Fleisch eingekauft werden.

Fleisch besteht zu 70 - 75 % aus Wasser. Bei der hohen Temperatur des Garungsprozesses verdampft dieses Wasser und führt zum Verlust von Produktfeuchtigkeit. Beim Garen bei niedriger Temperatur in Halo Heat Öfen bleibt ein möglichst hoher Wassergehalt erhalten, wodurch das Fertigprodukt saftiger ist und länger heißgehalten werden kann.

Gemeinsam mit besserem Nährwert ergibt das ein zarteres Fertigprodukt, weniger Gewichtsverlust und höheren Feuchtigkeitsgehalt; das Fleisch benötigt nicht so viel Salz wie bei herkömmlichen Garungsprozessen. Der natürliche Geschmack bleibt erhalten. Das ist für heutige gesundheitsbewusste Kost ein wichtiger Faktor.

FAKTEN DER NIEDRIGTEMPERATURZUBEREITUNG

EINSCHRÄNKUNG DES GEWICHTSVERLUSTES UND GARDAUER

DER GEWICHTSVERLUST WIRD DURCH ZWEI HAUPTFAKTOREN BEEINFLUSST.

- 1. Die Temperatur, bei der das Fleisch gegart wird:**
Je höher die Garungstemperatur, desto mehr Gewichtsverlust. Zerkochtes Fleisch führt auch zu höheren Verlusten. Höhere Temperaturen und Zerkochen entzieht der Oberfläche Feuchtigkeit und diese Feuchtigkeit verdampft oder tropft aus dem Fleisch.
- 2. Die Kerntemperatur des Fleisches:**
Wie beim Zerkochen ergibt eine höhere Kerntemperatur mehr Gewichtsverlust. Aus diesen beiden Gründen sollten die meisten Rindfleischarten bei 121 °C zubereitet werden; alle Garungsprozesse sollten auf Basis der Kerntemperatur durchgeführt werden. Es wird der Einsatz eines Thermometers empfohlen.

ZUR BESTIMMUNG DER GARDAUER FÜR FLEISCH WERDEN VIER HAUPTFAKTOREN HERANGEZOGEN:

- 1. Reifung des Fleisches:**
Gereiftes Fleisch wird schneller gegart, hat mehr Gewichtsverlust und eine kürzere Heißhaltdauer als Frischfleisch.
- 2. Kerntemperatur vor dem Garungsprozess:**
Fleisch muss direkt aus einem Kühlschrank (3 - 4 °C) in den vorgeheizten Ofen gegeben werden. Gefrorenes Fleisch benötigt ca. die eineinhalb- bis zweifache Gardauer. Außerdem bersten beim Gefrieren Gewebezellen, die beim Garen zusätzlichen Feuchtigkeitsverlust und größeren Gewichtsverlust ergeben.
- 3. Gewünschter Garungszeitpunkt:**
Je höher die erforderliche Kerntemperatur ist, desto länger ist die Gardauer. Gardauerangaben in dieser Anleitung basieren auf den üblichsten Produktkerntemperaturen.
- 4. Menge und Qualität des Produktes.**

BERECHNUNG DES FLEISCHGEWICHTSVERLUSTES

ANFANGSGEWICHT (Gewicht des rohen Produkts)		
-MINUS: ENDGEWICHT (Gewicht des gegarten Produktes)		
IST GLEICH: GEWICHTSVERLUST		
GEWICHTSVERLUST (Gesamter Gewichtsverlust während des Garens)		
÷ DIVIDIERT DURCH: ANFANGSGEWICHT (Gewicht des rohen Produktes)		
IST GLEICH: PROZENTUELLER GEWICHTSVERLUST		
BEISPIEL:	Rohes Rinderbraten:	45 kg
	Gegarter Rinderbraten:	-43 kg
	= GEWICHTSVERLUST:	2 kg
GEWICHTSVERLUST DIVIDIERT DURCH		0,05 = 5%
ANFANGSGEWICHT:		45 √ 2,0
IST GLEICH: PROZENTUELLER GEWICHTSVERLUST		

VERMEIDUNG VON BAKTERIENWACHSTUM

Die Oberfläche von rohem Fleisch kann bei der Verarbeitung, Zubereitung durch den Fleischer oder Koch oder auf andere Arten kontaminiert werden. Nahrungsmittelkontamination kann auch durch mangelnde Hygiene des Personals und ungeeignete Arbeitsweisen, verschmutzte Messer, Thermometer oder fehlerhafte Zubereitungsverfahren verursacht werden. Daher sind folgende Punkte wichtig:

Hygienevorschriften müssen bei der Nahrungsmittelzubereitung und -handhabung immer befolgt werden. Das ist der Hauptschutz vor Speisenkontamination. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt *Reinigung und Pflege* dieses Handbuchs.

EINLEITUNG

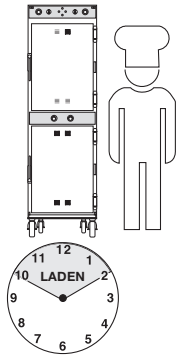
FAKTEN DER NIEDRIGTEMPERATURZUBEREITUNG

VERRINGERUNG DER ARBEITS- UND GERÄTEKOSTEN

Halo Heat Öfen sind einfach zu bedienen und pflegen. Nachdem das rohe Produkt in den Ofen gegeben und die Einstellungen vorgenommen wurden, braucht nicht mehr nachgeprüft, umgerührt oder die Gardauer bzw. Temperatur nachgestellt werden. Während des Garungsprozesses ist nur minimaler Zeitaufwand für das Produkt erforderlich. Dieser Vorteil in Kombination mit der automatischen Umschaltung in den Heißhaltezyklus gibt dem Personal Zeit sich mit anderen Aufgaben wie Vorbereitung des Endproduktes und Präsentation zu beschäftigen.

HALO HEAT VERRINGERT DEN ARBEITSAUFWAND

OFEN VOR
GESCHÄFTSSCHLUSS LADEN

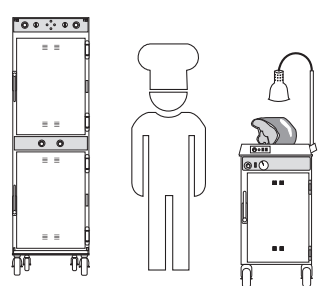


- **PRODUKT KANN ÜBER NACHT VOR DEM SERVIEREN AM NÄCHSTEN TAG GEGART WERDEN.**
- **GAREN/BACKEN AUSSERHALB DER STOßZEITEN IM KÜCHENBETRIEB.**
- **PRODUKT MUSS NICHT GEPRÜFT WERDEN.**
- **GÜNSTIGERER STROMTARIFF AUSSERHALB DER STOßZEITEN.**
- **WICHTIGES PERSONAL KANN SICH AUF ANDERE AUFGABEN KONZENTRIEREN.**

VERTEILUNG DER ARBEITSLAST



BRATEN AM
NÄCHSTEN
TAG
ENTNEHMEN



**TRANCHIEREN,
PORTIONIEREN
UND
SERVIEREN**

Beim Garen in einem Halo Heat Ofen bei einer Temperatur von 121 °C sind in den meisten Gebieten keine teuren Abzugshauben oder Entlüftung ins Freie erforderlich. Durch weniger erzeugte Heißluft bleibt die Küche kühler und die Energiekosten werden gesenkt. Da Öfen nicht ins Freie entlüftet werden müssen, können sie an beliebiger Stelle aufgestellt werden — in der Ecke einer Küche, in einem Buffet oder Bankettraum. Die Öfen können auch in einen Tisch eingebaut werden oder zwecks Platzersparnis mit einem anderen Halo Heat Ofen oder Heißhalteschrank mit gleichen oder ähnlichen Abmessungen gestapelt werden.

Garen bei niedriger Temperatur verringert auch den Zeitaufwand für die Reinigung. Die meisten Speisen erzeugen keine Verkohlungen oder Verbrennungen im Ofeninneren.

HALO HEAT®



Kompakter
Niedrigtemperaturofen



Niedrigtemperaturofen
mit zwei Kammern



Niedrigtemperaturofen
mit einer Kammer



Räucherofen mit zwei
Kammern



Räucherofen mit einer
Kammer

FAKTEN DER NIEDRIGTEMPERATURZUBEREITUNG

	Modell	Produktkapazität	Einschieberost- Aufnahmekapazität	Normalgroße Behälter GN1/1	Normalgroße Bleche, 457 mm x 660 mm	Gesamtabmessungen
	AS-250	11 kg	1	1	—	438 mm x 852 mm x 425 mm
	500-TH/III	18 kg	2	4	—	851 mm x 483 mm x 678 mm
	750-TH/III	45 kg	3	10	5	851 mm x 676 mm x 806 mm
	1000-TH/III	54 kg	3	8	8	1026 mm x 597 mm x 806 mm
	1200-TH/III	109 kg	3	4	8	1924 mm x 573 mm x 819 mm

RÄUCHERÖFEN

	767-SK/III	45 kg	2 Regale 1 Rippchen-Gitter	9	5	851 mm x 654 mm x 805 mm
	1767-SK/III	91 kg	4 Regale 2 Rippchen-Gitter	7	4	1584 mm x 654 mm x 802 mm
	1000-SK/III	54 kg	3 Regale 3 Rippchen-Gitter	3	7	1024 mm x 575 mm x 800 mm
	1200-SK/III	109 kg	3 Regale 3 Rippchen-Gitter	3	7	1924 mm x 575 mm x 794 mm

EINLEITUNG

FAKTEN DER NIEDRIGTEMPERATURZUBEREITUNG

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Gummi, ganzer Umfang (NICHT MIT 63-mm-LAUFRÖLLEN ERHÄLTICH)	5011161	5010371	5009767	5009767
Schneidhalter				
PRIME RIB	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
STEAMSHIP (CAFETERIA) ROUND	4459	4459	4459	4459
Laufrollen - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE				
127 mm	5004862	5004862	5004862	5004862
89 mm	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
64 mm	5008022	5008022	5008022	—
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Auffangschale				
STANDARD MIT ABFLUSS 37 mm	14813	—	—	—
STANDARD MIT ABFLUSS 43 mm	—	14831	—	—
STANDARD MIT ABFLUSS 48 mm	—	—	5005616	5005616
OHNE ABFLUSS 37 mm	11898	—	—	—
OHNE ABFLUSS 48 mm	—	—	11906	11906
EXTRA TIEF, 102 mm	—	—	15929	15929
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (SATZ MIT VIER STÜCK)	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm WANNENEINSCHUB	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5006787	5004750	5005776	5011592
Regal, Edelstahl				
GITTER, HERAUSNEHMBAR	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-2325
GITTER, DURCHLAUF	SH-2326	SH-2327	SH-2346	SH-2346
RIPPCHEN-GITTER	—	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Stapel-Montageteile	5004864	5004864	5004864	—

RÄUCHEROFEN OPTIONEN UND ZUBEHÖR	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Gummi, ganzer Umfang (NICHT MIT 63-mm-LAUFRÖLLEN ERHÄLTICH)	5010371	5010371	5009767	5009767
Schneidhalter				
PRIME RIB	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
STEAMSHIP (CAFETERIA) ROUND	4459	4459	4459	4459
Laufrollen - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE				
127 mm	5004862	5004862	5004862	5004862
89 mm	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
64 mm	5008022	—	5008022	—
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Auffangschale				
STANDARD MIT ABFLUSS 43 mm	14831	14831	5005616	5005616
STANDARD MIT ABFLUSS 48 mm	—	—	11906	11906
EXTRA TIEF, 102 mm	—	—	15929	15929
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (SATZ MIT VIER STÜCK)	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 x 660 mm WANNENEINSCHUB	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5004750	5004750	5005776	5011592
Regal, Edelstahl				
GITTER, HERAUSNEHMBAR	SH-2324	SH-2324	SH-2325	SH-2325
GITTER, DURCHLAUF	SH-2327	SH-2327	SH-2346	SH-2346
RIPPCHEN-GITTER	SH-2743	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Stapel-Montageteile	5004864	5004864	5004864	—
Holzschip, Großpackung (9 kg)				
Apfel	WC-22543	WC-22543	WC-22543	WC-22543
Kirsche	WC-22541	WC-22541	WC-22541	WC-22541
Hickory	WC-2829	WC-2829	WC-2829	WC-2829
Ahorn	WC-22545	WC-22545	WC-22545	WC-22545

ALLGEMEINER BETRIEB – ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG

OFENEIGENSCHAFTEN

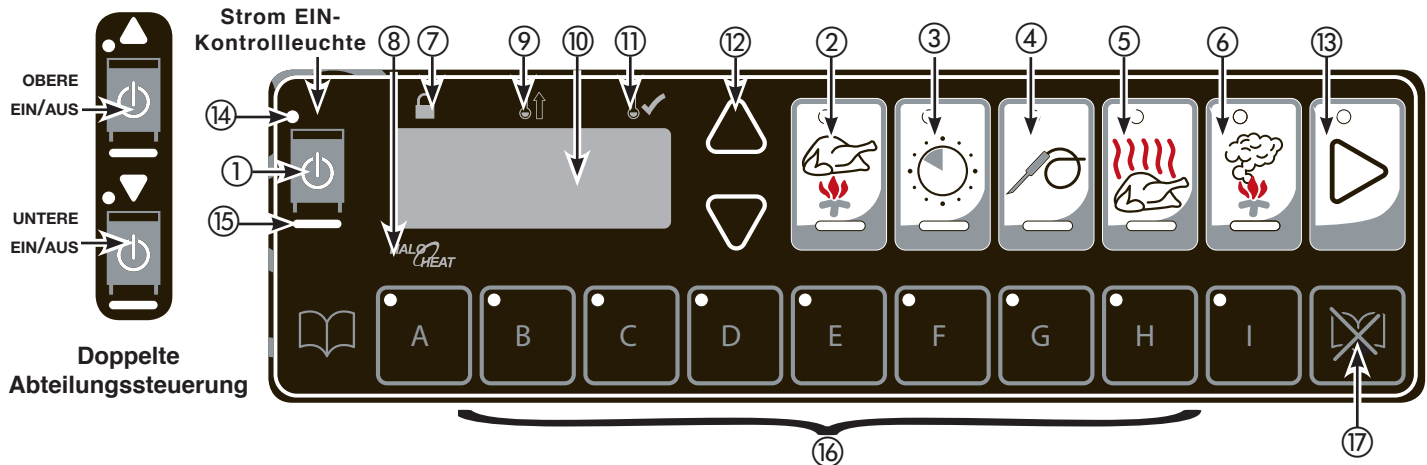
Der Ofen ist mit einem speziellen Niedrigtemperaturheizkabel ausgerüstet. Bei diesem **Halo Heat®**-Konzept ist das Heizkabel an den Ofeninnenwänden befestigt, um eine gleichmäßige, mit einem Ofensensor geregelte Wärmequelle zu liefern. Durch das Design und die Funktionseigenschaften des Schrankes wird keine Feuchtigkeitswanne bzw. kein Umwälzgebläse benötigt. Durch die gleichmäßige Wärmeeinwirkung werden die Speisen gleichmäßig gegart und sie können länger heiß gehalten werden.

INBETRIEBNAHME

1. *Vor Inbetriebnahme des Ofens* die Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen. Alle Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abspülen. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen.
2. *Die Türdichtungen* und das Bedienfeld mit einem weichen Tuch *abwischen*.
3. Die Ofenseitenschienen, Einschübe und die externe Auffangschale *reinigen und einsetzen*. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Tropfwanne muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.
4. Machen Sie sich *vor dem Betrieb* des Geräts mit dem Produkt und mit der Funktionsweise der Bedienelemente vertraut. Lesen Sie die nachfolgenden Abschnitte „Beschreibung der Steuerung“ und „Betrieb“ in dieser Anleitung durch und bedienen Sie die verschiedenen Steuerfunktionen.

GEFAHR	
 	ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN. ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN. WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

ALLGEMEINER BETRIEB – ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG



BEDIENUNGSFUNKTIONEN

- 1. EIN/AUS-Taste**
Die EIN / AUS-Taste betätigt die Funktionen des Bedienfelds. Falls es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommt, blinkt die EIN / AUS-Kontrollleuchte. Die Taste kurz drücken, um diesen Zustand zurückzusetzen.
- 2. BACKEN/BRATEN-Taste — Temperaturbereich 93 bis 162 °C**
Dient zur Auswahl des Back-/Bratmodus und zur Prüfung der Back-/Brattemperatureinstellung.
- 3. UHR-Taste — Maximaler Einstellwert ist 24 Stunden**
Dient zum Festlegen der Back-/Bratdauer und zum Prüfen der eingestellten Dauer.
- 4. SENSOR-Taste — Temperaturbereich 10 bis 91 °C**
Dient zur Auswahl des Produktinnentemperatur-Sensormodus und zur Prüfung der Sensortemperatureinstellung.
- 5. WARMHALTEN-Taste — Temperaturbereich 15 bis 96 °C**
Dient zum Festlegen des Warmhaltemodus und zum Prüfen der Warmhaltetemperatur.
- 6. Räuchertaste – Zeitbereich 0 bis 4 Stunden**
Dient zur Auswahl von Heißräuchern, Kalträuchern und Prüfen der restlichen Räucherdauer.
- 7. Schloss-Kontrollleuchte**
Wenn dieses Symbol leuchtet, sind die Einstellungen für den Back-/Bratvorgang gesperrt und können nicht geändert werden.
- 8. Halo-Heizung-Kontrollleuchte**
Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die Back-/Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.
- 9. Ofenvorwärmleuchte**
Leuchtet auf, bis der Ofen vorgewärmt oder im Bereitschaftsmodus ist.
- 10. LED-Anzeige**
Gibt die Lufttemperatur im Ofen, die Produktsensortemperatur oder Dauer an oder dient bei Verwendung in Kombination mit anderen Tasten zum Prüfen der ursprünglichen Back-/Brat-, Warmhalte- und Sensortemperatureinstellungen. Auf der Anzeige werden auch verschiedene Programmier- und Diagnoseinformationen eingeblendet.
- 11. Bereit-Kontrollleuchte**
Leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
- 12. AUF- und AB-Pfeiltasten**
Dienen zum Erhöhen bzw. Verringern von Einstellungen der Dauer für Backen/Braten, Warmhalten und der Sensortemperatur.
- 13. Starttaste**
Durch kurzes Drücken wird die ausgewählte Modusfolge eingeleitet. Ein Betriebsmodus kann durch kurzes Drücken der Start-Taste angehalten werden, bis ein 2 Sekunden langer Signalton ertönt.
- 14. Grüne Kontrollleuchten**
Jede Funktionstaste verfügt über eine grüne Kontrollleuchte, die das Personal darauf aufmerksam macht, ob ein Eingriff erforderlich ist und welcher Betriebsmodus gerade aktiv ist.
- 15. Gelbe Kontrollleuchten**
Diese Kontrollleuchten unter den Tasten Backen/Braten, Uhr, Sensor und Warmhalten leuchten auf, um den aktuellen Betriebsmodus auszuweisen; außerdem kann das Personal die derzeit auf der LED-Anzeige ausgewiesenen Informationen identifizieren.
- 16. Speicher-Programmtasten**
Dienen zum Speichern und Einleiten von bis zu acht, vom Personal eingestellten Back-/Bratprogrammen (A bis H) für bestimmte Produkte. „I“ aktiviert die Sperrfunktionalität.
- 17. Abbrechen-Taste**
Dient zum Löschen eines Programms aus dem Speicher.

WICHTIG

Der Ofen darf nicht benutzt werden, wenn die Bedienungselemente nicht korrekt funktionieren. In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

ALLGEMEINER BETRIEB – ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Um einen Vorgang jederzeit anzuhalten — Die START-Taste gedrückt halten, bis die Regelung 2 Sekunden lang Signaltöne abgibt; das weist aus, dass der Vorgang abgebrochen wurde. Der Ofen bleibt im eingeschalteten Zustand.

Um das Ofenbedienfeld abzuschalten — Die EIN/ AUS-Taste gedrückt halten, bis der Ofen Signaltöne abgibt. Die EIN/ AUS-Kontrollleuchte erlischt.

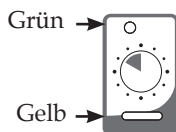
„Tür offen“ Kontrollleuchte — Auf der Anzeige blinkt „door“ (Tür) und es werden drei Signaltöne abgegeben, um das Personal zu informieren. Die EIN/ AUS-Taste drücken, um den Fehler zu quittieren und den Dreifach-Signalton zu deaktivieren.

Pfeiltasten:

Backen/Braten, Warmhalten und Sensor und die **Uhr**-Einstellung können mit den **Pfeiltasten** eingestellt werden. Kurzzeitiges Drücken der **Pfeiltaste** erhöht den Sollwert um eins. Um eine Einstellung rascher zu ändern, die **Pfeiltaste** gedrückt halten. Nachdem die Einstellung eine durch 10 teilbare Zahl erreicht, beginnt sich die Einstellung in Schritten von 10 zu ändern.

Grüne und gelbe Kontrollleuchten:

Jede Programmtaste hat eine grüne Kontrollleuchte, die auf zusätzlich erforderlich Programmierung durch das Personal hinweist oder den aktuellen Betriebszustand des Ofens ausweist.



Die Tasten BACKEN/BRATEN, UHR, SENSOR und WARMHALTEN verfügen über gelbe Kontrollleuchten, die die angezeigten Informationen identifizieren.

Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfällt, bleiben die im Speicher programmierten Betriebsbedingungen erhalten. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, setzt der Ofen den Betrieb an der Stelle fort, an dem er unterbrochen wurde. Die EIN/ AUS-Kontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch diesen Vorfall an. Das Personal kann den Stromausfall durch Drücken der EIN/ AUS-Taste quittieren. Beim Drücken der Taste wird die Dauer des Stromausfalls angezeigt. Wenn der Stromausfall länger als 24 Stunden dauert, stoppt die Regelung die Dauer des Stromausfalls zu messen.

HINWEIS: In einem solchen Fall ist es dringend angeraten zu prüfen, ob die Speisen für den Verzehr geeignet sind (entsprechend lokaler Vorschriften).

Anzeigen der hohen/niedrigen Sensortemperatur:

Um die aufgezeichnete höchste oder niedrigste Sensortemperatur beim Backen/Braten mit Sensor zu beobachten, müssen folgende Tasten gedrückt werden, während der Sensor im Produkt ist:

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und AUF-Pfeiltaste drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR-Taste und die AB-Pfeiltaste drücken.

Gebrauch des Sensors:

Wenn der Ofensensor in der Sensorhalterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur im Ofen an. Um den Sensor zum Backen/Braten zu benutzen, muss er vor dem Gebrauch aus der Halterung genommen, über die gesamte Länge des Metallsensors mit einem Wegwerf-Alkoholbausch gereinigt und desinfiziert werden.

Nur die Sensorspitze misst die Produktinnentemperatur; daher muss die Spitze korrekt im Produkt platziert werden, um eine exakte Innentemperatur zu ergeben. Die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in fest Speisen, wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrüste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Der Sensor darf keine Kanten, Böden oder Seitenwände eines Behälters berühren. Das Sensorkabel mit Klebeband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen.

HINWEIS: Beim Backen/Braten mit Sensor muss der Sensor in das rohe Produkt eingefügt werden, nachdem der Ofen vorgewärmt wurde.

DANACH EINE MINUTE LANG WARTEN, bis die Sensortemperatur auf die Produktinnentemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Back-/Bratvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen. Ein falscher Sensormesswert der Produktinnentemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Warmhaltetemperatur geschaltet wird.

Kalibrierung des Sensors:

1. Zur Überprüfung der Produktsensor-Kalibrierung den Sensor gemeinsam mit einem separaten hochwertigen Digitalthermometer in ein Glas warmes Wasser setzen und die Sensortaste fünf (5) Sekunden lang gedrückt halten. Die Messwerte vergleichen.
2. Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, muss das Gerät im Einschalt-Warmhaltemodus sein. Das ausgeschaltete Gerät einschalten. Der Ofen läuft nun Einschalt-Warmhaltemodus; die Sensortaste acht (8) Sekunden lang drücken, bis zwei Signaltöne abgegeben werden und ein Temperaturwert angezeigt wird. Die Sensortemperatur mit den AUF- oder AB-Pfeiltaten auf die Temperatur des separaten Thermometers einstellen. Schritt 1 zur Überprüfung wiederholen.
3. Schritte 1 und 2 wiederholen, um die Sensorkalibrierung nach Bedarf zu überprüfen.

Anweisungen zum Backen/Warmhalten/Rauche



Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/ AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken.



Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.



Zum Backen nach Sensortemperatur — die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.



Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur — Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/ AUS-Taste gedrückt wird.

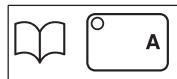


Zum Festlegen der Rauche Zeit — die SMOKE-Taste drücken. Wenn die eingestellte Dampfzeit geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten benutzen. Die zuvor eingestellte Zeit wird angezeigt. Siehe nächste Seite für zusätzliches Rauchen Verfahren.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzzyklus zu beginnen.

Backen/Warmhalten/Rauche mit Speicher-Menütasten



Die gewünschte SPEICHER-Taste (A bis H) drücken. SPEICHER-Tasten mit gespeicherten Programmen leuchten grün. Der Ofen schaltet sich automatisch in den Vorwärmmodus. Der Ofen gibt in regelmäßigen Abständen Signaltöne ab, wenn ein Vorwärm-Bereitschaftszustand erreicht wurde; sowohl die Bereit- als auch die Start-Kontrollleuchte blinken. Zum Programmieren einer Speicher-Menütaste siehe **Programmieren eines Speichers** in diesem Handbuch.



Die START-Taste drücken, um den Back-/Bratzzyklus zu beginnen.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.

ALLGEMEINER BETRIEB – ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG

Programmieren eines Speichers



Das zu programmierende Produkt auswählen und die Programmierung bei AUSGESCHALTETER Ofenregelung-Stromversorgung beginnen.

Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke der EIN/AUS-Taste ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



Zum Festlegen der Back-/Brattemperatur — Die BRATEN/BACKEN-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTasten drücken.



Zum Backen nach Zeit — die UHR-Taste drücken. Die grüne UHR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Brat-/Backdauer wird angezeigt. Wenn die eingestellte Dauer geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.



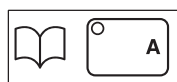
Zum Backen nach Sensortemperatur — die SENSOR-Taste drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.



Zum Festlegen der Warmhaltetemperatur — Die WARMHALTE-Taste drücken. Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Warmhalte-Modus, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.



Zum Festlegen der Rauche Zeit — die SMOKE-Taste drücken. Wenn die eingestellte Dampfzeit geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten benutzen. Die zuvor eingestellte Zeit wird angezeigt.



Einen Buchstaben für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die gewünschte SPEICHER-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn die Speicher programmiert wurde, ertönt ein zweiter Signalton und die Speicher-Kontrollleuchte leuchtet.

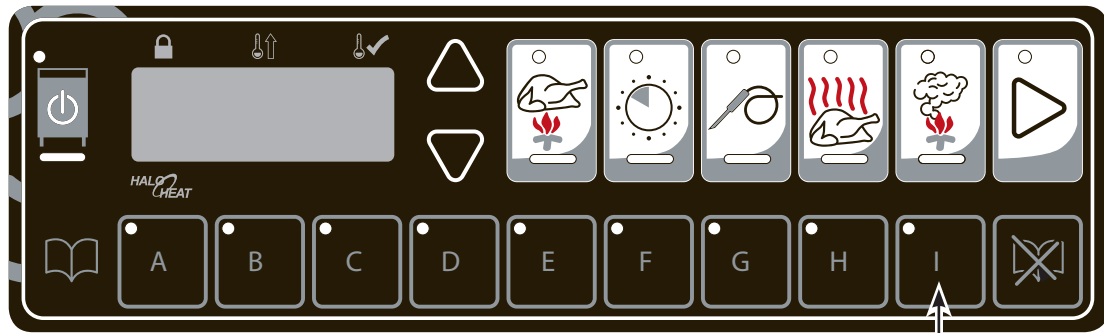
Hinweis: Es kann immer nur jeweils ein Speicher programmiert werden. Wenn eine weitere Speicher-Taste programmiert werden soll, muss der Ofen gestartet oder gestoppt werden, indem die Stromversorgung zur Kammer aus- und eingeschaltet oder die START/STOPP-Taste gedrückt wird. Die zuletzt verwendete SPEICHER-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

Löschen eines Speichers

Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Warmhaltemodus oder im Vorwärmmodus sein. Der Ofen darf kein GESPEICHERTES Menüprogramm ausführen.

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Warmhaltemodus oder Vorwärmmodus befindet, die ABBRECHEN-Taste und zugehörige SPEICHER-Taste, deren Programm gelöscht werden soll, 2 Sekunden lang drücken. Wenn der Speicher gelöscht wurde, gibt der Ofen einen ein Sekunden langen Signalton ab.

WICHTIG - Nachdem ein Produkt unter einer Speichertaste gespeichert wurde, müssen Produkt und programmierter Buchstabe schriftlich notiert werden. Zu diesem Zweck ist eine Menükarte (PE-23384) vorgesehen.



Speicher Schloss

SPERREN UND FREIGEBEN VON Speichertasten

SPEICHER-Tasten A bis H können gesperrt werden, damit ein Programm nicht gespeichert, geändert oder gelöscht werden kann.

Zum Sperren der SPEICHER-Tasten die „I“-Taste gedrückt halten, bis der Ofen einen Signalton abgibt. Die „I“-Taste loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der „I“-Taste leuchtet auf. Die OfensPEICHERTasten A bis H sind nun gesperrt.

Hinweis: Von dieser Sperre sind nur die OfensPEICHERTasten A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Backen/ Braten, Sensor und Warmhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Entsperren der SPEICHER-Tasten die ABBRECHEN-Taste gemeinsam mit der „I“-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis die Leuchte auf der „I“-Taste nicht mehr leuchtet. Alle Tasten loslassen. Die Ofenspeichertasten sind nun freigegeben.

Auswahl von Grad Celsius oder Fahrenheit

Wenn das Bedienfeld im AUS-Modus ist, die AUF-PFEILTaste halten, bis die Anzeige die aktuelle Auswahl anzeigt. Entweder die AUF- oder AB-PFEILTaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden. Die Anzeige muss gelöscht werden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann.



Sperren und Freigeben des Bedienfelds

Das Bedienfeld kann jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

Wenn das Bedienfeld gesperrt werden soll, die AUF-PFEILTaste **gedrückt halten** und dann die EIN/ AUS-Taste drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton und das Bedienfeldschloss leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld des Ofens ist nun gesperrt.



Hinweis: Das Bedienfeld ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme der EIN/ AUS-Taste und der PFEILTasten. Die Ofenregelung kann nun nicht abgeschaltet werden.

Wenn das Bedienfeld freigegeben werden soll, die AB-PFEILTaste **gedrückt halten** und dann die EIN/ AUS-Taste drücken. Es ertönen drei kurze Signaltöne und das Bedienfeldschloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Einstellen der Signalton-Lautstärke

Wenn das Bedienfeld im Modus AUS ist, die AB-PFEILTaste solange gedrückt halten, bis eine der vier Lautstärkestufen (0 ist AUS oder am leisesten und 3 ist am lautesten) eingeblendet wird. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden und die Anzeige muss sich ausblenden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann, um eine andere Lautstärke einzustellen. Das Gerät EIN- und dann wieder AUS-SCHALTEN, um den gewünschten Sollwert zu speichern.



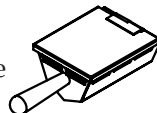
ALLGEMEINER BETRIEB – ÖFEN MIT DELUXE-STEUERUNG

Vorbereitung

Stellen Sie die Entlüftungsschlitze in der Tür je nach ausgewähltem Garungsprozess ein. Beim Räuchern müssen die Türentlüftungsschlitze immer geschlossen bleiben. Setzen Sie die Tropfwanne unten in den Ofen ein.

Holzspäne

Weichen Sie einen gefüllten Behälter Holzspäne 5 bis 10 Minuten lang in Wasser ein. Lassen Sie überschüssiges Wasser abtropfen und geben Sie die feuchten Holzspäne in den Holzspänebehälter des Räucherofens. Setzen Sie den Behälter in den Ofen.



ACHTUNG



DIE VERWENDUNG VON UNANGEBRACHTEN MATERIALIEN BEIM ABBRENNEN KANN ZU SCHÄDEN, GEFAHREN, FUNKTIONSSTÖRUNGEN FÜHREN ODER DIE LEBENSDAUER DES OFENS VERRINGERN.

BENUTZEN SIE KEIN SÄGEMEHL ALS BRENNSTOFF.

VERWENDEN SIE KEINE HOLZSPPLITTER, DIE KLEINER ALS EIN DAUMENNAGEL SIND.

Heißräucherverfahren



Drücken Sie kurz den Netzschalter EIN/ AUS auf der Steuerung.



Drücken und stellen Sie den BACKEN/ BRATENThermostat auf die erforderliche Temperatur ein.



Drücken und stellen Sie UHR oder SENSOR ein.



Drücken und stellen Sie den WARMHALTethermostat auf die erforderliche Temperatur ein.



Der Ofen wärmt sich automatisch auf die eingestellte Backtemperatur vor. Der Ofen gibt einen Signalton ab, sobald der Vorwärmvorgang abgeschlossen ist.

Bereiten Sie das Produkt zum Garen vor. Laden Sie das Produkt auf die Einschubroste.

Einstellen der Räucherdauer



Drücken Sie die RÄUCHERTaste. Drücken Sie die Pfeiltasten AUF und AB, um die Räucherdauer in Minuten einzustellen. Drücken Sie START.



Hinweis: Die Räucheruhr aktiviert das Heizelement im Holzspänebehälter, sofern ein Garungs- oder Heißhaltemodus ausgewählt ist. Das Räucherelement schaltet sich während des Vorwärmens oder im Bereitschaftsmodus nicht ein. Ein gefüllter Holzspänebehälter erzeugt Rauch für ca. 1 Stunde langes Räuchern. Die Räucheruhr kann jedoch auf einen längeren Zeitwert eingestellt werden.

Damit das Produkt besonders zart wird und um den Arbeitsaufwand während der Stoßzeiten zu verringern, kann das Produkt über Nacht gegart und heißgehalten werden.

Diese Anweisungen sind nur grundlegende Bedienungsrichtlinien. Vollständige Anweisungen sind der „HALO HEAT-Richtlinie zum Niedrigtemperaturgaren und -heißhalten“ zu finden, die mit dem Ofen mitgeliefert wurde.

Kalträucherverfahren

Einstellen des Kalträuchermodus



Drücken Sie kurz den Netzschalter EIN/ AUS auf der Steuerung.



Halten Sie die RÄUCHERTaste 3 Sekunden lang gedrückt.

Einstellen der Kalträucher-Haltetemperatur

Die Temperatur ist automatisch die letzte Räucherhaltetemperatur, die vom Bediener eingestellt wurde. Der Haltetemperaturbereich beträgt -10 °C bis 96 °C.



Um diese Standardtemperatur zu erhöhen, drücken Sie die WARMHALTETASTE und dann die Pfeiltaste AUF, um eine höhere Standardtemperatur festzulegen.

Festlegen der Räucher-Überprüfungstemperatur (FALLS GEWÜNSCHT)



Drücken Sie die SENSORTASTE. Drücken Sie die Pfeiltasten AUF und AB, um die Überprüfungstemperatur festzulegen. Der Sensorbereich beträgt -10 °C bis 91 °C.

Dadurch wird der Sensor in den Kalträucherprozess miteinbezogen und die Steuerung löst einen Alarm aus, wenn die Temperatur den Sensorsollwert überschreitet.

Einstellen der Räucherdauer



Drücken Sie die RÄUCHERTaste. Drücken Sie die Pfeiltasten AUF und AB, um die Räucherdauer in Minuten einzustellen. Bereiten Sie das Produkt zum Räuchern vor. Schieben Sie den Edelstahlbehälter mit Eis auf den Einschubrost über dem Räucherbehälter. Laden Sie das Produkt auf die Einschubroste. Drücken Sie START.

Geschmackspräferenz	Mindesträucherdauer
Geringes Raucharoma	10 Min.
Mittleres Raucharoma	30 Min.
Starkes Raucharoma	40 Min.
Sehr starkes Raucharoma	60 Min.
Extra starkes Raucharoma	80 Min.

OPTIONEN DES RÄUCHERVERFAHRENS

Viele der Verfahren am Anfang dieser Anleitung können an den Alto-Shaam Räucherofen angepasst werden.

1. Beachten Sie das Produktfassungsvermögen der Öfen der Serien 750, 1000 und 1200.
2. Beachten Sie die angegebenen Gar- und Heißhaltetemperaturen und -dauern.
3. Stellen Sie die Räucheruhr auf das gewünschte Raucharoma ein.

A. EINSTUFIGES GAREN:

Nachdem die BACKEN/BRATEN-dauer abgeschlossen wurde und die Mindeststundenanzahl im Heißhaltezyklus abgelaufen ist, kann das Produkt bis zum Servieren im Heißhaltemodus aufbewahrt werden.

B. ZWEISTUFIGES GAREN:

Nehmen Sie das Produkt nach der Mindeststundenanzahl im Heißhaltemodus aus dem Ofen. Kühlen Sie das Produkt rasch ab und bereiten Sie es zur Aufbewahrung im Kühlschrank vor. Das gekühlte Produkt kann mit Soße bedeckt und auf einem Grillrost, in einem Konvektionsofen, einem Kombinationsofen/Dämpfapparat oder einem Salamander servierfertig zubereitet werden. Dieser Prozess dauert 8 bis 15 Minuten und garantiert ein zartes, saftiges und frisch schmeckendes Produkt. Bei Anwendung der Garungs- / Kühlungsmethode lassen sich die Produkte 5 Tage lang aufbewahren (einschließlich Tag der Zubereitung und des Tag des Servierens).

RÄUCHERDAUERN

Es ist empfehlenswert, dass der Bediener die regionalen Geschmackspräferenzen kennt. Anfänglich sollte mit der minimalen Räucherdauer experimentiert werden.

GERINGES RAUCHAROMA	10 MINUTEN
MITTELSTARKES RAUCHAROMA	30 MINUTEN
STARKES RAUCHAROMA	40 MINUTEN
SEHR STARKES RAUCHAROMA	60 MINUTEN*
EXTRA STARKES RAUCHAROMA	120 MINUTEN*

*FÜR 60 MINUTEN ODER MEHR: DEN HOLZSPÄNEBEHÄLTER ZWEIMAL EINSETZEN UND DIE RÄUCHERUHR ZWEIMAL AKTIVIEREN.

BESTIMMUNG, OB DAS PRODUKT AUSREICHEND GEGART WURDE

1. Schieben Sie ein Thermometer in den Produktkern, um zu prüfen, ob die richtige Kerntemperatur erreicht wurde.

RINDFLEISCH:

RARE: 54 - 57 °C

MEDIUM: 60 - 63 °C

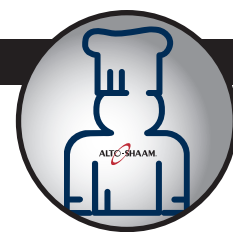
WELL DONE: 66 - 71 °C

2. Wenn die Verfahren in den einzelnen Produktzubereitungsanleitungen befolgt werden, sollte keine zusätzliche Gardauer erforderlich sein. Wenn die erforderliche Produktkerntemperatur jedoch nicht erreicht wurde, nachdem das Produkt die Mindestheißhaltedauer von einer Stunde im Ofen war, kann zusätzliche Gardauer hinzugefügt werden. Dabei ist die gleiche BACKEN/BRATEN-temperatur, die beim ursprünglichen Garzyklus eingestellt war, zu verwenden, bis die richtige Kerntemperatur erreicht wird.

PRODUKTKERNTemperatur	DAUER* IM HEISSHALTEZYKLUS VOM LEBENSMITTELKODEX VORGESCHRIEBEN
54 °C	1 STUNDE, 52 MINUTEN
55 °C	1 STUNDE, 29 MINUTEN
56 °C	56 MINUTEN
57 °C	36 MINUTEN
58 °C	28 MINUTEN
59 °C	18 MINUTEN
60 °C	12 MINUTEN
61 °C	8 MINUTEN
62 °C	5 MINUTEN
63 °C	4 MINUTEN
64 °C	2 MINUTEN, 14 SEKUNDEN
65 °C	1 MINUTEN, 25 SEKUNDEN
66 °C	54 SEKUNDEN
67 °C	34 SEKUNDEN
68 °C	22 SEKUNDEN
69 °C	14 SEKUNDEN
70 °C	0 SEKUNDEN

*HEISSHALTEDAUER KANN TEMPERATURANSTIEG NACH DEM OFEN BEINHALTEN

BETRIEBSTIPPS VON UNSEREM CHEFKOCH



1. Zum Garen spezieller Produkte auf die entsprechenden Garungs- und Heißhalteanweisungen Bezug nehmen.
2. Beim Garen bei 121 °C dauert es ca. eine Stunde, bis die Garungstemperatur auf die ausgewählte Heißhaltetemperatur abgesunken ist. Während dieser Stunde wird das Produkt weiter gegart.
3. Die Gardauern in dieser Anleitung beziehen sich auf Fleisch, das direkt aus einem Kühlschrank mit einer Temperatur von 3,3 - 4,4 °C in den vorgeheizten Ofen gegeben wurde. Wenn die Produkttemperatur keine Kühlschranktemperatur ist, müssen entsprechende Korrekturen vorgenommen werden.
4. Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben.
5. Stellen Sie die Entlüftungsschlitze in der Tür je nach ausgewähltem Garungsprozess ein.
6. Während des Garungsprozesses sollte die Ofentür geschlossen bleiben. Durch Öffnen der Tür wird die erforderliche Gardauer verlängert.
7. Anstechen eines Produktes mit einem spitzen Gegenstand kann Bakterien in das Produkt eintragen. Produkte nicht mit einer Gabel handhaben; beim Umgang mit Speisen immer hygienisch sauber arbeiten.
8. Die Kerntemperatur des Produktes mit einem Thermometer messen. Das Thermometer vor jedem Einsatz desinfizieren.
9. Gereiftes Fleisch wird schneller gegart, hat mehr Gewichtsverlust und eine kürzere Heißhaltedauer als Frischfleisch. Aufgrund der Reifungsfähigkeiten des Ofens sind kein gereiftes Produkt oder Reifungszusätze wie M.S.G. erforderlich und auch nicht empfehlenswert.
10. Beim Garen mit einem komplett gefüllten Ofen darf nie unter der zweiten Einschubrost-Runge vom Ofenkammerboden gegart werden.
11. Ofeninneres, Auffangschale, Einschubroste und Seitenschienen täglich reinigen.
12. Da es im Halo Heat® Niedrigtemperaturofen keine Luftbewegung gibt, bildet sich während des Garens an der Türinnenseite Kondensat, das aus den Ofentür-Entlüftungsschlitzen austreten kann. Das ist ein normaler Betriebszustand; auf den Boden tropfendes Kondensat muss der Sicherheit halber jedoch aufgewischt werden. Mit den meisten Öfen wird eine externe Auffangschale mitgeliefert.
13. Die Auffangschale wird direkt auf den Boden der Ofenkammer gesetzt.
14. Beim Garen bestimmter Rindfleischsorten mit einer Kerntemperatur von mehr als 54 °C kann die Auffangschale überfließen. Die externe Auffangschale beseitigt dieses Problem bis zu einem gewissen Maß. Für die Öfen der Serie 1000-TH ist auch eine optionale extragroße Auffangschale erhältlich.
15. Überfließen kann auch durch Überladen der Ofenkammer verursacht werden. **DEN OFEN NICHT ÜBERLADEN.** Das empfohlene Produktfassungsvermögen der einzelnen Garungsprozesse beachten.
16. Damit das Produkt besonders zart wird und um den Arbeitsaufwand während der Stoßzeiten zu verringern, ist das Garen und Heißhalten vieler Produkte über Nacht empfehlenswert. Beachten Sie dazu die jeweiligen Zubereitungsanleitungen.

**BENÖTIGEN SIE HILFE?**

Alto-Shaam beschäftigt Chefköche, die Ihre Fragen gern entgegennehmen. Wenden Sie sich jederzeit um Unterstützung bei Back- und Heißhalteverfahren telefonisch (800.558.8744) oder per E-Mail (Adresse im Abschnitt „Kontaktaufnahme“ der Website www.alto-shaam.com) an uns.

BESTIMMUNG, OB DAS PRODUKT AUSREICHEND GEGART WURDE

1. Schieben Sie ein Thermometer in den Produktkern, um zu prüfen, ob die richtige Kerntemperatur erreicht wurde.

RINDFLEISCH:

RARE: 54 - 57 °C
MEDIUM: 60 - 63 °C
WELL DONE: 66 - 71 °C

2. Wenn die Verfahren in den einzelnen Produktzubereitungsanleitungen befolgt werden, sollte keine zusätzliche Gardauer erforderlich sein. Wenn die erforderliche Produktkerntemperatur jedoch nicht erreicht wurde, nachdem das Produkt die Mindestheißhaltedauer von einer Stunde im Ofen war, kann zusätzliche Gardauer hinzugefügt werden. Dabei ist die gleiche BACKEN/BRATEN-temperatur, die beim ursprünglichen Garzyklus eingestellt war, zu verwenden, bis die richtige Kerntemperatur erreicht wird.

AUFWÄRMEN

1. Überproduktion muss aus dem Ofen genommen, verpackt, schnell abgekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
2. Das Produkt kann aus dem Kühlschrank genommen, in den Ofen gegeben und am nächsten Tag aufgewärmt werden.
3. Produkte müssen auf einen Temperaturbereich von 121 - 135 °C erhitzt werden. Die korrekten Thermostateinstellungen für das jeweilige Produkt finden Sie in den einzelnen Zubereitungsanleitungen.
4. Die zum Erhitzen eines Produktes erforderliche Zeitdauer hängt von der Art des Produktes und der Menge ab. Die Dauer muss auf der Produktkerntemperatur basieren. Die Kerntemperatur des aufgewärmten Produktes mit einem Taschenthermometer messen.

Der Lebensmittelkodex in den USA schreibt vor, dass zur Aufbewahrung abgekühlte Speisen auf mindestens 74 °C erhitzt werden müssen. Die Temperatur von 74 °C muss mindestens 15 Sekunden lang aufrecht erhalten bleiben.

Für erforderliche Dauer und Kerntemperatur beim Aufwärmen von Speisen immer alle geltenden Gesundheits- und Hygienevorschriften einhalten.

In den USA schreibt der FDA-Lebensmittelkodex vor, dass Produkte wie Rindfleisch eine bestimmte Zeitdauer im Heißhaltemodus bleiben müssen. Diese Heißhaltedauer stützt sich auf die Produktkerntemperatur für das Fertigprodukt und berücksichtigt die eine Stunde lange Zeitdauer, in der sich die Ofentemperatur von der Gartemperatur auf die Heißhaltetemperatur abkühlt und das Produkt weiter gegart wird.

PRODUKTKERNTEMPÉRATUR	DAUER* IM HEISSHALTEZYKLUS VOM LEBENSMITTELKODEX VORGESCHRIEBEN
54 °C	1 STUNDE, 52 MINUTEN
55 °C	1 STUNDE, 29 MINUTEN
56 °C	56 MINUTEN
57 °C	36 MINUTEN
58 °C	28 MINUTEN
59 °C	18 MINUTEN
60 °C	12 MINUTEN
61 °C	8 MINUTEN
62 °C	5 MINUTEN
63 °C	4 MINUTEN
64 °C	2 MINUTEN, 14 SEKUNDEN
65 °C	1 MINUTEN, 25 SEKUNDEN
66 °C	54 SEKUNDEN
67 °C	34 SEKUNDEN
68 °C	22 SEKUNDEN
69 °C	14 SEKUNDEN
70 °C	0 SEKUNDEN

*HEISSHALTEDAUER KANN TEMPERATURANSTIEG NACH DEM OFEN BEINHALTEN

SPEISENHEISSHALTUNG UND HYGIENE

HEISSHALTEN VON SPEISEN - FUNKTION UND WERT

In den vorherigen Abschnitten wurden die Garungsprozesse im Halo Heat Niedrigtemperaturofen beschrieben. Wenn dies für die jeweiligen Restaurants praktisch ist, können diese Öfen auch ohne Garungsfunktion zum Heißhalten von Speisen auf der gewünschten Serviertemperatur verwendet werden. Dazu können auch eigene Heißhalteschränke verwendet werden.

Für die Zubereitung von Speisen werden in den meisten Restaurants zahlreiche Geräte eingesetzt. Die Speisenqualität kann leicht leiden, wenn zwischen Entnahme aus dem Ofen und Servieren zu viel Zeit vergeht. Unabhängig von der Zubereitungsmethode ist die Handhabung der Speisen in diesem Zeitraum für den Küchenbetreiber von höchster Bedeutung. Halo Heat Heißhalteschränke ergänzen jegliche Art der Speisenzubereitung durch größtmögliche Verlängerung der Heißhaltedauer verschiedenster Produkte.

Für maximale Effizienz sollten Heißhaltegeräte mit allen Funktionsmerkmalen ausgewählt werden, die für den einzelnen Küchenbetrieb erforderlich sind. Beispielsweise machen die Funktionen Gärkasten, Heißhalten großer Speisemengen für Buffetservice oder andere Situationen sowie der Transport von heißen Speisen diese Schränke für unterschiedliche Einsatzzwecke geeignet. Bei korrekter Planung können Halo Heat Heißhaltegerät Zeitmanagement erleichtern, den Küchenbetrieb durch Verlängerung des Zubereitungszeitraums auf Zeiträume außerhalb der Stoßzeiten unterstützen und bei langem Heißhalten die Produktqualität verbessern.

Wenden Sie sich um Informationen über kompatible Heißhaltegeräte oder um Empfehlungen bzgl. Komplettsystemen für bestimmte Anforderungen an einen Alto-Shaam Berater.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.

SPEISENHEISSHALTUNG UND HYGIENE

SPEISENHEISSHALTUNG UND HYGIENE

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 ° und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNE BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMB	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEEREESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER — Setzel/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPESSEN	71 — 79 °C
VORSPESEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN ANFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so dass diese nur schwer – wenn überhaupt – getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebseffizienz und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte, die gepflegt werden, funktionieren besser und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechtestes Aroma. Unerwünschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das Resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste Vorbeugung, um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch Speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und –kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Methode zum Messen sicherer Temperaturen von heißen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäßig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Ein umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Temperaturregelung und ein umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisebedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittelsicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITZONE	-18 °C ODER DARUNTER

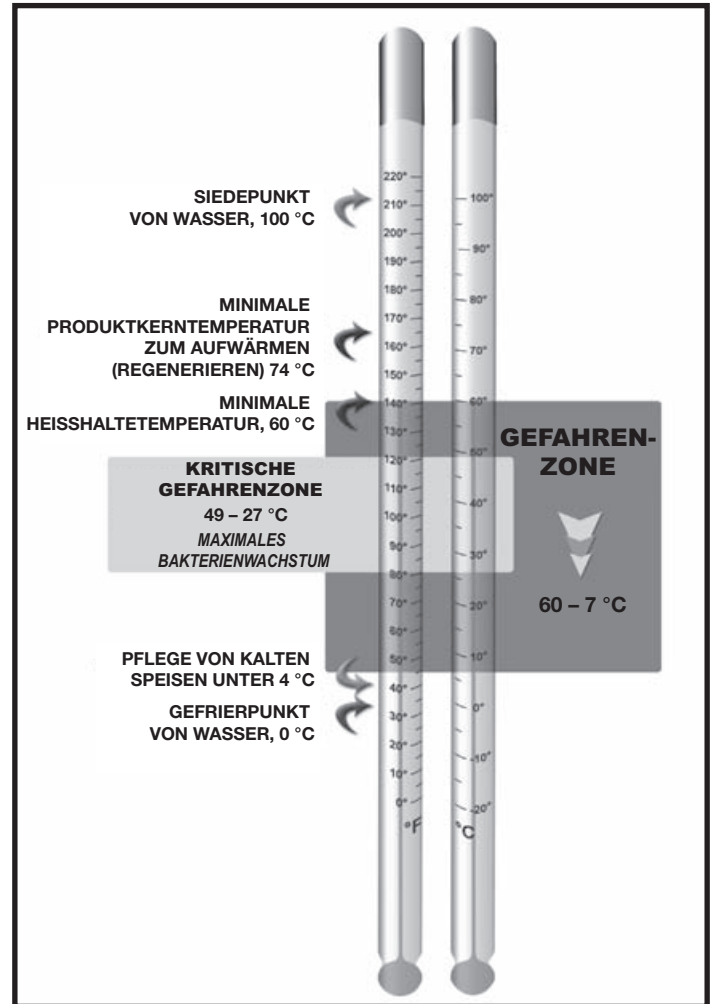
RICHTLINIEN ZUR NAHRUNGSMITTEL-SICHERHEIT

Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (at) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln sichern. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten: USDA/FDA Food-borne Illness Education Information Center.

Alle erhitzten Speisen müssen nach dem Erhitzen zwischen 60 °C und 65 °C gehalten werden. Nach gekühlter Lagerung erhitzte Speisen müssen auf mindestens 74 °C erhitzt werden, um Bakterienwachstum zu vermeiden.

- Alle aufbewahrten Speisen müssen abgedeckt und in einem Kühlschrank oder Gefrierschrank mindestens 152 mm über dem Boden aufbewahrt werden.
- Mitarbeiter, die Speisen servieren oder Utensilien waschen, müssen Haarnetze tragen.
- Mitarbeiter müssen sich vor dem Servieren oder Zubereiten von Speisen die Hände waschen.
- An einem ausschließlich zum Händewaschen vorgesehenen Spülbecken müssen Seife und Handtücher bereitgestellt werden.
- Im Speisenzubereitungs- und Servierbereich ist Rauchen oder Gebrauch von Tabakprodukten verboten.
- Alle Servierbehälter müssen mit abgedeckten Speisenkontaktflächen oder umgedreht gelagert werden.
- Alle Utensilien müssen in einer dreiteiligen Spüle gewaschen und abschließend hygienisch gespült werden. Das Spülwasser muss mit einem pH-Wert-Testsatz geprüft werden.
- Nahrungsmittelzubereitungsflächen dürfen nicht zum Aufbewahren von Nichtnahrungsmitteln verwendet werden.
- Alle kalten Nahrungsmittel müssen unter 4 °C aufbewahrt werden.

- Geforene Nahrungsmittel dürfen nicht bei Raumtemperatur oder in Wasser aufgetaut werden. Sie müssen im Kühlschrank langsam aufgetaut werden.



ZUSAMMENFASSUNG

In den USA hat die Behörde Food and Drug Administration (FDA) einen Lebensmittelkodex als Richtlinie zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten in Gastronomiebetrieben wie Restaurants und Lebensmittelgeschäften veröffentlicht. Die Angaben in diesem Lebensmittelkodex entsprechen dem Konzept und der Terminologie der Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten (HACCP) und enthalten zusätzliche Angaben für die Lebensmittelsicherheit. Die FDA-Publikation sowie örtliche Vorschriften sind hinsichtlich aller Lebensmittelsicherheits- und Hygienebelange in den USA maßgebend. Weitere Informationen:

Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TEL: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

REINIGUNG UND PFLEGE

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

VORSICHT

KEINE SPACHTEL	UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.
KEINE DRAHTBÜRSTEN	
KEINE STAHLWOLLE	

TÄGLICHE REINIGUNG DER ZINKEN

Damit genaue Produktinnentemperaturen angezeigt werden, müssen die Zinken des herausnehmbaren Sensors täglich gereinigt werden.

1. An Ende jeder Produktionsschicht alle Speisereste von den Zinken entfernen. Den gesamten Zinkenstecker und den Bereich zwischen den Zinken mit einem sauberen Tuch und warmer Geschirrspülmittellösung abwischen.
2. Das Geschirrspülmittel mit einem Tuch entfernen und mit sauberem Wasser spülen.
3. Die Zinken trocknen lassen, bevor der herausnehmbare Sensor wieder angebracht wird.



REINIGUNG UND PFLEGE

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschiebe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.



- HINWEIS:** Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.
5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
 6. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.
 7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
 8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschiebe wieder anbringen.
 9. Die Türdichtungen und das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
 10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.



11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

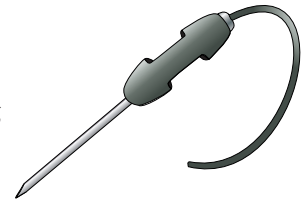
Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN

Alle Speisereste von den Sensoren entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren und Sensorhalterung mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfizierungslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.



PRÜFEN DES KÜHLGEBLÄSES UND DES OFEN-BEDIENFELDS

Während der Ofen warm ist, prüfen, ob das Kühlgebläse im Bereich des Bedienfelds funktioniert. Das Gebläse befindet sich an der Rückseite im oberen Teil.

PRÜFEN DES OFENGESAMTZUSTANDS EINMAL PRO MONAT

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

PRODUKTVERZEICHNIS

RINDFLEISCH

Rinderbrust	24
Kurze Rippchen, Rind	24
Kurze Rippchen, Rind, geschmort	24
Roastbeef-Hinterviertel	25
Prime Rib (#109)	25
Prime Rib, Spezial	25
Corned Beef	26
Entrecote	26
Rinderbraten	26
Rinderbraten, CAFETERIA/STEAMSHIP	27
Filet	27
Kalbsrücken	27

LAMM

Lammkeule	28
Lammbraten (Knochenenden freiliegend)	28
Lammkoteletts	28

SCHWEIN

Schweinekeule, frisch	29
Schinken, roh und geräuchert	29
Schweinekoteletts	29
Schweinerücken	30
Schweineschulter	30
Schweinerippchen	30
Schwein, ganz	31

VERARBEITETES FLEISCH

Wurst	31
-------------	----

GEFLÜGEL

Hühnchen, Hälften oder Stücke	32
Hühnchen, ganz	32
Brathuhn, ZWEISTUFIGE METHODE	33
Kornische Hennen	33
Ente, ganz	34
Ente, Confit	34
Truthahn	34

Truthahnbrust	35
Truthahnrolle	35

FISCH

Fisch, gebacken	36
Lachssteaks	36
Forelle	36

VERSCHIEDENE

Quiche	37
Reis	37
Eierkuchen	37
Kartoffelgratin	38
Konservierung	38
Crème Brulee	38
Temperieren von Schokolade	39
Schichtkuchen	39
Käsekuchen	39
Gefrorene Fertigspeisen	40-41
Vorgekochtes, gefrorenes Fingerfood	42
Frühstücksbrötchen	42
Kekse	43
Teiggärung	43

RÄUCHERN

Rinderbrust	44
Pastrami	44
Rinderzunge	44
Schinken	45
Rippchen	45
Schweineschulter	45
Schweinebauch	46
Truthahn	46
Fischfilets	47
Lachs, ganz	47
Garnelen	47
Kalt geräucherter Lachs	48
Kalt geräucherte Tomaten aus der Dose	49

Die hier angeführten Mengen gelten pro Ofenkammer



Ein/Aus-Taste



Auf/Ab-Pfeiltasten



Backen/Braten-Taste



Uhr-Taste



Sensortaste



Warmhaltetaste



Räuchertaste



Starttaste

1. Die **EIN/AUS-TASTE** kurz drücken.
2. Die **Warmhaltetaste** drücken.
3. Die Heißhaltetemperatur mit den **AUF/AB-PFEILTASTEN** einstellen.
4. Die **Backen/Braten-Taste** drücken.
5. Die Garungstemperatur mit den **AUF/AB-PFEILTASTEN** einstellen.
6. Zum Garen nach Sensortemperatur die **Sensortaste** drücken.
Zum Garen nach Dauer die **Uhr-Taste** drücken.
7. Die Gardauer mit den **AUF/AB-PFEILTASTEN** einstellen.
8. Beim Räuchern die **Räuchertaste** drücken.
9. Die Räucherdauer mit den **AUF/AB-PFEILTASTEN** einstellen.
10. Die Ofentür schließen. Auf den Signalton warten, der das Vorwärmen des Ofens bestätigt.
11. Die **Starttaste** drücken.

RIND, LAMM, KALB

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	RINDERBRUST	KURZE RIPPCHEN, RIND	KURZE RIPPCHEN, RIND, GESCHMORT
FLEISCHGEWICHT	Rinderbrust, frisch, 4 - 6 kg	Kurze Rippchen, 280 - 340 g/Stück	Kurze Rippchen, 280 - 340 g/Stück
ANWEISUNGEN	Rinderbrust würzen und zum Garen einzeln in durchsichtige Kunststoffolie einwickeln. Eingewickelte Rinderbrust direkt auf die Drahteinschübe legen.	Nach Wunsch würzen. Rippchen aneinander gereiht in Behälter legen. Zum Garen und Heißhalten über Nacht die Behälter lose mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken, um weniger Produktfeuchtigkeit zu verlieren.	Rippchen zum Schmoren in heiße Flüssigkeit legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Blech	Normalgroßes Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	1	3	2
500	3	3	3
750	2	3	3
1000	3	Keiner	5
1200	3	Keiner	5
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Braten	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßer Behälter
500	1 Braten	1 halbgroßes Blech	1 normalgroßer Behälter
750	3 - 4 Braten	1 normalgroßes Blech	2 normalgroßer Behälter
1000	2 - 3 Braten	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßer Behälter
1200	2 - 3 Braten	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßer Behälter
MAX. BELADUNG			
AS-250	1 Braten	3 normalgroße Bleche	2 normalgroße Behälter
500	3 Braten bis zu 18 kg	3 halbgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
750	6 - 8 Braten bis zu 45 kg	3 normalgroße Bleche	8 normalgroße Behälter
1000	6 - 9 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
1200	6 - 9 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.		77 °C	77 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	44 min/kg für ersten Braten plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	3 Stunden für ersten Behälter plus 30 Minutes für jeden zusätzlichen Behälter.	3 Stunden für ersten Behälter plus 30 Minutes für jeden zusätzlichen Behälter.
MIN. HALTEDAUER	6 Stunden	6 Stunden	6 Stunden
MAX. HALTEDAUER	24 Stunden	18 Stunden	12 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Sehr empfehlenswert	Erforderlich	Sehr empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	73 °C	77 - 88 °C	77 - 88 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	25 °C - 28 °C	—	8 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	ROASTBEEF-HINTERVIERTEL	PRIME RIB	PRIME RIB, SPEZIAL
FLEISCHGEWICHT	Geschnetzeltes, knochenlos: 4 - 5 kg	Rinderrippchen, bratenfertig mit Fettschwarte, #109: 9 kg durchschn. Gewicht	Rinderrippchen, bratenfertig, Spezial, gebunden: 6 - 8 kg durchschn. Gewicht
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen. Braten mit Fettschwarte nach unten direkt auf die Gittereinschübe legen. Größere Braten weiter oben in der Ofenkammer unterbringen.	Nach Wunsch würzen. Braten direkt auf die Gittereinschübe legen, größere Braten weiter oben in der Ofenkammer.	Nach Wunsch würzen. Braten direkt auf die Gittereinschübe legen, größere Braten weiter oben in der Ofenkammer.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	1	1
500	2	2	2
750	2	2	2
1000	3	3	3
1200	3	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Braten	1 Braten	1 Braten
500	2 Braten	1 Braten	1 Braten
750	4 Braten	3 Braten	3 Braten
1000	3 Braten	2 Braten	2 Braten
1200	3 Braten	2 Braten	2 Braten
MAX. BELADUNG			
AS-250	2 Braten bis zu 11 kg	1 Braten, 9 kg	1 Braten, 8 kg
500	4 Braten bis zu 18 kg	2 Braten, 18 kg	2 Braten, 16 kg
750	8 Braten bis zu 45 kg	6 Braten, 54 kg	6 Braten, 45 kg
1000	9 Braten bis zu 45 kg	6 Braten, 54 kg	6 Braten, 45 kg
1200	9 Braten bis zu 45 kg	6 Braten, 54 kg	6 Braten, 45 kg
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	38 °C	38 °C	38 °C
HEISSHALTETEMP.	60 °C	60 °C	60 °C
GARDAUER	Braten, 4 - 4,5 kg: 18 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 8 Minuten für jeden zusätzlichen Braten. Braten, 5 kg: 22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 8 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 15 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.
MIN. HALTEDAUER	4 Stunden	4 - 6 Stunden	4 oder mehr Stunden
MAX. HALTEDAUER	12 Stunden	24 Stunden	24 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Sehr empfehlenswert	Mit diesem Stück ist Garen und Heißhalten über Nacht möglich.
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	54 °C, Rare	54 °C, Rare	54 °C, Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	17 °C - 22 °C abhängig von der Größe	17 °C	17 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

RIND, LAMM, KALB

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	CORNEB BEEF	ENTRECOTE	RINDERBRATEN
FLEISCHGEWICHT	4 - 5 kg	Entrecote-Rolle, Rind, mit Lippe, #112A: 3 - 5 kg	Rinderbraten, oben (innen), nicht zugeschnitten: 6 - 10 kg Rinderbraten, unten (Hals), nicht zugeschnitten: 6 - 10 kg
ANWEISUNGEN	Corned Beef im Original-Kunststoffbeutel lassen und den Beutel direkt auf den Gittereinschub legen.	Nach Wunsch würzen. Braten mit Fettschwarte nach unten direkt auf die Gittereinschübe legen. Größere Braten weiter oben in der Ofenkammer unterbringen.	Nach Wunsch würzen. Braten mit Fettschwarte nach unten direkt auf die Gittereinschübe legen. Größere Braten weiter oben in der Ofenkammer unterbringen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	1	1
500	2	2	1 oder 2
750	2	2	2
1000 oder 1200	3	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Braten	1 Braten	1 Braten
500	2 Braten	2 Braten	1: 10 kg oder 2: 6 kg Braten
750	3 - 4 Braten	3 Braten	3: 10 kg oder 4: 6 kg Braten
1000 oder 1200	2 - 3 Braten	3 Braten	2: 10 kg oder 3: 6 kg Braten
MAX. BELADUNG			
AS-250	2 Braten bis zu 11 kg	1 Braten, 5 kg	1 Braten bis zu 10 kg
500	4 Braten bis zu 18 kg	4 Braten bis zu 18 kg	2 gr. oder 4 kl. Braten bis zu 18 kg
750	6 - 8 Braten bis zu 45 kg	6 Braten bis zu 45 kg	6 Braten bis zu 45 kg
1000 oder 1200	6 - 9 Braten bis zu 45 kg	9 Braten bis zu 45 kg	6 gr. oder 9 kl. Braten bis zu 45 kg
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	38 °C	38 °C	38 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	60 °C	60 °C
GARDAUER	44 Minuten pro kg für erstes Corned Beef, plus 30 Minuten für jedes zusätzliches Corned Beef.	4 - 5 kg BRATEN: 18 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 10 Minuten für jeden zusätzlichen Braten. 5 kg BRATEN: 22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 10 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	6 kg Braten: 22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 15 Minuten für jeden zusätzlichen Braten. 7 - 10 kg Braten: 22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.
MIN. HALTEDAUER	6 oder mehr Stunden	4 Stunden	6 kg Braten: 4 - 6 Stunden 7 - 10 kg Braten: 8 - 10 Stunden
MAX. HALTEDAUER	24 Stunden	12 Stunden	6 kg Braten: 12 Stunden 7 - 10 kg Braten: 24 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Erforderlich	Optional	Optional für kleinere Braten Sehr empfohlen für größere Stücke.
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	79 °C	54 °C, Rare	54 °C, Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	17 °C - 22 °C abhängig von der Größe	17 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Auf Wunsch kann Corned Beef aus dem Beutel genommen und zum Garen in einer durchsichtigen Kunststoffolie verpackt werden.	—	Den Ofen nicht überladen.

Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	RINDERBRATEN (CAFETERIA/STEAMSHIP)	FILET	KALBSRÜCKEN
FLEISCHGEWICHT	Alle Arten von Rinderbraten, die in einer Buffet-Station tranchiert werden. Mit oder ohne Knochen, mit oder ohne Griff, je nach Bedarf. GEWICHTSBEREICH: 18 - 23 kg 23 - 36 kg	Rinderrücken, Filet, seitlicher Muskel entfernt, abgehäutet: 2 - 3 kg	Kalbsrücken, zugeschnitten: 4 - 5 kg
ANWEISUNGEN	Fleisch muss direkt aus einem Kühlschrank (3 bis 4 °C) in den vorgeheizten Ofen gegeben werden.	Nach Wunsch würzen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Nach Wunsch würzen und direkt auf die Drahteinschübe legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	—	2	1
500	1	2	2
750	1	3	2
1000 oder 1200	1	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	—	2 Filets	1 Braten
500	1 Braten	3 Filets	2 Braten
750	1 - 2 Braten	5 Filets	4 Braten
1000 oder 1200	1 - 2 Braten	5 Filets	3 Braten
MAX. BELADUNG			
AS-250	—	4 Filets	1 Braten
500	18 kg	6 Filets	4 Braten
750	bis zu 36 kg	15 Filets	8 Braten
1000 oder 1200	bis zu 36 kg	15 Filets	9 Braten
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 bis 135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	38 °C	35 °C	38 °C
HEISSHALTETEMP.	66 °C	60 °C	60 °C
GARDAUER	18 - 22 kg BRATEN: 22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 15 Minuten für jeden zusätzlichen Braten. 23 - 36 kg BRATEN: NUR EIN BRATEN — 15 Minuten pro kg	Volle Beladung, Garung bis Rare: 1 Stunde	26 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 20 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.
MIN. HALTEDAUER	18 - 22 kg Braten: 6 - 8 Stunden 23 - 36 kg Braten: 8 - 12 Stunden	1 Stunde	1 Stunde
MAX. HALTEDAUER	24 Stunden	6 Stunden	10 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Erforderlich	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	59 °C, Rare	54 °C, Rare	60 °C, Medium Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	22 °C	22 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Beim Garen großer Braten zur Verstärkung zwei Gittereinschübe auf eine Einschubhalterung setzen.	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

RIND, LAMM, KALB

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

STÜCK >	LAMMKEULE	LAMMBRATEN (KNOCHENENDEN FREILIEGEND)	LAMMKOTELETTS
FLEISCHGEWICHT	Lammkeule, ohne Knochen, gebunden: 4 - 5 kg	Lammbraten, bratenfertig, einer, Knochenenden freiliegend: 7-Knochen	Lammkoteletts
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Nach Wunsch würzen. Gittereinschübe auf Bleche setzen, Glasurgitter in Behälter einsetzen.	Koteletts in heiße Schmorflüssigkeit legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Blech	Normalgroßes Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	1	2	Keiner
500	2	4	Keiner
750	2	4	Keiner
1000 oder 1200	3	Keiner	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Braten	1 halbgroßes Blech	1
500	2 Braten	1 halbgroßes Blech	1
750	6 Braten	1 normalgroßes Blech	2
1000 oder 1200	4 Braten	1 normalgroßes Blech	1
MAX. BELADUNG			
AS-250	1 Braten	2 halbgroße Bleche	1 normalgroßer Behälter
500	4 Braten bis zu 18 kg	4 halbgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
750	12 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche	8 normalgroße Behälter
1000 oder 1200	12 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	41 °C	32 °C	71 °C
HEISSHALTETEMP.	RARE: 60 °C MEDIUM RARE: 60 °C MEDIUM: 66 °C MEDIUM WELL: 71 °C WELL DONE: 71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	22 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 15 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	1-1/2 Stunden Volle Beladung	3 Stunde + 30 Minuten pro Behälter
MIN. HALTEDAUER	2 Stunden	1 Stunde	4 Stunden
MAX. HALTEDAUER	10 Stunden	4 Stunden	12 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Nicht empfehlenswert	Ja
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	RARE: 54 °C MEDIUM RARE: 57 °C MEDIUM: 63 °C MEDIUM WELL: 66 °C WELL DONE: 71 °C	57 bis 60 °C	71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	14 °C	25 - 18 °C	11 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—

Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.

SCHWEIN, VERARBEITETES FLEISCH

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	SCHWEINEKEULE, FRISCH	SCHINKEN - ROH UND GERÄUCHERT	SCHWEINEKOTELETTS
FLEISCHGEWICHT	Schweinekeule, frisch: 6 - 8 kg	Schinken, ohne Knochen und Haut, roh und geräuchert: 4,5 - 6 kg	Schweinerückenkoteletts: 85 bis 227 g durchschn. Gewichtsbereich. Schweinerückenkoteletts mit Tasche (GEFÜLLT): 142 bis 227 g durchschn. Gewichtsbereich. Dicke: 25 - 38 mm
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Eingewickelten Schinken zum Garen direkt auf die Drahteinschübe legen.	Nach Wunsch würzen. Koteletts aneinander gereiht auf Bleche legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	1	2	3
500	2	2	4
750	2	2	4
1000 oder 1200	3	3	Keiner
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Schweinekeule	1 Schinken	1 halbgroßes Blech
500	2 Schweinekeulen	2 Schinken	1 halbgroßes Blech
750	2 - 4 Schweinekeulen	4 Schinken	1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	2 - 3 Schweinekeulen	3 Schinken	1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG			
AS-250	1 Schweinekeule	2 Schinken	3 halbgroße Bleche
500	4 Schweinekeulen bis zu 18 kg	4 Schinken bis zu 18 kg	4 halbgroße Bleche
750	4 - 8 Schweinekeulen bis zu 45 kg	8 Schinken bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	6 - 9 Schweinekeulen bis zu 45 kg	9 Schinken bis zu 45 kg	5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 bis 135 °C	121 bis 135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	57 °C	64 °C	54 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	26 Minuten pro kg für die erste Schweinekeule plus 30 Minuten für jede zusätzliche Schweinekeule	26 Minuten pro kg für den ersten Schinken, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Schinken.	3-1/2 Stunden Volle Beladung
MIN. HALTEDAUER	2 Stunden	1 - 2 Stunden	1-1/2 Stunden
MAX. HALTEDAUER	10 Stunden	10 Stunden	6 - 8 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Optional	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	71 °C	71 °C	71 bis 77 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	7 °C	17 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

SCHWEIN, VERARBEITETES FLEISCH

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	SCHWEINERÜCKEN	SCHWEINESCHULTER	SCHWEINERIPPCHEN
FLEISCHGEWICHT	Schweinerücken, ohne Knochen, gebunden: 4 - 5 kg	Schweinenacken, ohne Knochen: 4 - 5 kg	Schälrippen: 38 kg oder weniger Schweinerücken-Rippchen (BABY BACK RIBS): 38 kg oder weniger
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen und direkt zum Garen auf die Drahteinschübe legen.	Nach Wunsch würzen und in Behälter legen.	Rippchen können aus dem gefrorenen oder aufgetauten Zustand gegart werden. Nach Wunsch würzen. Rippchen geringfügig überlappend auf Bleche legen und beim Garen über Nacht mit durchsichtiger Kunststoffolie bedecken. Auf Wunsch beim anfänglichen Würzen Barbecue Sauce zugeben, damit sie in die Rippchen einkocht.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Normalgroßes Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	1	3
500	2	2	3
750	3	Keiner	4
1000 oder 1200	3	3	Keiner
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	2 Braten	2 Braten pro Behälter / 1 Behälter	1 halbgroßes Blech
500	2 Braten	2 Braten pro Behälter / 2 Behälter	1 halbgroßes Blech
750	3 Braten	2 Braten pro Behälter / 2 Behälter	1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	3 Braten	2 Braten pro Behälter / 2 Behälter	1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG			
AS-250	4 Braten	2 Braten	3 halbgroße Bleche, ca. 9 kg
500	4 Braten bis zu 18 kg	4 Braten bis zu 18 kg	3 halbgroße Bleche, ca. 9 kg
750	9 Braten bis zu 45 kg	10 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	9 Braten bis zu 45 kg	12 Braten bis zu 45 kg	5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 bis 135 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	49 °C	80 °C	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	33 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	33 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	AUFGETAUTE RIPPCHEN: 2-1/2 - 3-1/2 Stunden GEFRORENE RIPPCHEN: 3-1/2 - 4-1/2 Stunden Volle Beladung
MIN. HALTEDAUER	2 Stunden	2 Stunden	1-1/2 Stunden
MAX. HALTEDAUER	12 Stunden	12 Stunden	12 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Sehr empfehlenswert	Sehr empfehlenswert	Optional
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	68 - 74 °C	74 - 77 °C	71 - 77 °C Well Done
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	Zusätzliche Barbecue Sauce kann nach Ende des Heißhaltezyklus zugegeben werden. Sauce auf 66 °C erhitzen und unmittelbar vor dem Servieren auf die Rippchen auftragen.
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

SCHWEIN, VERARBEITETES FLEISCH

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	SCHWEIN, GANZ	VERARBEITETES FLEISCH	REZEPT
FLEISCHGEWICHT	Schwein, ganz, 15 kg	Wurst, frisch: Verschiedene verarbeitete Fleischsorten, einschließlich Bratwurst, Polnische Wurst, Frühstückswürstchen, Räucherwurst, Hot Dogs usw.	
ANWEISUNGEN	Hinterbeine so unter das Schwein binden, dass es auf dem Einschubrost sitzt. Mit Karamelfarbe bestreichen und würzen.	Würste aneinander gereiht auf Bleche legen. Ausreichend heißes Wasser zugeben, damit der Boden eines jeden Behälters bedeckt ist. Jeden Behälter mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken.	
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Blech	
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	—	3	
500	—	4	
750	1	5	
1000 oder 1200	2	Keiner	
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	—	1 halbgroßes Blech	
500	—	1 halbgroßes Blech	
750	1	1 normalgroßes Blech	
1000 oder 1200	1	1 normalgroßes Blech	
MAX. BELADUNG			
AS-250	—	3 halbgroße Bleche	
500	—	4 halbgroße Bleche	
750	1	5 normalgroße Bleche	
1000 oder 1200	1	8 normalgroße Bleche	
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen	
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	
SENSORTEMP.	80 °C	Nicht empfehlenswert	
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	
GARDAUER	5 Stunden	1-1/2 - 2 Stunden Volle Beladung	
MIN. HALTEDAUER	Keine	Keine	
MAX. HALTEDAUER	12 Stunden	6 Stunden	
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Erforderlich	Nicht empfehlenswert	
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	75 °C	77 °C	
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—	
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Aufwärmdauer: 121 °C, 5 Stunden	Für vorgekochte Wurst die gleichen Dauer- und Temperatureinstellungen wie für frische Wurst verwenden. Die Gardauer vorgekochter Wurst wird variieren, besonders wenn der Ofen nicht voll beladen ist. Beim Erhitzen des mit vorgekochter Wurst voll beladenen Ofens muss die Produktkerntemperatur nach ca. einer (1) Stunde Gardauer geprüft werden.	
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	HÜHNCHEN, HÄLFTEN ODER STÜCKE	HÜHNCHEN, GANZ
FLEISCHGEWICHT	1,1 - 1,2 kg durchschn. Gewicht	1 - 1,2 kg
ANWEISUNGEN	Hühnchen reinigen und überschüssiges Fett entfernen. Hühnchen mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL). Nach Wunsch würzen und mit Paprika bestreuen.	Hühnchen reinigen und überschüssiges Fett entfernen. Hühnchen mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL). Nach Wunsch würzen und mit Paprika bestreuen. Für bessere Attraktivität des ganzen Hühnchens die Flügel nach hinten unter den Körper drücken. Die Haut unten am Körper einschneiden, die Hühnerbeine kreuzen und beide Beine in die Einschnitte stecken.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
AS-250	2	2
500	3	2
750	3	2
1000 oder 1200	Keiner	Keiner
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
AS-500	1 halbgroßes Blech	3 Hühnchen
500	1 halbgroßes Blech	4 Hühnchen
750	1 normalgroßes Blech	9 Hühnchen
1000 oder 1200	1 normalgroßes Blech	9 Hühnchen
MAX. BELADUNG		
AS-250	12 Hälften, 2 halbgroße Bleche	6 Hühnchen, 6 normalgroße Behälter
500	18 Hälften oder 60 Stück, 3 halbgroße Bleche	8 Hühnchen, 2 halbgroße Bleche
750	36 Hälften oder 120 Stück, 3 normalgroße Bleche	18 Hühnchen, 2 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	48 Hälften oder 160 Stück, 4 normalgroße Bleche	27 Hühnchen, 3 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	135 bis 149 °C	135 bis 149 °C
SENSORTEMP.	68 °C	68 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 bis 3 Stunden, voll beladen	3 bis 3-1/2 Stunden, voll beladen
MIN. HALTEDAUER	30 Minuten	1 Stunde
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden*	8 - 10 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Optional*
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	85 °C	85 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	6 bis 8 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	*Beim mehr als 30 Minuten langen Heißhalten, die Hühnchen mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken.	* Beim Garen und Heißhalten über Nacht die Behälter mit rohem Hühnchen mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken. Thermostat auf 121 °C einstellen, 4 Stunden lang. Wenn Barbecue Sauce verwendet werden soll, diese auf 66 °C erhitzen und Hühnchen ca. 1 Stunde vor dem Servieren bestreichen.
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.		

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	BRATHUHN (ZWEISTUFIGE METHODE*)	KORNISCHE HENNEN
FLEISCHGEWICHT	1,1 - 1,2 kg, Fritteuse, 8 Stück	je 340 g
ANWEISUNGEN	Hähnchen reinigen und alles überschüssige Fett entfernen. Hähnchen 15 Minuten lang in kaltem Salzwasser einweichen, abtropfen lassen und mit trockener Panade beschichten. Behälter mit Pflanzenfett spray einsprühen. Hähnchen aneinander gereiht auf die Bleche legen — Brust und Flügel von Schenkel und Bein trennen. Hähnchen lose mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken.	Hennen reinigen und überschüssiges Fett entfernen. Die Flügel falten und nach hinten unter den Körper drücken. Die Haut unten am Körper einschneiden, die Hennenbeine kreuzen und beide Beine in die Einschnitte stecken. Hennen mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL). Nach Wunsch würzen und mit Paprika bestreuen. In gleichmäßigen Abständen auf Bleche legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
AS-250	2	1
500	3	2
750	3	3
1000 oder 1200	Keiner	Keiner
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
AS-500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech, 9 Hennen pro Blech
500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech, 9 Hennen pro Blech
750	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech, 18 Hennen pro Blech
1000 oder 1200	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech, 18 Hennen pro Blech
MAX. BELADUNG		
AS-250	12 Hälften, 2 halbgroße Bleche	1 halbgroßes Blech, 9 Hennen pro Blech
500	18 Hälften oder 60 Stück, 3 halbgroße Bleche	2 halbgroße Bleche, 18 kornische Hennen
750	36 Hälften oder 120 Stück, 3 normalgroße Bleche	3 normalgroße Bleche, 54 kornische Hennen
1000 oder 1200	48 Hälften oder 160 Stück, 4 normalgroße Bleche	4 normalgroße Bleche, 72 kornische Hennen
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	135 °C	135 °C
SENSORTEMP.	68 °C	68 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 bis 3 Stunden, voll beladen	3 bis 3-1/2 Stunden, voll beladen
MIN. HALTEDAUER	Keine	1 Stunde
MAX. HALTEDAUER	4 Stunden	4 - 6 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	6 °C
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	82 °C	79 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Siehe unten	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.		

***ZWEISTUFIGE METHODE, BRATHUHN**

Bei der zweistufigen Methode wird das Hähnchen in einem Niedrigtemperaturofen vorgegart, um die Produktfeuchtigkeit beizubehalten. Danach wird das Hähnchen kurz in eine Fritteuse gegeben, um das knusprige, frittierte Aussehen zu erhalten. Bei dieser Methode kann das Produkt direkt aus dem Ofen genommen oder vorgegart werden und direkt aus der gekühlten Lagerung in die Fritteuse gegeben werden. Bei der zweistufigen Methode wird das Hähnchen saftig, geschmackvoll, prall und goldbraun. Der Gewichtsverlust ist gering und das Fett in der Fritteuse hält länger.

FRITTIEREN DIREKT AUS DEM OFEN

1. Die Fritteuse auf 168 °C vorwärmen.
2. Wenn stärkere oder knusprigere Panade gewünscht wird, die gewünschte Hühnchenmenge aus dem Ofen nehmen und in frischer Panade wälzen.
3. Das Hähnchen drei Minuten lang oder bis es goldbraun ist in die Fritteuse geben.
4. Das Hähnchen kann für jede Kundenbestellung oder in größeren Mengen frittiert werden. Beim Frittieren in größeren Mengen die frittierten Stücke auf ein Blech mit Drahtgittereinsatz legen und die Bleche in eine erhitzte Alto-Shaam Vitrine oder einen vorgewärmten Heißhalteschrank mit ganz geöffneten Türentlüftungsschlitzen geben.

FRITTIEREN AUS DER GEKÜHLTEN LAGERUNG

1. Das Hähnchen aus dem Alto-Shaam Halo Heat Ofen entfernen, in Folie wickeln, rasch abkühlen und bei 3 - 4 °C lagern.
2. Die Fritteuse auf 168 °C vorwärmen.
3. Die erforderliche Menge vorgegartes Hühnchen aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Das Hähnchen 6 - 7 Minuten lang oder bis es goldbraun ist in die Fritteuse geben.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	ENTE, GANZ	ENTE, CONFIT	TRUTHAHN
FLEISCHGEWICHT	Ente, ganz: 2 kg	Ente, Stücke	Truthahn, ganz: 11 kg
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen. Einölen und mit Paprika bestreuen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Gemäß Rezept zubereiten.	Der Truthahn muss komplett aufgetaut sein. Nach Wunsch würzen. Hühnchen mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL) und mit Paprika bestreuen. Direkt auf die Drahteinschübe legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Normalgroßes Blech	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	1	2	1
500	2	2	1
750	2	4	1
1000 oder 1200	3	4	2
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	3 Enten	1 normalgroßer Behälter	1 Truthahn
500	3 Enten	1 normalgroßer Behälter	1 Truthahn
750	6 Enten	2 normalgroße Behälter	2 Truthähne
1000 oder 1200	4 Enten	1 normalgroßer Behälter	2 Truthähne
MAX. BELADUNG			
AS-250	3 Enten	2 normalgroße Behälter	1 Truthahn
500	6 Enten	4 normalgroße Behälter	1 Truthahn
750	12 Enten	8 normalgroße Behälter	2 Truthähne
1000 oder 1200	12 Enten	4 normalgroße Behälter	4 Truthähne
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	149 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	68 °C	Nicht empfehlenswert	Sensor auf 63 °C in Schenkel
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 bis 3 Stunden, voll beladen	3 Stunden	22 Minuten pro kg für den ersten Truthahn, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Truthahn.
MIN. HALTEDAUER	1 Stunde	4 Stunden	1 - 2 Stunden
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden	12 Stunden	10 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Ja	Sehr empfehlenswert
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	11 °C	—	85 °C
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	85 bis 88 °C	85 °C	6 - 11 °C je nach Größe
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	TRUTHAHNBRUST	TRUTHAHNROLLE	REZEPT
FLEISCHGEWICHT	5 - 7 kg	Vorgegart, gefroren: 4 - 5 kg	
ANWEISUNGEN	Die Truthahnbrust muss direkt aus einem Kühlschrank (3 - 4 °C) in den vorgeheizten Ofen gegeben werden. Nach Wunsch würzen. Mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL) und mit Paprika bestreuen. Brüste direkt auf die Drahteinschübe legen.	Komplett gefrorene Truthahnrollen zum Erhitzen direkt auf die Drahteinschübe legen.	
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000 oder 1200	3	3	
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 Truthahnbrust	1 Truthahnrolle	
500	2 Truthahnbrüste	2 Truthahnrollen	
750	4 Truthahnbrüste	4 Truthahnrollen	
1000 oder 1200	3 Truthahnbrüste	3 Truthahnrollen	
MAX. BELADUNG			
AS-250	2 Truthahnbrüste	1 Truthahnrolle	
500	4 Truthahnbrüste	4 Truthahnrollen	
750	8 Truthahnbrüste	8 Truthahnrollen	
1000 oder 1200	9 Truthahnbrüste	9 Truthahnrollen	
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen	
GARTEMPERATUR	121 bis 135 °C	121 °C	
SENSORTEMP.	60 °C	60 °C	
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	
GARDAUER	3-1/2 - 4-1/2 Stunden Volle Beladung	3 - 4 Stunden Volle Beladung	
MIN. HALTEDAUER	1 Stunde	1 Stunde	
MAX. HALTEDAUER	10 Stunden	6 - 8 Stunden	
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional*	Nicht empfehlenswert	
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	82 °C	74 °C	
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	4 °C	6 °C	
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	*Beim Garen und Heißhalten über Nacht den Thermostat auf 121 °C einstellen.	—	

Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	FISCH, GEBACKEN	LACHSSTEAKS	FORELLE
FLEISCHGEWICHT	Fischfilets, frisch oder gefroren: 170 - 227 g	170 - 227 g, 25 mm dick	Ganz: 454 g, mit Würze
ANWEISUNGEN	Gefrorene Filets nicht auftauen. Die Bleche mit Öl einsprühen oder beschichten. Filets aneinander gereiht auf Bleche legen. Fisch mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen. Nach Wunsch würzen und mit ein wenig Paprika bestreuen. Bleche lose mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken.	Die Bleche mit Öl, Butter oder Margarine einsprühen oder beschichten. Steaks aneinander gereiht auf Bleche legen. Nach Wunsch würzen.	Die Bleche mit Öl einsprühen oder beschichten. Forellen mit einem feuchten Tuch abwischen und aneinander gereiht auf Bleche legen. Nach Wunsch würzen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Blech	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	3	3	4
500	4	4	6
750	6	4	6
1000 oder 1200	Keiner	Keiner	Keiner
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	1 halbgroßes Blech	7 - 8 Steaks pro Blech, 1 halbgroßes Blech	6 Forellen, 1 halbgroßes Blech
500	1 halbgroßes Blech	7 - 8 Steaks pro Blech, 1 halbgroßes Blech	6 Forellen, 1 halbgroßes Blech
750	1 normalgroßes Blech	15 Steaks pro Blech, 1 normalgroßes Blech	12 Forellen, 1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	1 normalgroßes Blech	15 Steaks, 1 normalgroßes Blech	12 Forellen, 1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG			
AS-250	3 halbgroße Bleche	21 - 24 Steaks, 1 halbgroßes Blech	24 Forellen, 4 halbgroße Bleche
500	4 halbgroße Bleche	28 - 32 Steaks, 4 halbgroße Bleche	36 Forellen, 6 halbgroße Bleche
750	6 normalgroße Bleche	60 Steaks, 4 normalgroße Bleche	72 Forellen, 6 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	8 normalgroße Bleche	75 Steaks, 5 normalgroße Bleche	96 Forellen, 8 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	135 °C	135 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71° C	71 °C	71 °C
GARDAUER	1-1/2 - 2-1/2 Stunden Volle Beladung	1-1/2 Stunden Volle Beladung	1 - 1-1/2 Stunden Volle Beladung
MIN. HALTEDAUER	Keine	1 Stunde	Keine
MAX. HALTEDAUER	3 - 4 Stunden Die Heißhaltedauer hängt stark von der Fischart und dem anfänglichen Feuchtigkeitsgehalt ab.	3 - 4 Stunden	4 - 6 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	66 °C	66 °C	66 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—

Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	QUICHE	REIS	EIERKUCHEN
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	Den Tortenteig in Formen ca. 40 Minuten lang bei 135 °C backen. Die Quiche-Mischung in den vorgebackenen Tortenteig geben und in einem vorgewärmten Ofen backen. Die Quiche ist fertig, wenn das Produkt fest wird.	Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 oder 1:1,5 verwenden. Reis mit hohem Stärkegehalt muss gespült werden. Die Behälter bis zur Hälfte füllen und mit Folie abdecken.	Ein beehrtes Kuchenrezept verwenden. Die Eierkuchennischung 2/3 voll in Becher geben und die Becher auf ein Blech stellen. ES IST KEIN WASSERBAD ERFORDERLICH. In einem vorgewärmten Ofen backen. Der Eierkuchen ist fertig, wenn eine in die Mitte eingeschobene Messerspitze sauber herausgezogen werden kann.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Tortenform	Gastro-Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	Keine	3
500	2	Keine	4
750	4	Keine	4
1000 oder 1200	8	3	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	2 Quiche	1 normalgroßer Behälter	1 halbgroßes Blech
500	2 Quiche	1 normalgroßer Behälter	1 halbgroßes Blech
750	5 Quiche	2 normalgroße Behälter	1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	3 Quiche	1 normalgroßer Behälter	1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG			
AS-250	4 Quiche	2 normalgroße Behälter	3 halbgroße Bleche
500	4 Quiche	2 normalgroße Behälter	4 halbgroße Bleche
750	20 Quiche	4 normalgroße Behälter	4 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	24 Quiche	3 normalgroße Behälter	5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Geschlossen	Geschlossen
BACKTEMPERATUR	135 °C	135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	—
BACKDAUER	Ca. 2 Stunden oder bis das Produkt fest wird backen. Volle Beladung	60 Minuten - 3 Stunde, je nach Beladung und Blechgröße	60 - 90 Minuten, 12 cl Auflaufformen Bis zu 3 Stunden für 100 mm Gastro-Bleche
MIN. HALTEDAUER	Keine	Keine	Keine
MAX. HALTEDAUER	5 Stunden	8 Stunden	Keine
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nein	Optional	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	—	71 - 77 °C	—
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Backdauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

VERSCHIEDENE

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	KARTOFFELGRATIN	KONSERVIERUNG	CRÈME BRULEE
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	Rezept nach Wunsch befolgen.	Rezept nach Wunsch befolgen.	Rezept nach Wunsch befolgen. In einzelne Auflaufformen geben und auf Blech stellen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Gastro-Blech	Gastro-Blech oder Blech	Gastro-Blech oder Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
AS-250	2	Nach Bedarf	2
500	3		4
750	3		4
1000 oder 1200	5		Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
AS-500	2 halbgroße Behälter	Nach Bedarf	1 halbgroßer Behälter
500	2 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
750	4 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
1000 oder 1200	2 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
MAX. BELADUNG			
AS-250	2 normalgroße Behälter	2 Gastro- oder normalgroße Bleche	2 Gastro- oder normalgroße Bleche
500	4 normalgroße Behälter	4 Gastro- oder normalgroße Bleche	4 Gastro- oder normalgroße Bleche
750	8 normalgroße Behälter	8 normalgroße Behälter/4 Bleche	8 normalgroße Behälter/4 Bleche
1000 oder 1200	4 normalgroße Behälter	4 Gastro- oder normalgroße Bleche	4 Gastro- oder normalgroße Bleche
	4 normalgroße Behälter	4 Gastro- oder normalgroße Bleche	4 Gastro- oder normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
BACKTEMPERATUR	149 °C	107 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	—	—
BACKDAUER	90 Minuten, plus 20 Minuten pro zusätzlichem Behälter	20 Min.	1 Std. + 15 Min./Behälter
MIN. HALTEDAUER	—	—	—
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden	—	—
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nein	Nein	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	—	—	—
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Backdauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE	SCHICHTKUCHEN	KÄSEKUCHEN
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	Nach Bedarf	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	Schokolade in Behälter geben	Ein beehrtes Kuchenrezept oder eine Kuchenmischung verwenden. Teig halb voll in Kuchenformen geben. Ofentür während des Backens geschlossen halten. Der Kuchen ist fertig, wenn ein in der Mitte des Kuchens eingestochener Zahnstocher sauber herausgezogen werden kann.	Ein beehrtes Käsekuchenrezept oder eine Käsekuchenmischung verwenden. Den Teig in Tortenformen geben und in einem vorgewärmten Ofen backen. Der Käsekuchen ist fertig, wenn ein in der Mitte des Kuchens eingestochener Zahnstocher sauber herausgezogen werden kann. Um Risse zu vermeiden, den Käsekuchen im Ofen bis auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Nach Bedarf	Blech	Tortenform
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE AS-250 500 750 1000 oder 1200	Nach Bedarf	3 4 4 Keine	2 2 4 4
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST AS-500 500 750 1000 oder 1200	Nach Bedarf	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech	2 Kuchen 2 Kuchen 5 Kuchen 3 Kuchen
MAX. BELADUNG AS-250 500 750 1000 oder 1200	—	3 halbgroße Bleche 4 halbgroße Bleche 4 normalgroße Bleche 4 normalgroße Bleche	4 Kuchen 4 Kuchen 20 Kuchen 12 Kuchen
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Ganz offen	Ganz offen
BACKTEMPERATUR	46 °C	163 °C	121 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	—	—	—
BACKDAUER	Bis 46 °C	1-1/2 Stunden Volle Beladung	90 Minuten bis 2-3 Stunden, je nach Formtiefe
MIN. HALTEDAUER	—	Keine	Keine
MAX. HALTEDAUER	—	Keine	Keine
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nein	Nein	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	46 °C	—	—
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Backdauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

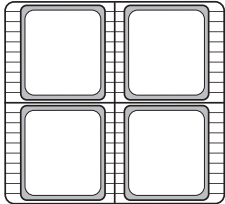
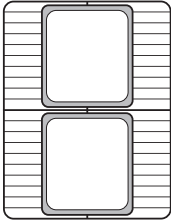
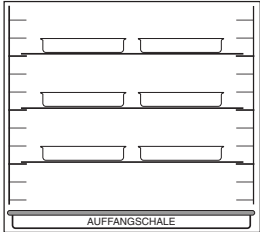
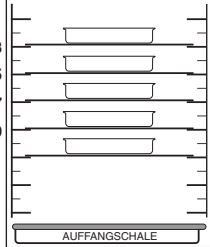
VERSCHIEDENE

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

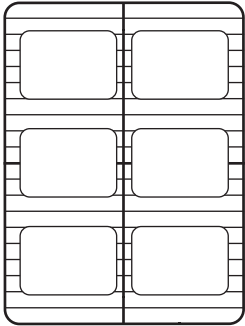
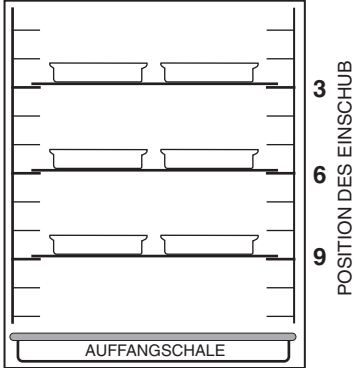
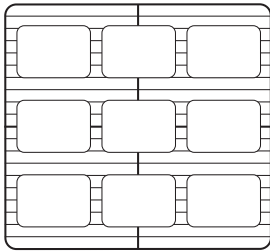
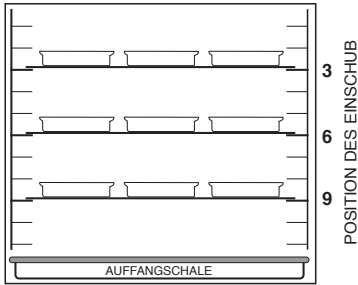
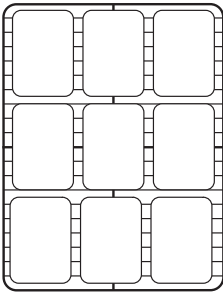
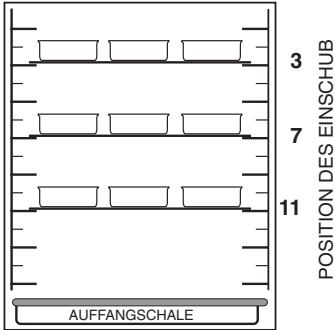
PRODUKT >	GEFRORENE FERTIGSPEISEN	GEFRORENE PORTIONIERTERTE FERTIGSPEISEN
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	PRODUKT MUSS BEIM EINSETZEN IN EINEN VORGEWÄRMTE OFEN KOMPLETT GEFROREN SEIN. Das Produkt im Originalbehälter und die Folie angebracht lassen.* Ca. 1 Liter heißes Wasser in die Auffangwanne unten in der Ofenkammer gießen. Behälter direkt auf die Drahteinschübe geben.	
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Halbgroßes Blech	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
AS-250	—	—
500	—	—
750	3	3
1000 oder 1200	5	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
AS-500	—	—
500	—	—
750	4 halbgroße Behälter, Folie	9
1000 oder 1200	2 halbgroße Behälter, Folie	9
MAX. BELADUNG		
AS-250	—	—
500	—	—
750	12 halbgroße Behälter, Folie	27
1000 oder 1200	10 halbgroße Behälter, Folie	27
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen
BACKTEMPERATUR	135 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
BACKDAUER	SIEHE BEHÄLTERANORDNUNGSDIAGRAMME UND ZEITWERTE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.	CA. 2 STUNDEN. SIEHE BEHÄLTERANORDNUNGSDIAGRAMME AUF DER NÄCHSTEN SEITE. NICHT ZERKOCHEN — PRODUKTKERNTemperatur PRÜFEN.
MIN. HALTEDAUER	Keine	Keine
MAX. HALTEDAUER	16 - 18 Stunden	4 Stunden
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	60 °C*	60 °C*
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	* Gefrorene Fertigspeisen, die aus der Originalverpackung genommen wurden, müssen wie aufzuwärmende Produkte behandelt werden. Aufzuwärmende Produkte müssen die in örtlichen Gesundheitsvorschriften (Hygiene) vorgeschriebene Zeitdauer eine Produktkerntemperatur von 74 °C erreichen.	
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.		

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

GEFRORENE FERTIGSPEISEN

500 und 750 SERIE			1000 und 1200 SERIE		
MENGEHALBGROSSE UHREINSTELLUNG BEHÄLTER STUNDEN, INSGESAMT		DRAUFSICHT	MENGEHALBGROSSE UHREINSTELLUNG BEHÄLTER STUNDEN, INSGESAMT		DRAUFSICHT
1	2 Stunden, 30 Minuten		1	2 Stunden, 45 Minuten	
2	2 Stunden, 45 Minuten		2	3 Stunden, 00 Minuten	
3	3 Stunden, 30 Minuten		3	3 Stunden, 00 Minuten	
4	3 Stunden, 30 Minuten		4	3 Stunden, 45 Minuten	
5	4 Stunden, 00 Minuten		5	4 Stunden, 00 Minuten	
6	4 Stunden, 30 Minuten		6	4 Stunden, 40 Minuten	
7	5 Stunden, 00 Minuten		7	5 Stunden, 00 Minuten	
8	5 Stunden, 00 Minuten		8	5 Stunden, 00 Minuten	
9	6 Stunden, 40 Minuten		9	6 Stunden, 00 Minuten	
10	7 Stunden, 25 Minuten		10	6 Stunden, 00 Minuten	
11	7 Stunden, 25 Minuten				
12	7 Stunden, 25 Minuten				

PORTIONIERTER GEFRORENE FERTIGSPEISEN

500 SERIE		750 SERIE	
			
1000 und 1200 SERIE			
			

VERSCHIEDENE

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	VORGEKOCHTES, GEFRORENES FINGERFOOD	FRÜHSTÜCKSBROTCHEN
STÜCK/MENGE	CHICKEN NUGGETS: 40 pro normalgroßem Blech*. CORN DOGS: 30 pro normalgroßem Blech*. EGG ROLLS: 40 pro normalgroßem Blech*. MINI-PIZZA: 12 - 15 pro normalgroßem Blech*. *Mengenangaben sind ungefähre Werte	Ca. 36 eingewickelte Sandwiches pro normalgroßem Blech.
ANWEISUNGEN	Bleche mit Backpapier auslegen (optional) und Drahtgitter einsetzen. Stücke aneinander gereiht auf die Drahtgitter legen.	Sandwiches auf die Bleche legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
AS-250	2	2
500	3	3
750	5	3
1000 oder 1200	Keine	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
AS-500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech
500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech
750	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG		
AS-250	2 halbgroße Bleche	2 halbgroße Bleche
500	3 halbgroße Bleche	3 halbgroße Bleche
750	5 normalgroße Bleche	3 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	5 normalgroße Bleche	5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen
BACKTEMPERATUR	135 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	CORN DOGS: 30 - 45 Minuten EGG ROLL/CHICKEN NUGGETS: 45 - 60 Minuten* MINI-PIZZA: 60 Minuten*	90 Minuten Sensor auf 71 °C
MIN. HALTEDAUER	Keine	Keine
MAX. HALTEDAUER	Die maximale Heißhaltedauer ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Im Allgemeinen ist für akzeptable Produktqualität eine maximale Heißhaltedauer von 1 bis 3 Stunden zu erwarten.	5 Stunden
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	66 °C	66 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Sicherstellen, dass das Produkt die Erhitzungstemperatur ganz erreicht. Die Produktkerntemperatur messen, bevor das Produkt aus dem Ofen genommen wird und die Heizdauer nach Bedarf korrigieren.	Sicherstellen, dass das Produkt die Erhitzungstemperatur ganz erreicht. Die Produktkerntemperatur messen, bevor das Produkt aus dem Ofen genommen wird und die Heizdauer nach Bedarf korrigieren.
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Backdauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.		

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	KEKSE	TEIG GÄREN
STÜCK/MENGE	Vorgemischter gefrorener Fertigkeksteig bei Raumtemperatur. Vorgemischte gefrorene Fertigkeksteigstücke.	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	Ofen mindestens eine Stunde lang auf 163 °C vorwärmen. Normalgroße Bleche mit Backpapier belegen. Mit einem geeigneten Löffel 28 g Kekse formen. Den Keksteig gleichmäßig auf die Bleche geben und alle Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben. Die Ofentüren müssen während des Backens geschlossen bleiben. NICHT ZU LANG BACKEN. Ungefähre Blechkapazität: 24 Kekse pro normalgroßem Blech	Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Ofen 45 - 60 Minuten lang vorwärmen lassen. Ca. 2 Liter heißes Wasser (60 - 82 °C) in eine Wanne leeren und die Wanne auf den Ofenkammerboden stellen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
AS-250	3	3
500	6	6
750	6	6
1000 oder 1200	Keine	Keine
1200	Keine	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
AS-500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech
500	1 halbgroßes Blech	1 halbgroßes Blech
750	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech
1000 oder 1200	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech
1200	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG		
AS-250	2 halbgroße Bleche	3 halbgroße Bleche
500	6 halbgroße Bleche	6 halbgroße Bleche
750	6 normalgroße Bleche	6 normalgroße Bleche
1000 oder 1200	8 normalgroße Bleche	8 normalgroße Bleche
1200	8 normalgroße Bleche	8 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Halb offen
BACKTEMPERATUR	163 °C	—
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	—	32 - 43 °C
BACKDAUER	FRISCH: 1 normalgroßes Blech: 20 Minuten 2 - 3 normalgroße Bleche: 45 Minuten GEFROREN: 1 normalgroßes Blech: 30 Minuten • 2 - 3 normalgroße Bleche: 45 - 60 Minuten	—
MIN. HALTEDAUER	Keine	20 Minuten
MAX. HALTEDAUER	Keine	45 Minuten
BACKEN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nein	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	—	—
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Kekse backen nach Entnahme aus dem Ofen noch ca. 3 Minuten weiter. Das muss berücksichtigt werden, um zu langes Backen zu vermeiden. Die Kekse auf einem Bäckeregale abkühlen lassen.	Das obige Gärverfahren ist nur eine allgemeine Richtlinie. Auf Grund von Unterschieden bei Produkten, Produktqualität und -gewicht sollten die Anweisungen des Produktherstellers genau befolgt werden.
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Backdauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.		

GERÄUCHERTES RINDFLEISCH

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	RINDERBRUST, GERÄUCHERT	PASTRAMI	RINDSZUNGE, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Rinderbrust, frisch: 4 - 6 kg	Corned Beef: Nach Bedarf	Rinderzunge: 1,5 kg, durchschn.
ANWEISUNGEN	Brust nach Wunsch würzen. Rinderbrust mit Fettschwarte nach unten direkt auf die Gittereinschübe legen. Rinderbrüste können zum Garen, Räuchern und Heißhalten in durchsichtiger Kunststoffolie eingewickelt werden (OPTIONAL).	Nach Wunsch würzen. Direkt auf die Drahteinschübe legen.	Die Haut für das Garen nicht abziehen. Nach Wunsch würzen und aneinander gereiht in Behälter legen. Nach dem Garzyklus müssen die Zungen vier (4) Stunden im Heißhaltezyklus bleiben. Das Produkt aus den Behältern nehmen, die Zungen abhäuten und direkt auf die Drahteinschübe in den Räucherofen legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Keiner	Normalgroßer Gastronorm-Behälter mit Gittereinschub, 457 x 660 mm
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767 1000, 1200	3 3	3 3	Garen: Keine - Räuchern: 2 Garen: Keine - Räuchern: 2
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	3 - 4 Braten 2 - 3 Braten	3 - 4 Braten 2 - 3 Braten	5 Zungen pro Behälter 10 Zungen pro Behälter
MAX. BELADUNG 767, 1767 1000, 1200	12 Braten - bis zu 45 kg 6 - 9 Braten - bis zu 45 kg	8 Braten 9 Braten	20 Rindszungen - 30 kg 30 Rindszungen - 44 kg
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	71 °C	71 °C	82 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	66 °C
GARDAUER	44 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	44 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.	4-1/2 Stunden für den ersten Behälter, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Behälter.
RÄUCHERDAUER	Auf Grund der Dichte des Fleisches die Räucheruhr auf eine Stunde einstellen, damit mittleres Raucharoma erhalten wird.	Auf Grund der Dichte des Fleisches die Räucheruhr auf eine Stunde einstellen, damit mittleres Raucharoma erhalten wird.	Nach dem Garen und Ablauf der Mindestheißhaltedauer den Ofen auf eine Heißhaltetemperatur von 66 °C eingestellt lassen. RÄUCHERUHR EINSTELLEN: 30 Minuten für einen Behälter, 60 Minuten für vier Behälter
MIN. HALTEDAUER	6 Stunden	6 Stunden	4 Stunden
MAX. HALTEDAUER	24 Stunden	24 Stunden	8 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Sehr empfehlenswert	Empfehlenswert	Optional
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	73 °C	71 °C	Vor dem Aktivieren der Räucheruhr: 87 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	3,3 °C	11 °C	7 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	SCHINKEN	RIPPCHEN	SCHWEINESCHULTER
STÜCK/MENGE	Frischer Schweineschinken: 6 - 8 kg	Schälrippen oder Schweinerücken-Rippchen (BABY BACK RIBS): 38 mm oder weniger	Schweineschulter, 3,5 - 4,5 kg
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Rippchen können aus dem gefrorenen oder aufgetauten Zustand gegart werden. Nach Wunsch würzen. Rippchen geringfügig überlappend auf Bleche legen oder Rippchen-Gittereinschübe verwenden, damit der Rauch gleichmäßiger eindringen kann. Auf Wunsch beim anfänglichen Würzen Barbecue-Sauce zugeben, damit sie in die Rippchen einkocht.	Nach Wunsch würzen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keiner	Blech	Normalgroßes Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 176	2	2 Rippchen-Gittereinschübe oder 3 flache Drahteinschübe	2
71000, 1200	3	13 Schwarten pro Rippchen-Gittereinschub 3 Rippchen-Gittereinschübe oder 5 flache Drahteinschübe 13 Schwarten pro Rippchen-Gittereinschub	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	3 - 4 Schinken 3 Schinken	14 - 18 Schwarten pro flacher Drahteinschub 14 - 18 Schwarten pro flacher Drahteinschub	2 2
MAX. BELADUNG 767, 1767 1000, 1200	6 - 8 Schinken, bis zu 45 kg 9 Schinken, bis zu 45 kg	27 kg 27 kg	8 normalgroße Behälter 4 normalgroße Behälter
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	121 bis 135 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	64 °C	Nicht empfehlenswert	71 bis 77 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	26 Minuten pro kg für den ersten Schinken, plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Schinken.	AUFGETAUTE RIPPCHEN: 2-1/2 - 3-1/2 Stunden GEFRORENE RIPPCHEN: 3-1/2 - 4-1/2 Stunden	33 Minuten pro kg für den ersten Braten, plus 15 Minuten für jeden zusätzlichen Braten.
RÄUCHERDAUER	3 - 4 RÄUCHERZYKLEN 1 Stunde für jeden Räucherzyklus HOLZSPÄNEBEHÄLTER FÜR JEDEN ZYKLUS FÜLLEN	1 Stunde für mittelstarkes Räucheraroma	1 Stunde für mittelstarkes Räucheraroma
MIN. HALTEDAUER	2 Stunden	1-1/2 Stunden	2
MAX. HALTEDAUER	10 Stunden	12 STUNDEN: Am Ende des Heißhaltezyklus kann unmittelbar vor dem Servieren erhitzte Barbecue Sauce auf die Rippchen gegeben werden.	12
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Optional	Sehr empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	71 °C	71 bis 77 °C Well Done	71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	—	11 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH UND GEFLÜGEL

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	SCHWEINEBAUCH	ENTE, GERÄUCHERT	TRUTHAHN, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Schweinebauch: Nach Bedarf	Ente, ganz: 2 kg	Truthahn, ganz: 11 kg
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen oder marinieren.	Nach Wunsch würzen. Mit Öl und Paprika bestreichen. Enten direkt auf die Drahteinschübe legen.	Der Truthahn muss komplett aufgetaut sein. Nach Wunsch würzen. Mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (optional). Truthähne direkt auf die Drahteinschübe legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Normalgroßes Blech	Keiner	Keiner
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767 1000, 1200	6 3	2 pro Kammer 3 pro Kammer	1 pro Kammer 2 pro Kammer
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	1 1	6 Enten pro Einschieberost 4 Enten pro Einschieberost	2 Truthähne 2 Truthähne
MAX. BELADUNG 767, 1767 1000, 1200	6 Schweinebäuche 3 Schweinebäuche	12 Enten, 27 kg 12 Enten, 27 kg	2 Truthähne 4 Truthähne
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	121 °C	149 °C	135 °C
SENSORTEMP.	74 bis 77 °C	74 bis 77 °C	74 bis 77 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	33 Minuten pro kg für den ersten Schweinebauch, plus 10 Minuten für jeden zusätzlichen Schweinebauch. Sensor auf 57 °C	3-1/2 - 4 Stunden Sensor auf 68 °C	22 Minuten pro kg für den ersten Truthahn, plus 30 Minuten für den zweiten Truthahn. Sensor auf 68 °C
RÄUCHERDAUER	1 Stunde für mittelstarkes Räucheraroma	1 Stunde	1 Stunde
MIN. HALTEDAUER	—	1 Stunde	1 - 2 Stunden
MAX. HALTEDAUER	—	8 Stunden	10 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Optional	Nicht empfehlenswert	Sehr empfehlenswert. Beim Garen und Heißhalten über Nacht den Thermostat auf 121 °C einstellen.
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	68 °C	85 - 88 °C	85 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	14 °C	7 °C	11 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

GERÄUCHERTER FISCH / GARNELEN

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	FISCHFILETS, GERÄUCHERT	GANZER LACHS, GERÄUCHERT	GARNELEN, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Fischfilets: Nach Bedarf Es kann auch Haddock verwendet werden.	Lachs, ganz: 4 - 5 kg	Garnelen: 16 - 20 Stück
ANWEISUNGEN	Fisch portionieren. Filets aneinander gereiht auflegen.	Fisch entschuppen und gründlich waschen. Auf Wunsch kann der Fisch in Salzwasser gelegt und 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Den Fisch aufrecht auf die Bleche setzen. DEN FISCH NICHT AUF DIE SEITE LEGEN.	Garnelen können in der Schale bleiben oder geschält und entdarmt werden. Nach Wunsch würzen. Aneinander gereiht auf Bleche legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Normalgroßes Gastronormblech BLECHANORDNUNG: Position 1, 4 u. 7 VON OFENOBERSEITE	Blech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767 1000, 1200	Keine Keine	2 4	1 normalgroßes Blech 5 normalgroßes Blech
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	2 Bleche pro Rostposition 1 Blech pro Rostposition	1 normalgroßes Blech 4 normalgroße Bleche	1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. BELADUNG 767, 1767 1000, 1200	6 Behälter 7 Bleche	3 normalgroße Bleche, 6 ganze Lachse 4 normalgroße Bleche, 8 ganze Lachse	4 normalgroße Bleche 5 normalgroße Bleche
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	121 °C	135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	1-1/2 - 2 Stunden	2 - 2-1/2 Stunden	45 Minuten - 1 Stunde
RÄUCHERDAUER	1 Stunde	1 - 2 RÄUCHERZYKLEN 1 Stunde für jeden Räucherzyklus HOLZSPÄNEBEHÄLTER FÜR JEDEN ZYKLUS FÜLLEN	45 Minuten
MIN. HALTEDAUER	Keine	1 - 2 Stunden	Keiner
MAX. HALTEDAUER	3 - 4 Stunden	10 Stunden	1 Stunde
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	66 °C	66 °C	66 - 71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—	19 °C	—
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—	—	—
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			

KALTRÄUCHERN

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	KALT GERÄUCHERTER LACHS
STÜCK/MENGE	RÄUCHERLACHS: Frische Lachsfilets, je 1 - 2 kg
ANWEISUNGEN	<u>ERFORDERLICHE ZUTATEN</u> Frische Lachsfilets oder Flanken Meersalz: grob Kristallzucker oder Rohrzucker <u>ERFORDERLICHE UTENSILIEN</u> Durchsichtige Kunststoffolie Papierhandtücher Drahtgitter Digitalthermoelement-Thermometer (ZUR ÜBERWACHUNG DER PRODUKTKERNTemperatur) Pinzette Eis: 1 - 2 kg <u>VORBEREITUNG</u> Gräten mit einer Pinzette aus den Filets entfernen. Dabei das Gewebe nicht zerreißen. <u>SALZEN</u> 50 % Meersalz oder Kosher-Salz 50 % Kristallzucker oder brauner Zucker (FÜR REICHHALTIGERE FARBE) Um die Feuchtigkeit aus dem rohen Lachs zu entfernen, Salz und Zucker gründlich mischen und fest um jedes Filet packen. Die mit Salz gefüllten Behälter mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken und 24 Stunden gekühlt aufbewahren. Nach 24 Stunden Kühlung die Filets aus dem Salz-/Zuckergemisch nehmen und unter kaltem Fließwasser gründlich abspülen. Mit Papiertüchern trocken wischen. Die Filets aneinander gereiht auf ein Blech legen und zum abschließenden Trocknen offen 1 - 6 Stunden in den Kühlschrank legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Drahtgitter
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE	
767, 1767	3
1000, 1200	4
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST	
767, 1767	3 Filets pro Einschieberost
1000, 1200	3 Filets pro Einschieberost
MAX. BELADUNG	
767, 1767	9 Filets
1000, 1200	12 Filets
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen
RÄUCHERDAUER	10 - 20 Minuten
ERFORDERLICHE DAUER IM OFEN	1 - 2 Stunden
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	NICHT MEHR ALS 25 °C
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.	

RÄUCHERVERFAHREN

OFEN MUSS VOR BEGINN DES KALTRÄUCHERVERFAHRENS RAUMTEMPERATUR HABEN.

Die Holzspäne gemäß den Anleitungen (5 - 15 Minuten) in Wasser einweichen, den Holzspänebehälter komplett füllen und hinten im Ofen unterbringen.

Den Behälter mit Eis füllen und in Einschieberost-Position 7 (unmittelbar über dem Holzspänebehälter) einsetzen.

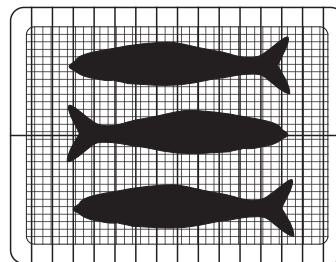
Die vorbereiteten Lachsfilets wie im Diagramm angegeben auf ein Drahtgitter legen und dieses beginnend mit der obersten Position in den Ofen schieben.

Den Sensor des Thermoelement-Thermometers in das mittlere Lachsfilet in der obersten Einschubposition oder beim Räuchern mit voller Beladung in der mittleren Einschubposition stecken. Um die richtige Farbe zu erhalten, darf die Kerntemperatur des Lachs nicht höher als 25 °C sein. Aus diesem Grund muss der Räuchervorgang begonnen werden, wenn der Ofen Raumtemperatur hat.

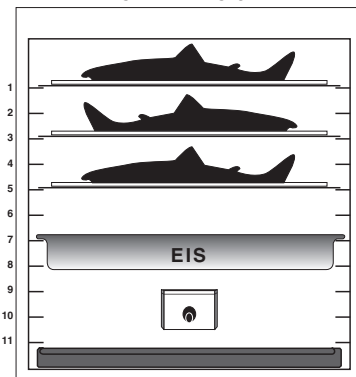
Sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze geschlossen sind. Die Ofentür schließen und die Räucherdauer je nach gewünschtem Aroma auf 10 - 20 Minuten einstellen. Wenn die Räucheruhr abgelaufen ist (AUS), müssen die Filets noch 1 - 2 Stunden im Ofen bleiben. Während dieses Zeitraums die Ofentür nicht öffnen.

Nach der erforderlichen Zeit im Ofen die Filets entfernen, in durchsichtige Kunststoffolie einwickeln und im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

DRAUFSICHT



SEITENANSICHT



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN UND ZUBEREITUNG

PRODUKT >	KALT GERÄUCHERTE TOMATEN AUS DER DOSE	REZEPT	REZEPT
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf		
ANWEISUNGEN	Tomaten in den Behälter geben.		
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Normalgroßes Blech		
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767 1000, 1200	4 4		
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	2 normalgroße Behälter 1 normalgroßer Behälter		
MAX. BELADUNG 767, 1767 1000, 1200	8 normalgroße Behälter 4 normalgroße Behälter		
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll		
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen		
GARTEMPERATUR	—		
HEISSHALTETEMP.	—		
GARDAUER	—		
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert		
RÄUCHERDAUER	15 Minuten 1 Stunde im Ofen lassen.		
MIN. HALTEDAUER	—		
MAX. HALTEDAUER	—		
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	—		
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	—		
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	—		
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	—		
Die Dauer- und Temperaturwerte sind nur vorgeschlagene Richtlinien. Alle Garprozesse müssen auf der Produktkerntemperatur basieren. Auf Grund von Variationen bei Produktqualität, Gewicht und gewünschtem Garungszeitpunkt muss die Gardauer eventuell entsprechend angepasst werden. Immer die örtlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften für alle Kerntemperaturanforderungen einhalten.			



ALTO-SHAAM®



**Ecologically Smart.
Economically Smart.**

Welthauptsitz
W164 N9221 Water Street
P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Telefon 262-251-3800
U.S.A. und Kanada, gebührenfrei 1-800-558-8744
Telefax +1 262-251-7067
Telefax nur U.S.A. 1-800-329-8744
www.alto-shaam.com

Preis: US\$ 15,00
Gedruckt in den USA
MN-29708-GR • 03/11

© 2011 Alto-Shaam, Inc.

AltoShaam-webshop.nl

AltoShaam-webshop.nl

