

RICHTLINIEN FÜR GAREN, HEISSHALTEN UND RÄUCHERN



ALTO-SHAAM®

HALO
HEAT®

Richtlinien für Garen bei niedriger Temperatur, Heißhalten und Räuchern

Inhalt

Garen bei niedriger Temperatur

Willkommen zum Garen bei niedriger Temperatur	1
Fleisch und Ernährung	2
Einschränkung des Gewichtsverlustes und Gardauer	3
Verringerung der Arbeits- und Gerätekosten	4
Ofeneigenschaften	4
Inbetriebnahme	4

Garen, Heißhalten, Räuchern

Manuelle Steuerung	5-6
Deluxe-Steuerung	7-10

Betriebstipps 11

Nahrungsmittel-Sicherheit

Bestimmung, ob das Produkt ausreichend gegart wurde	12
Aufwärmen	12
Allgemeine Richtlinien zum Heißhalten	13
Nahrungsmittel-Sicherheit	14-15

Reinigung und vorbeugende Wartung

Schutz von Edelstahlflächen	16
Reinigungsmittel	16
Reinigungswerkzeug	16
Tägliche Sonden-/Zinkenreinigung (Deluxe-Steuerung)	16
Pflege und Reinigung des Geräts	17
Prüfliste für die vorbeugende Wartung	18

Garanweisungen

Produktverzeichnis	19
Rind	20-23
Kalb	23
Lamm	24
Schwein	25-27
Verarbeitetes Fleisch	27
Geflügel	28-31
Fisch	32
Verschiedenes	33-39

Richtlinien zum Räuchern

Geräuchertes Rindfleisch	40
Geräuchertes Schweinefleisch	41-42
Geräuchertes Geflügel	42
Geräucherter Fisch, Garnelen	43
Kalt geräucherte Tomaten aus der Dose	44
Kalt geräucherter Lachs	44-45



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: (+1) 262-251-3800 • (800) 558-8744 U.S.A./KANADA • FAX: (+1) 262-251-7067 • (800) 329-8744 U.S.A. • www.alto-shaam.com



Deluxe-Steuerung

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III

Manuelle Steuerung

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II
767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK/II



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 Heihaltekommer 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.



Garen bei niedriger Temperatur

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 Heißhaltezeitdauer 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 bis 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.

Garen bei niedriger Temperatur

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 Heißhaltedauer 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 Produktes)
- 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. Es ist daher wichtig, die Hygienevorschriften bei der Nahrungsmittelzubereitung und -handhabung immer zu befolgen. Das ist der Hauptschutz vor Speisenkontamination. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt über Reinigung und vorbeugende Wartung dieses Handbuchs.

Garen bei niedriger Temperatur

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.

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 Banketraum. 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.



OFENEIGENSCHAFTEN

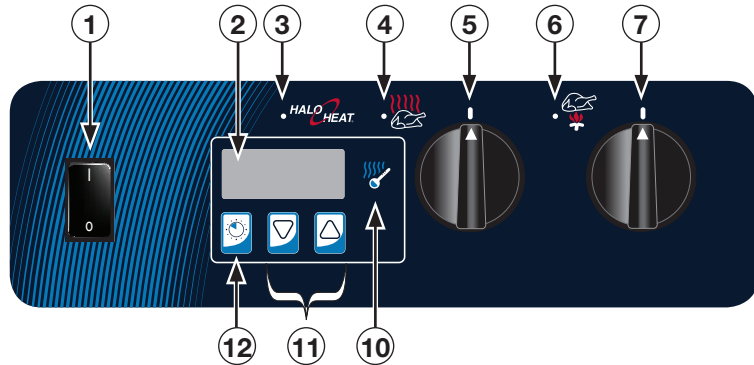
Der Ofen ist mit einem speziellen Niedrigtemperaturheizkabel ausgerüstet. Bei diesem Halo Heat®-Konzept ist das Heizkabel an den Ofeninnenwänden befestigt, um eine gleichmäßige, mit einem Ofensensor geregelte Wärmequelle zu liefern. Durch das Design und die Funktionseigenschaften des Geräts wird keine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

Achtung: Das Modell 300-TH/III ist unser Tischofen. Beim voll beladenen Garen im 300-TH/III muss der Temperaturfühler in die Speisen auf dem untersten Einschub gesteckt werden.

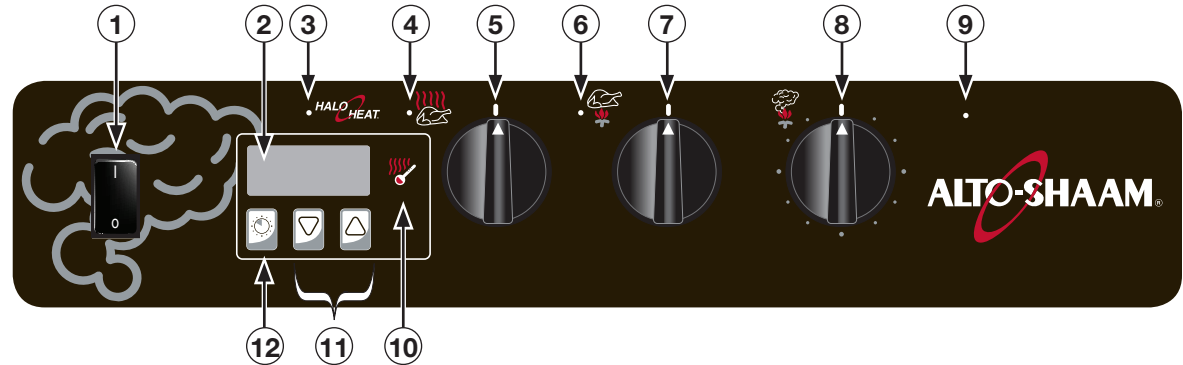
INBETRIEBNAHME

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.

Garen, Heißhalten, Räuchern mit der manuelle Steuerung



1. Ein/Aus-Schalter
2. Digitalanzeige
3. Heizen-Kontrollleuchte
4. Heißhalten-Kontrollleuchte
5. Heißhalten-Taste – Temperaturbereich 16 – 96 °C
6. Garen-Kontrollleuchte



7. Garen-Taste – Temperaturbereich 93 – 162 °C
8. Räucheruhr-Taste (60 Minuten maximal)
9. Räuchern-Kontrollleuchte
10. Temperaturanzeige-Taste
11. Auf- und Ab-Pfeiltasten (zum Einstellen und Korrigieren der Gardauer)
12. Uhr abbrechen

1. Den Netzschalter auf EIN (I) schalten.

Es wird 0 °F oder 0 °C angezeigt.

2. Die Heißhaltetemperatur einstellen.

Die **Heißhalten-Taste** auf die gewünschte Heißhaltetemperatur einstellen. Die festgelegte Temperatur wird auf der **Digitalanzeige** ausgewiesen und die **Heizen-Kontrollleuchte** leuchtet auf.

3. Die Garungstemperatur festlegen.

Die **Garen-Taste** auf die gewünschte Temperatur verdrehen. Die festgelegte Temperatur wird auf der **Digitalanzeige** ausgewiesen und die **Garen-Kontrollleuchte** leuchtet auf.

Achtung: Der Garungsmodus ist nur bei laufender Uhr aktiv.

4. Die Uhr festlegen.

Die **Auf- oder Ab-Pfeiltasten** drücken, um die gewünschte Gardauer während des Garens einzustellen.

Um die Uhr abzubrechen, die Taste **Uhr abbrechen** drücken.

5. Den Ofen 30 Minuten lang VORWÄRMEN, bevor Speisen geladen werden.

6. Speisen in den Ofen laden und die Gardauer nach Bedarf einstellen.

7. Zum Räuchern den Holzspänebehälter füllen.

Eine Behälterladung trockene Holzspäne, nicht kleiner als ein Daumennagel 5 bis 15 Minuten lang in Wasser einweichen. Überschüssiges Wasser von den Holzspänen abschütteln. Den Holzspänebehälter aus dem hinteren Teil des Räucherofens nehmen. Die angefeuchteten Holzspäne in den Behälter geben und diesen zurück in den Ofen stellen.

8. Die Räucheruhr einstellen.

Die **Räucheruhr** schaltet das Heizelement im Holzspänebehälter ein. Wenn der Holzspänebehälter gefüllt und die **Räucheruhr** bis zum Anschlag nach rechts gedreht wurde, werden die Holzspäne ca. 45 Minuten bis eine Stunde lang Rauch abgeben.

Zum Einstellen der **Räucheruhr** die Räucheruhr-Taste über die erforderliche Zeitdauer hinaus drehen und dann zurück auf den korrekten Wert einstellen.

Die Räuchern-Kontrollleuchte leuchtet auf.

Die Ofentür und die Türventilationsschlitze während des Räuchervorgangs komplett geschlossen halten.

Achtung: Beim Kalträuchern muss die Gartemperatur auf 0 °C eingestellt werden, bevor die Räucherdauer eingestellt wird, damit der Räuchervorgang eingeleitet werden kann.

Achtung:

- Die **Heizen-Kontrollleuchte** leuchtet auf, wenn die Uhr eingestellt ist, sie bleibt an, bis der Ofen die Solltemperatur erreicht hat.
- Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit gedrückt werden, um zwischen der **Solltemperatur** und der Solldauer zu wechseln. Die Taste gedrückt halten, um die **tatsächliche** Ofentemperatur anzuzeigen.

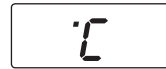
Garen bei niedriger Temperatur

Wechseln zwischen Fahrenheit (°F) und Celsius (°C)

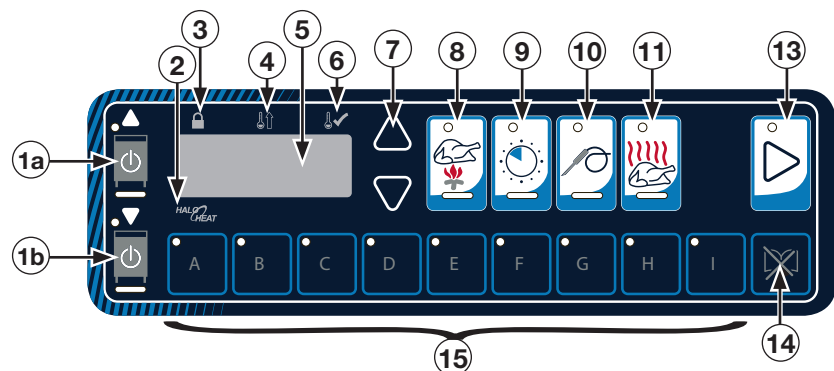
Die Voreinstellung ist Fahrenheit. Wechseln zu Celsius:

1. Die **Temperaturanzeigetaste** und die **Ab-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Es wird 3 Sekunden lang °C angezeigt, damit die Auswahl geprüft werden kann; danach wird die Temperatur in °C angezeigt.
3. Diesen Vorgang wiederholen, um zu Fahrenheit zu wechseln.

Achtung: Nach einem Stromausfall bleibt die vom Benutzer festgelegte Maßeinheit (°C oder °F) erhalten.



Garen, Heißhalten, Räuchern mit der Deluxe-Steuerung



- 1a. Ein/Aus – Obere Kammer
- 1b. Ein/Aus – Untere Kammer
2. Heizen-Kontrollleuchte
3. Schloss-Kontrollleuchte
4. Vorheizen-Kontrollleuchte
5. LED-Anzeige
6. Bereit-Kontrollleuchte
7. AUF- und AB-Pfeiltasten

1. Die Ein/Aus-Taste drücken.

2. Beim Garen mit gespeichertem Rezept

Die gewünschte **Speichern**-Taste (A-H) und dann die **Start**-Taste drücken, um den Garungszyklus zu beginnen.

3. Beim Garen ohne gespeichertem Rezept

A. Die Garungstemperatur festlegen.

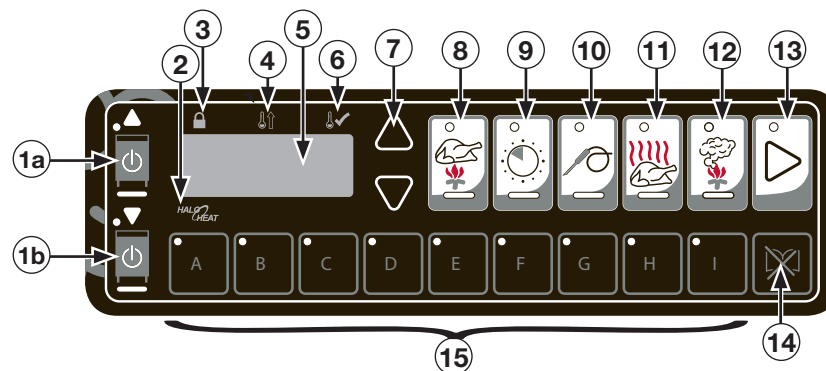
Die **Garen**-Taste drücken. Die Vorheizen-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Garungstemperatur wird eingeblendet. Die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken, um die Garungstemperatur zu ändern.

- Zum Garen nach Zeit – die **Uhr**-Taste drücken. Die Uhr-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Gardauer wird angezeigt. Um die eingestellte Dauer zu ändern, die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur und die verstrichene Dauer ab.
- Zum Garen nach Sensortemperatur – die **Sensor**-Taste drücken. Die Sensor-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Produktinnentemperatur wird angezeigt. Um die eingestellte Temperatur zu ändern, die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken. Auf der Anzeige wechselt die Solltemperatur, die verstrichene Dauer und die Sensortemperatur ab.

B. Die Heißhaltetemperatur einstellen.

Die **Heißhalte**-Taste drücken. Die Garen-Kontrollleuchte leuchtet weiter auf. Um die eingestellte Heißhaltetemperatur zu ändern, die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken. Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Heißhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Heißhaltemodus ist. Der Ofen bleibt solange im Heißhaltemodus, bis die Taste **Ein/Aus** gedrückt wird.

Zum Garen nach Sensor-Heißhaltemodus (optional beim Garen nach Sensor) – die **Sensor**-Taste drücken. Die Sensor-Garungstemperatur



8. Garen-Taste — Temperaturbereich 93 – 162 °C
9. Uhr-Taste
10. Sensortaste
11. Heißhalten-Taste – Temperaturbereich 16 – 96 °C
12. Räuchertaste
13. Start-Taste
14. Programmabbruch-Taste
15. Speicherprogramm-Tasten

wird eingeblendet. Die **Sensor**-Taste noch einmal drücken, um die Sensor-Heißhaltetemperatur anzuzeigen. Die LEDs unter der **Sensor**- und **Heißhalten**-Taste blinken abwechselnd, um den Sensor-Heißhaltemodus auszuweisen. Um die Sensor-Heißhaltetemperatur festzulegen, die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken. Garen-Temperaturbereich: 94 °C bis 160 °C

C. Die Räucherdauer einstellen.

Die Räuchertaste drücken. Zum Einstellen der gewünschten Räucherdauer die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken. Es wird die zuletzt eingestellte Zeit angezeigt.

D. Das Programm auf Wunsch unter einer Speichern-Taste speichern.

Eine **Speichern**-Taste (A-H) für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die gewünschte **Speichern**-Taste zwei Sekunden lang gedrückt halten. Wenn die Speicher-Taste programmiert wurde, ertönt ein ein Sekunden langer Signalton und die Kontrollleuchte auf der Speichern-Taste leuchtet.

Achtung: Es kann immer nur jeweils eine Speichern-Taste programmiert werden. Wenn eine weitere Speichern-Taste programmiert werden soll, muss der Ofen gestartet oder gestoppt werden, indem die Stromversorgung zur Kammer aus- und eingeschaltet oder die **Start**-Taste gedrückt wird. Die zuletzt verwendete **Speichern**-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 Buchstaben-Taste belegt werden.

Wenn ein Speicherprogramm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Heißhaltemodus oder im Vorheizmodus sein. Der Ofen darf kein **gespeichertes** Menüprogramm ausführen.

E. Den Garzyklus starten.

Die **Start**-Taste drücken.

Garen, Heißhalten, Räuchern mit der Deluxe-Steuerung

Um einen Vorgang jederzeit anzuhalten:

Die **Start**-Taste gedrückt halten, bis die Steuerung 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:

Die Temperatursollwerte für **Garen, Heißhalten und Sensor** und die **Uhr**-Einstellung können mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten eingestellt werden. Kurzzeitiges Drücken der Auf- oder Ab-Pfeiltaste erhöht den Sollwert um eins. Um eine Einstellung rascher zu ändern, die Auf- oder Ab-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.

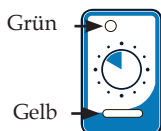
Die Tasten Garen, Uhr, Sensor und Heißhalten verfügen über gelbe Kontrollleuchten, die die angezeigten Informationen identifizieren.

Anzeigen der hohen/niedrigen Sensortemperatur:

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

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die Sensor-Taste und die Auf-Pfeiltaste drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die Sensor-Taste und die Ab-Pfeiltaste drücken.



Löschen einer Speicherprogrammierung:

Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Heißhaltemodus oder im Vorheizmodus sein. Der Ofen darf kein gespeichertes Menüprogramm ausführen.

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Heißhaltemodus oder Vorheizmodus befindet, die Taste **ABBRECHEN** und zugehörige Speichern-Taste, deren Programm gelöscht werden soll, drücken. Wenn der Speicher gelöscht wurde, gibt der Ofen einen ein Sekunden langen Signalton ab.

Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfllt, 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 Taste **EIN/AUS** quittieren. Beim Drücken der Taste wird die Dauer des Stromausfalls angezeigt. Wenn der Stromausfall länger als 24 Stunden dauert, stoppt die Steuerung die Dauer des Stromausfalls zu messen.

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

Einstellen von Datum und Uhrzeit:

Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.

Zum Einstellen der Uhrzeit (HH:mm) – Die Taste A drei Sekunden lang gedrückt halten, danach die Auf- oder Ab-Pfeiltaste drücken.

Zum Einstellen des Jahrs – Die Taste B drei Sekunden lang gedrückt halten, danach die Auf- oder Ab-Pfeiltaste drücken.

Zum Einstellen des Monats und Tags (MM.dd) – Die Taste C drei Sekunden lang gedrückt halten, danach die Auf- oder Ab-Pfeiltaste drücken.

Garen, Heißhalten, Räuchern mit der Deluxe-Steuerung

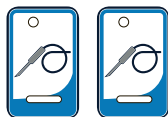
Gebrauch des Sensors:

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 interne Produkttemperatur; 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 Geflgelbrste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflssiges 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.

Zum Garen nach Sensor-Heißhaltemodus (optional beim Garen nach Sensor):

- Die **Sensor**-Taste drücken, um die Sensortemperatur abzulesen.
- Die **Sensor**-Taste noch einmal drücken, um die Sensor-Heißhaltetemperatur anzuzeigen.



Hinweis: Die LEDs unter der **Sensor**- und **Heißhalte**-Taste blinken abwechselnd, um den Sensor-Heißhaltemodus auszuweisen.

- Um die Sensor-Heißhaltetemperatur festzulegen, die **Auf**- oder **Ab-Pfeiltaste** drücken.
- Die **Start**-Taste drücken, um den Garungszyklus zu beginnen.



Kalibrierung des Sensors:

1. Zum überprüfen der Produktsensor-Kalibrierung den Sensor in ein Glas Eiswasser legen.
2. Warten, bis sich die Temperatur stabilisiert hat und dann die Sensortaste fünf (5) Sekunden lang gedrückt halten. Prüfen, ob der Messwert von 0 °C abweicht.
3. Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, muss das Gerät im Einschalt-Heißhaltemodus sein. Das ausgeschaltete Gerät einschalten. Der Ofen läuft nun Einschalt-Heißhaltemodus; die Sensortaste acht (8) Sekunden lang drücken, bis zwei Signaltöne abgegeben werden und ein Temperaturwert angezeigt wird. Die Sensorversatztemperatur mit den Auf- oder Ab-Pfeiltasten vergrößern oder verkleinern. Schritt 2 zur Überprüfung wiederholen.
4. Schritte 1 und 2 wiederholen, um die Sensorkalibrierung nach Bedarf zu überprüfen.

Sous-Vide-Garung:

Wenn der Ofen in einem Vorheizmodus ist, die Sensortaste gedrückt halten. Nach 5 Sekunden wird „SouS“ angezeigt, falls der Sous-Vide-Modus aktiv ist; im normalen Sensormodus wird „rE9“ angezeigt. Falls Änderungen vorgenommen werden sollen, die Sensortaste weitere drei Sekunden lang gedrückt halten, wodurch der Modus umgeschaltet wird.

Beim Garen 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 Produktkerntemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Garungsvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen. Ein falscher Sensormesswert der Produktkerntemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Heißhaltetemperatur geschaltet wird.

! VORSICHT

Zur Aufrechterhaltung sicherer Temperaturen dürfen niemals kalte Speisen zum Aufwärmen in den Ofen gegeben werden, wenn dieser bereits heiße Speisen warmhlt.

Garen, Heißhalten, Räuchern mit der Deluxe-Steuerung

Sperren und Freigeben von Speichertasten



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

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

Achtung: Von dieser Sperre sind nur die Ofenspeichertasten A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Garen, Sensor und Heißhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Entsperren der Speichern-Tasten, die Abbrechen-Taste gemeinsam mit der Taste „I“ zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis die Leuchte auf der Taste „I“ 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.

Achtung: Das Bedienfeld ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste und der PFEILTASTEN. Die Ofensteuerung 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 die Bedienfeldleuchte erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienungspult ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Einstellen der Signalton-Lautstärke



Wenn die Steuerung im **Aus-Modus** ist, die AB-PFEILTASTE **gedrückt halten**, bis die Anzeige die aktuelle Lautstärke anzeigt. Die AUF- oder AB-PFEILTASTE drücken, um durch die vier Optionen zu blättern (0 = Aus, 1 = Leise, 2 = Mittel, 3 = Laut).

HACCP-Dokumentation, Daten-Logger – optional

Dieser Ofen erfüllt die gemäß HACCP vorgeschriebenen Kriterien durch die Bereitstellung von automatischer Probenahme, Dokumentation, Sollwertüberprüfung, Rezeptprotokollierung und von Datums- und Uhrzeitwerten. Diese Daten werden 30 Tage lang gespeichert. Diese Informationen können am Bildschirm angezeigt oder auf einen USB-Datenträger heruntergeladen und auf einen Computer kopiert werden. Die Daten werden im CSV-Format (comma-separated variable, *.csv) gespeichert, das in einem Tabellenkalkulationsprogramm einfach zu öffnen ist.

Herunterladen der erfassten Daten:

1. Alle Ofenkammern müssen abgeschaltet sein.
2. Es sollte ein komplett leerer USB-Stick verwendet werden. Die Kappe vom USB-Anschluss an der rechten Seite des Bedienfelds entfernen und den USB-Stick einschieben. Auf der Anzeige erscheint „Usb“. Falls auf der Anzeige nicht „Usb“ erscheint, einen anderen USB-Stick versuchen oder den Alto-Shaam-Service verständigen.
3. Die Taste START gedrückt halten, bis auf der Anzeige „≡ XYZ“ eingeblendet wird. Die Ziffer ganz rechts ist der abgeschlossene Prozentsatz des Herunterladevorgangs. Die Kontrollleuchte der START-Taste blinkt während des Herunterladevorgangs. Wenn auf der Anzeige „≡100“ eingeblendet wird, ist der Herunterladevorgang abgeschlossen.
4. Den USB-Stick herausziehen und den USB-Anschluss mit der Kappe verschließen. Wenn der USB-Stick entfernt wird, gibt der Ofen 1 Sekunde lang einen Signalton ab, der das Entfernen des USB-Sticks bestätigt.

HACCP-Datenprobe

A26						
	A	B	C	D	E	F
1	Unit Serial Number 01:10:04					
2	Software Version: 0.12					
3	Control Personality: 0					
4	Start Time 7/26/2012 10:33					
5	Cavity Upper					
6	Program Name Preset A					
7	Cook Set Temperature (°F) 250					
8	Cooking by: Time					
9	Cook Time 2:24					
10	Hold Set Temperature (°F) 150					
11						
12						
13						
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information					
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146					
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146					
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146					
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146					
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146					
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146					
21						

Betriebstipps

BETRIEBSTIPPS VON UNSEREM CHEFKOCH

- Zum Garen spezieller Produkte auf die entsprechenden Garungs- und Heißhalteanweisungen Bezug nehmen.
- 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.
- Die Gardauern in dieser Anleitung beziehen sich auf Produkt, das direkt aus einem Kühlschrank mit einer Temperatur von 3,3 bis 4,4 °C in den vorgeheizten Ofen gegeben wurde. Wenn die Produkttemperatur keine Kühlschranktemperatur ist, müssen entsprechende Korrekturen vorgenommen werden.
- Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben.
- Stellen Sie die Ventilationsschlitze in der Tür je nach ausgewähltem Garungsprozess ein.
- Während des Garungsprozesses sollte die Ofentür geschlossen bleiben. Durch Öffnen der Tür kann Hitze entweichen und die für das Produkt erforderliche Gardauer wird verlängert.
- 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.
- Die Kerntemperatur des Produktes mit einem Thermometer messen. Das Thermometer vor jedem Einsatz desinfizieren.
- Gereiftes Fleisch wird schneller gegart, hat mehr Gewichtsverlust und eine kürzere Heißhaltedauer als Frischfleisch. Aufgrund der Reifungsfähigkeiten des Ofens sind kein gereiftes Fleisch oder Reifungszusätze wie M.S.G. erforderlich und auch nicht empfehlenswert.
- Beim Garen mit einem komplett gefüllten Ofen darf nie unter der zweiten Einschubrost-Runde vom Ofenkammerboden gegart werden.
- Ofeninneres, Auffangschale, Einschubroste und Seitenschienen täglich reinigen.
- Da es im Halo Heat® Niedrigtemperaturofen keine Luftbewegung gibt, bildet sich während des Garens an der Türinnenseite Kondensat, das aus den Ofentürventilationsschlitzen 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.



- Die Auffangschale wird direkt auf den Boden der Ofenkammer gesetzt.
- 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 bestimmte Öfen ist auch eine optionale extratiefe Auffangschale erhältlich.
- Überfließen kann auch durch Überladen der Ofenkammer verursacht werden. **DEN OFEN NICHT ÜBERLADEN.** Das empfohlene Produkt Fassungsvermögen der einzelnen Garungsprozesse beachten.
- 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 oder per E-Mail (Angaben im Abschnitt „Kontaktaufnahme“ unserer Website) an uns.

800-558-8744 • (+1) 262-251-3800

www.alto-shaam.com

Nahrungsmittel-Sicherheit

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: 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 Garungstemperatur, 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.

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 MINUTE, 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	

Nahrungsmittel-Sicherheit

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Geeignete Heißhaltetemperaturen unterscheiden sich von Speisenprodukt zu Speisenprodukt.

Halo Heat® 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 Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

In einer geschlossenen Heißhalteumgebung ist zu hohe Feuchtigkeit ein Zustand, der beseitigt werden kann. Ein Produkt, das bei der Zubereitung extrem hohen Temperaturen ausgesetzt wird, muss abkühlen, bevor es in eine Heißhalteumgebung mit kontrollierter Temperatur gebracht wird. Wenn sich das Produkt nicht abkühlt, bildet sich starke Kondensation, die die Feuchtigkeit außerhalb des Produktes erhöht. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Heißhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn das Gerät 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
CORNEED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — 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
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
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 HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	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 ANGEFÜHRTE 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.	

Nahrungsmittel-Sicherheit

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig so eng verbunden, dass diese nur schwer – wenn überhaupt – getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen und untrennbaren Zusammenhang zwischen Reinheit und Geschmack. Reinheit, höchste Betriebseffizienz und Aussehen von Gastronomiegeräten tragen beachtlich zu schmackhaften, appetitlichen Speisen bei.

Die meisten Speisen verbreiten ihr eigenes Aroma, aber nehmen auch andere Gerüche auf. Leider besteht bei dieser Absorption kein Unterschied zwischen GUTEN und SCHLECHTEN Gerüchen. Die meisten unerwünschten Geschmacksstoffe und Gerüche bei der Speisenzubereitung werden durch Bakterienwachstum verursacht. Sauerwerden, Ranzigwerden, muffig, abgestandene oder andere negative Geschmackseinflüsse sind oft das Resultat von Keimbildung.

Die einfachste Weise, guten, unbeeinträchtigten und natürlichen Geschmack zu gewährleisten, ist gründliche Sauberkeit. Das bedeutet gute Kontrolle von sichtbaren (Schmutz) und unsichtbaren (Keime) Verunreinigungen. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleistet ein attraktives Aussehen der Gastronomiegeräte 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.

Ein umfassendes Hygieneprogramm muss sich auf die Einschulung des Personals in grundlegende Hygiene- und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Produktkerntemperatur und die routinemäßige Überwachung von Kerntemperaturen – von der Anlieferung bis zum Servieren.

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

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

PRODUKTKERNTemperaturen von Speisen	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 – 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 – 49 °C
SICHERHEITZONE	60 – 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITZONE	2 – 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 – 0 °C
SICHERHEITZONE	-18 °C oder darunter

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. Weitere HACCP-Informationen erhalten Sie von folgender Kontaktstelle:

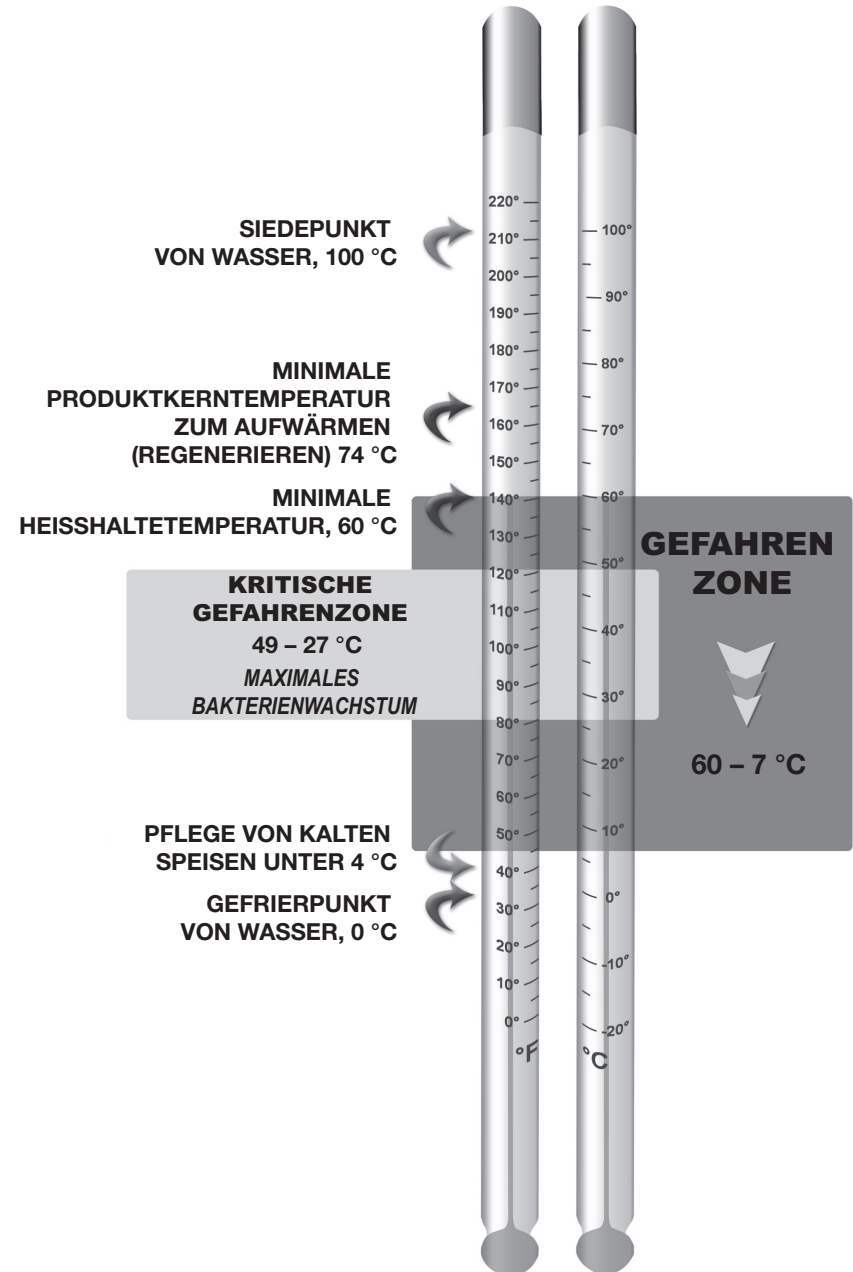
*Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TEL.: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov*

Speisenheißhaltung und Hygiene

RICHTLINIEN ZUR NAHRUNGSMITTEL-SICHERHEIT

Alle erhitzten Speisen müssen nach dem Erhitzen zwischen 60 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.



Reinigung und vorbeugende Wartung

Schutz Von Edelstahlflächen



Es ist wichtig, Edelstahlflächen zu pflegen und vor Korrosion zu schützen.

Aggressive, korrosive oder ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht von Edelstahl zerstören.

Reibschwämme, Stahlwolle oder Metallgegenstände erzeugen

Abrieb auf der Oberfläche und beschädigen die Schutzschicht, was letztendlich zu Stellen mit Korrosion führt. Auch Wasser, besonders hartes Wasser mit mittleren bis hohen Chlorkonzentrationen führt zur Oxidation und zu Lochfraß, der zu Rost und Korrosion führt. Außerdem sind viele saure Speisen, die verschüttet werden und auf Metallflächen verbleiben, zur Korrosion von Flächen beitragende Faktoren.

Geeignete Reinigungsmittel, Reinigungswerkzeuge und Reinigungsmethoden sind für die Aufrechterhaltung des Aussehens und der Lebensdauer dieses Geräts entscheidend. Verschüttete Speisen müssen sofort entfernt und die Flächen sobald wie möglich gereinigt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Flächen müssen nach dem Reinigen mit einem Reinigungsmittel immer gespült werden und stehendes Wasser ist nach dem Spülen sobald wie möglich aufzuwischen.

Reinigungsmittel

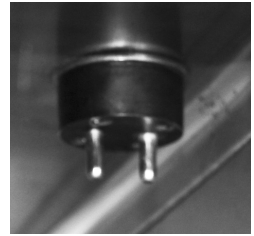
Nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden, die für Edelstahlflächen vorgesehen sind. Reinigungsmittel müssen chlorfreie Stoffe sein und dürfen keine quarternären Ammoniumverbindungen enthalten. Auf Edelstahlflächen niemals Salzsäure benutzen. Stets das geeignete Reinigungsmittel mit der vom Hersteller empfohlenen Konzentration verwenden. Wenden Sie sich um Produktempfehlungen an Ihren örtlichen Reinigungsmittellieferanten.

Reinigungswerkzeug

Die Reinigung kann in der Regel mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Wenn aggressivere Methoden erforderlich sind, einen nicht scheuernden Reibschwamm für hartnäckige Stellen verwenden und darauf achten, dass in der Richtung der Maserung der Metallfläche geschruppt wird, um Oberflächenkratzer zu vermeiden. Nahrungsmittelrückstände nie mit Drahtbürsten, metallenen Reibschwämmen oder Kratzern entfernen.

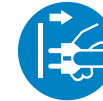
TÄGLICHE REINIGUNG DER ZINKEN (Deluxe-Steuerung)

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.

WARNUNG



Zur Vermeidung von **SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN** das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **IMMER** von der Stromversorgung trennen.

VORSICHT



Um die Edelstahlflächen zu schützen, nie Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. **NIE** Salzsäure an Edelstahl benutzen. **NIE** Drahtbürsten, metallene Reibschwämme oder Spachteln benutzen.

WARNUNG



Zur Vermeidung von **SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN** oder **SACHSCHÄDEN**:

Muss das Gerät gründlich gereinigt werden, um Fettablagerungen oder Nahrungsmittelrückstände im Gerät zu vermeiden, die sich entzünden könnten. Wenn sich Fett- und/oder Nahrungsmittelrückstände im Gerät entzünden, das Gerät sofort abschalten und die Gerätetür geschlossen halten, um das Feuer zu löschen. Falls weitere Löscharbeiten erforderlich sind, das Gerät von der Hauptstromversorgung trennen und einen Feuerlöscher verwenden (nicht versuchen ein Fettfeuer mit Wasser zu löschen!). Wenn das Gerät nicht einwandfrei gereinigt wird, wird die Garantie ungültig und Alto-Shaam wird jeglicher Haftung enthoben.

Reinigung und vorbeugende Wartung

GEFAHR



Zur Vermeidung von **SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN** oder **SACHSCHÄDEN**:

NICHT mit Dampf reinigen bzw. das Innere oder Äußere mit Wasser oder einer beliebigen Flüssigkeitslösung abspritzen. **NICHT** mit einem Wasserstrahl reinigen.

Nichtbeachtung dieses Vorsichtshinweises macht die Garantie ungültig.

WARNUNG



Zur Vermeidung von **SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN** das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **IMMER** von der Stromversorgung trennen.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
 2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen, Auffangschalen und Auffangbleche 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.
- Achtung:** 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, Einschübe und Auffangwannen 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 Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Das Reinigungsmittel 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 (DELUXE-STEUERUNG)

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.



KÜHLGEBLÄSE UND OFEN-BEDIENFELD PRÜFEN

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

EINMAL PRO MONAT DEN GESAMTZUSTAND DES OFENS PRÜFEN

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

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in der Bedienungs- und Pflegeanleitung nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

Prüfliste für die vorbeugende Wartung

Täglich

- Den Ofen täglich reinigen, wie in diesem Handbuch vorgeschrieben.
- Die vordere Auffangschale reinigen, wie in diesem Handbuch empfohlen.

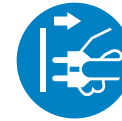
Monatlich

- Die Türdichtung auf Anzeichen von Rissen, Verformung oder Schäden überprüfen.
- Die Türfensterdichtung auf korrekte Dichtwirkung überprüfen.
- Die Kammertür-Ventilationsschlitze auf einwandfreie Funktionsweise überprüfen.
- Die Seitenschienen, Einschübe und Träger auf Schäden prüfen und ggf. ersetzen.
- Den herausnehmbaren Produktsensor kalibrieren (falls zutreffend).
- Den Lufteinlassbereich und die Ventilationsschlitze des Kühlgeblässes reinigen.
- Das Räucherelement einer Sichtprüfung unterziehen (falls zutreffend). Falls Anzeichen von Verformung, Risse oder Bruchstellen zu sehen sind, den Ofen außer Betrieb nehmen und einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

Alle 12 Monate (Inspektion durch einen autorisierten Servicetechniker)

- Den Bedienfeldbereich öffnen und alle Verkabelungen inspizieren/festziehen.
- Alle elektrischen Komponenten überprüfen.
- Das Räucherelement und dessen Verkabelung einer Sichtprüfung unterziehen (falls zutreffend).
- Das Räucherelement einer Sichtprüfung unterziehen (falls zutreffend). Falls Anzeichen von Verformung, Risse oder Bruchstellen zu sehen sind, den Ofen außer Betrieb nehmen und einen autorisierten Servicetechniker verständigen.
- Die korrekte Stromaufnahme der Ofenheizelemente bestätigen.
- Die Elemente einer Kurschluss-/Masseschlussprüfung unterziehen. Nach Bedarf ersetzen/reparieren.
- Das Netzkabel auf Risse oder Bruchstellen in der Schutzisolierung untersuchen.
- Die Kabelanschlüsse im Gerätebedienfeldbereich festziehen.
- Die einzelnen Kontrollleuchten testen/ersetzen (falls zutreffend).
- Die Kühlgebläse ersetzen (falls zutreffend).
- Die Spannungsversorgung überprüfen.
- Den Spannungswahlschalter einstellen (falls zutreffend).
- Den Produktsensor und die Produktsensorbuchse überprüfen und testen.
- Die Steuerung und Steuerungsfunktionen überprüfen und testen.
- Die Steuerungstasten ersetzen.
- Den Zustand der Ofenkammer einer Sichtprüfung unterziehen.
- Die Türdichtung ersetzen.
- Türgriffe und Türscharniere einer Sichtprüfung unterziehen. Nach Bedarf ersetzen/reparieren.
- Lose Griffe und Scharnierschrauben entfernen. Loctite auftragen und dann die Schrauben sicher festziehen.
- Den Rundum-Stoßschutz überprüfen. Nach Bedarf ersetzen/reparieren.
- Die Laufrollen überprüfen. Nach Bedarf ersetzen/reparieren.
- Die Kammertemperatur-Kalibrierung gemäß dem vom Hersteller empfohlenen Kalibrierverfahren durchführen.

WARNUNG



Zur Vermeidung von **SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN** das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **IMMER** von der Stromversorgung trennen.



Richtlinien für Garen, Heißhalten und Räuchern

Rind

Rinderbrust	20
Kurze Rippchen, Rind	20
Kurze Rippchen, Rind, geschmort	20
Rindfleisch Strip Loin	21
Prime Rib (#109)	21
Prime Rib, Spezial	21
Corned Beef	22
Entrecote	22
Rinderbraten	22
Rinderbraten, Cafeteria/Steamship	23
Filet	23
Kalbsrücken	23

Lamm

Lammkeule	24
Lammbraten (Knochenenden freiliegend)	24
Lammkoteletts	24

Schwein

Schweinekeule, frisch	25
Schinken, roh und geräuchert	25
Schweinekoteletts	25
Schweinerücken	26
Schweineschulter	26
Schweinerippchen	26
Schwein, ganz	27
Verarbeitetes Fleisch	27

Geflügel

Hhnchen, Hälften oder Stücke	28
Hhnchen, ganz	28
Brathuhn, zweistufige Methode	29
Kornische Hennen	29
Ente, ganz	30
Ente, Confit	30
Pute	30
Putenbrust	31
Putenrolle	31

Fisch

Fisch, gebacken	32
Lachssteaks	32
Forelle	32

Verschiedenes

Quiche	33
Reis	33
Eierkuchen	33
Kartoffelgratin	34
Konservierung	34
Crème Brlee	34
Temperieren von Schokolade	35
Schichtkuchen	35
Käsekuchen	35
Gefrorene Fertigspeisen	36-37
Vorgekochtes, gefrorenes Fingerfood	38
Frhstcksbrtchen	38
Kekse	39
Teig Gären	39

Räuchern

Rinderbrust	40
Pastrami	40
Rinderzunge	40
Schinken	41
Rippchen	41
Schweineschulter	41
Schweinebauch	42
Ente	42
Pute	42
Fischfilets	43
Ganzer Lachs	43
Garnelen	43
Kalt geräucherte Tomaten aus der Dose	44
Kalt geräucherter Lachs	44-45

Die hier angeführten Mengen gelten pro
Ofenkammer.

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

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	Keine	300, 1000, 1200 – Normalgroßes Gastronormblech 500, 750 – Blech	Normalgroßes Gastronormblech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	1	2	2
500	3	3	3
750	2	3	3
1000, 1200	3	4	5
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	1 Braten	1 normalgroßer Behälter	1 normalgroßer Behälter
500	1 Braten	1 halbgroßes Blech	1 normalgroßer Behälter
750	3 – 4 Braten	1 normalgroßes Blech	2 normalgroße Behälter
1000, 1200	2 – 3 Braten	1 normalgroßer Behälter	1 normalgroßer Behälter
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	1 Braten	2 normalgroße Gastronormbleche	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, 1200	6 – 9 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Gastronormbleche	4 normalgroße Behälter
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C
SENSORTEMP.	300: 71 °C 500, 750, 1000, 1200: 77 °C	300: 71 °C 500, 750, 1000, 1200: 77 °C	300: 77 °C 500, 750, 1000, 1200: 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 Minuten für jeden zusätzlichen Behälter.	3 Stunden für ersten Behälter plus 30 Minuten für jeden zusätzlichen Behälter.
MIN. HALTEDAUER	6 Stunden	6 Stunden	6 Stunden
MAX. HALTEDAUER	24 Stunden	18 Stunden	12 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Sehr empfehlenswert	Erforderlich	Sehr empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	82 °C	77 – 88 °C	77 – 88 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 11 °C 500, 750, 1000, 1200: 6 °C	–	8 °C

Rind

PRODUKT >	RINDFLEISCH STRIP LOIN	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 bis 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	Keine	Keine	Keine
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	2	1	1
500	2	2	2
750	2	2	2
1000, 1200	3	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	1 Braten	1 Braten	1 Braten
500	2 Braten	1 Braten	1 Braten
750	4 Braten	3 Braten	3 Braten
1000, 1200	3 Braten	2 Braten	2 Braten
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	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, 1200	9 Braten bis zu 45 kg	6 Braten, 54 kg	6 Braten, 45 kg
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C
SENSORTEMP.	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 38 °C	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 38 °C	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Optional	Sehr empfehlenswert	Mit diesem Stück ist Garen und Heißhalten über Nacht möglich.
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	300: 32 °C Rare 500, 750, 1000, 1200: 54 °C Rare	300: 32 °C Rare 500, 750, 1000, 1200: 54 °C Rare	300: 32 °C Rare 500, 750, 1000, 1200: 54 °C Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 17 °C – 22 °C ABHÄNGIG VON DER GRÖSSE	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 17 °C	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 17 °C

Rind

PRODUKT >	CORNEO BEEF	ENTRECOTE	RINDERBRATEN
FLEISCHGEWICHT	4 – 5 kg	Entrecote-Rolle, Rind, mit Lippe, #112A: 3 – 5 kg	Rinderbraten, oben (Innen) oder 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	Keine	Keine	Keine
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	2	1	1
500	2	2	1 oder 2
750	2	2	2
1000, 1200	3	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	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, 1200	2 – 3 Braten	3 Braten	2: 10 kg oder 3: 6 kg Braten
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	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, 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	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C
SENSORTEMP.	300: 71 °C 500, 750, 1000, 1200: 74 °C	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 38 °C	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Erforderlich	Optional	Optional für kleinere Braten. Sehr empfohlen für größere Stücke.
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	79 °C	54 °C, Rare	54 °C, Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	17 – 22 °C abhängig von der Größe	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 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.

Rind, Kalb

PRODUKT >	STEAMSHIP ROUND	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	Keine	Keine	Keine
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	–	2	1
500	1	2	2
750	1	3	2
1000, 1200	1	3	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	–	2 Filets	1 Braten
500	1 Braten	3 Filets	2 Braten
750	1 – 2 Braten	5 Filets	4 Braten
1000, 1200	1 – 2 Braten	5 Filets	3 Braten
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	–	4 Filets	1 Braten
500	18 kg	6 Filets	4 Braten
750	bis zu 36 kg	15 Filets	8 Braten
1000, 1200	bis zu 36 kg	15 Filets	9 Braten
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 – 135 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C
SENSORTEMP.	38 °C	300: 29 °C 500, 750, 1000, 1200: 35 °C	300: 32 °C 500, 750, 1000, 1200: 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Erforderlich	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	59 °C, Rare	54 °C, Rare	60 °C, Medium Rare
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	300: 25 °C 500, 750, 1000, 1200: 14 °C	300: 28 °C 500, 750, 1000, 1200: 22 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	Beim Garen großer Braten zur Verstärkung zwei Gittereinschübe auf eine Einschubhalterung setzen.	–	–

Lamm

PRODUKT >	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	Keine	Blech	Normalgroßes Gastronormblech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	2	2	Keiner
500	2	4	Keiner
750	2	4	Keiner
1000, 1200	3	Keiner	4
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	1 Braten	1 halbgroßes Blech	1
500	2 Braten	1 halbgroßes Blech	1
750	6 Braten	1 normalgroßes Blech	2
1000, 1200	4 Braten	1 normalgroßes Blech	1
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	2 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, 1200	12 Braten bis zu 45 kg	4 normalgroße Bleche	4 normalgroße Behälter
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C	300: 107 °C 500, 750, 1000, 1200: 121 °C
SENSORTEMP.	300: 35 °C 500, 750, 1000, 1200: 41 °C	300: 29 °C 500, 750, 1000, 1200: 32 °C	71 °C*
HEISSHALTETEMP.	RARE: 60 °C MEDIUM RARE: 60 °C MEDIUM: 66 °C MEDIUM WELL: 71 °C WELL DONE: 71 °C	60 °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
ÜBER NACHT GAREN/HEISSHALTEN	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 – 60 °C	71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 19 °C 500, 750, 1000, 1200: 14 °C	300: 31 – 33 °C 500, 750, 1000, 1200: 25 – 28 °C	11 °C

Schwein

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	Keine	Keine	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 300 500 750 1000, 1200	1 2 2 3	2 2 2 3	3 4 4 Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 300 500 750 1000, 1200	1 Schweinekeule 2 Schweinekeulen 2 – 4 Schweinekeulen 2 – 3 Schweinekeulen	1 Schinken 2 Schinken 4 Schinken 3 Schinken	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 300 500 750 1000, 1200	1 Schweinekeule 4 Schweinekeulen bis zu 18 kg 4 – 8 Schweinekeulen bis zu 45 kg 6 – 9 Schweinekeulen bis zu 45 kg	2 Schinken 4 Schinken bis zu 18 kg 8 Schinken bis zu 45 kg 9 Schinken bis zu 45 kg	3 halbgroße Bleche 4 halbgroße Bleche 4 normalgroße Bleche 5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 – 135 °C	121 – 135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	300: 49 °C 500, 750, 1000, 1200: 54 – 57 °C	300: 59 °C 500, 750, 1000, 1200: 64 °C	300: 50 °C 500, 750, 1000, 1200: 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Optional	Optional	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	71 °C	71 °C	71 – 77 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 17 °C	300: 12 °C 500, 750, 1000, 1200: 7 °C	300: 22 °C 500, 750, 1000, 1200: 17 °C

Schwein

PRODUKT >	SCHWEINERÜCKEN	SCHWEINESCHULTER	SCHWEINERIPPCHEN
FLEISCHGEWICHT	Schweinerücken, ohne Knochen, gebunden: 4 – 5 kg	Schweinenacken, ohne Knochen: 4 – 5 kg	Schälrrippen: 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	Keine	Normalgroßes Gastronormblech	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 300 500 750 1000, 1200	2 2 3 3	1 2 Keine 3	2 3 4 Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 300 500 750 1000, 1200	2 Braten 2 Braten 3 Braten 3 Braten	2 Braten pro Behälter / 1 Behälter 2 Braten pro Behälter / 2 Behälter 2 Braten pro Behälter / 2 Behälter 2 Braten pro Behälter / 2 Behälter	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 300 500 750 1000, 1200	4 Braten 4 Braten bis zu 18 kg 9 Braten bis zu 45 kg 9 Braten bis zu 45 kg	2 Braten 4 Braten bis zu 18 kg 10 Braten bis zu 45 kg 12 Braten bis zu 45 kg	3 halbgroße Bleche, ca. 9 kg 3 halbgroße Bleche, ca. 9 kg 4 normalgroße Bleche 5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Halb offen	Halb offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	121 – 135 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	300: 43 °C 500, 750, 1000, 1200: 49 °C	300: 74 °C 500, 750, 1000, 1200: 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Sehr empfehlenswert	Sehr empfehlenswert	Optional
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	68 – 74 °C	82 °C	71 – 77 °C Well Done
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 31 °C 500, 750, 1000, 1200: 25 °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.

Schwein, verarbeitetes Fleisch

PRODUKT >	SCHWEIN, GANZ	VERARBEITETES FLEISCH
FLEISCHGEWICHT	15 kg Schwein, ganz	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. Nach Wunsch 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	Keine	Blech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
300	–	2
500	–	4
750	1	5
1000, 1200	2	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
300	–	1 halbgroßes Blech
500	–	1 halbgroßes Blech
750	1	1 normalgroßes Blech
1000, 1200	1	1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN		
300	–	2 halbgroße Bleche
500	–	4 halbgroße Bleche
750	1	5 normalgroße Bleche
1000, 1200	1	8 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	80 °C	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	300: 66 °C 500, 750, 1000, 1200: 71 °C
GARDAUER	5 Stunden	1-1/2 – 2 Stunden Volle Beladung
MIN. HALTEDAUER	–	–
MAX. HALTEDAUER	12 Stunden	6 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	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.

Geflügel

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		
300	2	2
500	3	2
750	3	2
1000, 1200	Keine	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
300	1 halbgroßes Blech	3 Hühnchen
500	1 halbgroßes Blech	4 Hühnchen
750	1 normalgroßes Blech	9 Hühnchen
1000, 1200	1 normalgroßes Blech	9 Hühnchen
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN		
300	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, 1200	48 Hälften oder 160 Stück, 4 normalgroße Bleche	27 Hühnchen, 3 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	135 – 149 °C	135 – 149 °C
SENSORTEMP.	300: 63 °C 500, 750, 1000, 1200: 68 °C	300: 63 °C 500, 750, 1000, 1200: 68 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 – 3 Stunden, voll beladen	3 – 3-1/2 Stunden, voll beladen
MIN. HALTEDAUER	30 Minuten	1 Stunde
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden HINWEIS: Beim mehr als 30 Minuten langen Heißen, die Hühnchen mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken.	8 – 10 Stunden HINWEIS: Beim Garen und Heißen über Nacht die Behälter mit rohem Hühnchen mit durchsichtiger Kunststoffolie abdecken. Thermostat auf 121 °C einstellen, 4 Stunden lang.
ÜBER NACHT GAREN/HEISSHALTEN	Nicht empfehlenswert	Optional Siehe Max. Heißhaltungsdauer oben
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	77 °C	85 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 14 °C 500, 750, 1000, 1200: 8 °C	300: 14 °C 500, 750, 1000, 1200: 8 °C
ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN	–	Wenn Barbecue Sauce verwendet werden soll, diese auf 66 °C erhitzen und Hühnchen ca. 1 Stunde vor dem Servieren bestreichen.

Geflügel

PRODUKT >	BRATHUHN (ZWEISTUFIGE METHODE**)	KORNISCHE HENNEN
FLEISCHGEWICHT	1,1 – 1,2 kg Fritteuse, 8 Stück, geschnitten	je 340 g
ANWEISUNGEN	Hühnchen reinigen und alles überschüssige Fett entfernen. Hühnchen 15 Minuten lang in kaltem Salzwasser einweichen, abtropfen lassen und mit trockener Panade beschichten. Behälter mit Pflanzenfettsspray einsprühen. Hühnchen aneinander gereiht auf die Bleche legen — Brust und Flügel von Schenkel und Bein trennen. Hühnchen 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		
300	2	1
500	3	2
750	3	3
1000, 1200	Keine	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
300	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, 1200	1 normalgroßes Blech	1 normalgroßes Blech, 18 Hennen pro Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN		
300	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, 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.	300: 63 °C 500, 750, 1000, 1200: 68 °C	300: 63 °C 500, 750, 1000, 1200: 68 °C
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 – 3 Stunden, voll beladen	3 – 3-1/2 Stunden, voll beladen
MIN. HALTEDAUER	–	1 Stunde
MAX. HALTEDAUER	4 Stunden	4 – 6 Stunden
GAREN/HEISSHALTEN ÜBER NACHT	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTMP.	77 °C	79 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 14 °C 500, 750, 1000, 1200: 8 °C	300: 17 °C 500, 750, 1000, 1200: 11 °C

**ZWEISTUFIGE METHODE, BRATHUHN

Bei der zweistufigen Methode wird das Hühnchen in einem Niedrigtemperaturofen vorgegart, um die Produktfeuchtigkeit beizubehalten. Danach wird das Hühnchen 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 Hühnchen 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 vorheizen.
2. Wenn stärkere oder knusprigere Panade gewünscht wird, die gewünschte Hühnchenmenge aus dem Ofen nehmen und in frischer Panade wälzen.
3. Das Hühnchen drei Minuten lang oder bis es goldbraun ist in die Fritteuse geben.
4. Das Hühnchen 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 Türventilationsschlitzen geben.

FRITTIEREN AUS DER GEKÜHLTEN LAGERUNG

1. Das Hühnchen 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 vorheizen.
3. Die erforderliche Menge vorgegartes Hühnchen aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Das Hühnchen 6 – 7 Minuten lang oder bis es goldbraun ist in die Fritteuse geben.

Geflügel

PRODUKT >	ENTE, GANZ	ENTE, CONFIT	PUTE
FLEISCHGEWICHT	Ente, ganz: 2 kg	Ente, Stücke	Pute, ganz: 11 kg
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen. Einölen und mit Paprika bestreuen und direkt auf die Drahteinschübe legen.	Gemäß Rezept zubereiten.	Die Pute muss komplett aufgetaut sein. Nach Wunsch würzen. Hähnchen mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (OPTIONAL) und mit Paprika bestreuen. Direkt auf die Drahteinschübe legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keine	Normalgroßes Gastronormblech	Keine
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	1	2	1
500	2	2	1
750	2	4	1
1000, 1200	3	4	2
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	3 Enten	1 normalgroßer Behälter	1 Pute
500	3 Enten	1 normalgroßer Behälter	1 Pute
750	6 Enten	2 normalgroße Behälter	2 Puten
1000, 1200	4 Enten	1 normalgroßer Behälter	2 Puten
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	3 Enten	2 normalgroße Behälter	1 Pute
500	6 Enten	4 normalgroße Behälter	1 Pute
750	12 Enten	8 normalgroße Behälter	2 Puten
1000, 1200	12 Enten	4 normalgroße Behälter	4 Puten
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	149 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	300: 63 °C 500, 750, 1000, 1200: 68 °C	Nicht empfehlenswert	300: 57 °C in Schenkel 500, 750, 1000, 1200: 63 °C in Schenkel
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	71 °C
GARDAUER	2-1/2 – 3 Stunden, voll beladen	3 Stunden	22 Minuten pro kg für die erste Pute, plus 30 Minuten für jede zusätzliche Pute.
MIN. HALTEDAUER	1 Stunde	4 Stunden	1 – 2 Stunden
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden	12 Stunden	10 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Nicht empfehlenswert	Ja	Sehr empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	77 °C	79 °C	77 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	300: 14 °C 500, 750, 1000, 1200: 8 °C	–	300: 19 °C 500, 750, 1000, 1200: 14 °C

Geflügel

PRODUKT >	PUTENBRUST	PUTENROLLE	REZEPT
FLEISCHGEWICHT	5 – 7 kg	Vorgegart, gefroren: 4 – 5 kg	
ANWEISUNGEN	Die Putenbrust 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 Putenrollen zum Erhitzen direkt auf die Drahteinschübe legen.	
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Keine	Keine	
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE			
300	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000, 1200	3	3	
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	1 Putenbrust	1 Putenrolle	
500	2 Putenbrüste	2 Putenrollen	
750	4 Putenbrüste	4 Putenrollen	
1000, 1200	3 Putenbrüste	3 Putenrollen	
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	2 Putenbrüste	1 Putenrolle	
500	4 Putenbrüste	4 Putenrollen	
750	8 Putenbrüste	8 Putenrollen	
1000, 1200	9 Putenbrüste	9 Putenrollen	
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen	
GARTEMPERATUR	135 °C	121 °C	
SENSORTEMP.	60 °C	–	
HEISSHALTETEMP.	300: 74 °C 500, 750, 1000, 1200: 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	
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Optional HINWEIS: Beim Garen und Heißhalten über Nacht den Thermostat auf 121 °C einstellen.	Nicht empfehlenswert	
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	77 °C	74 °C	
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	17 °C	6 °C	

Fisch

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			
300	2	2	2
500	4	4	6
750	6	4	6
1000, 1200	Keine	Keine	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	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, 1200	1 normalgroßes Blech	15 Steaks, 1 normalgroßes Blech	12 Forellen, 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	2 halbgroße Bleche	14 – 16 Steaks, 2 halbgroße Bleche	12 Forellen, 2 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, 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
SENSETEMP.	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	–	1 Stunde	–
MAX. HALTEDAUER	3 – 4 Stunden Die Heißhaltedauer hängt stark von der Fischart und dem anfänglichen Feuchtigkeitsgehalt ab.	3 – 4 Stunden	4 – 6 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	71 °C	66 °C	66 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	–	–

Verschiedenes

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 begehrtes Kuchenrezept verwenden. Die Eierkuchenumischung 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			
300	2	Keine	2
500	2	Keine	4
750	4	Keine	4
1000, 1200	8	3	Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	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, 1200	3 Quiche	1 normalgroßer Behälter	1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	4 Quiche	2 normalgroße Behälter	2 halbgroße Bleche
500	4 Quiche	2 normalgroße Behälter	4 halbgroße Bleche
750	20 Quiche	4 normalgroße Behälter	4 normalgroße Bleche
1000, 1200	24 Quiche	3 normalgroße Behälter	5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	135 °C	135 °C	121 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C	–
GARDAUER	Ca. 2 Stunden oder bis das Produkt fest wird backen. Volle Beladung	60 Minuten – 3 Stunden, je nach Beladung und Blechgröße	60 – 90 Minuten, 113 g Auflaufformen Bis zu 3 Stunden für 100 mm Gastro-Bleche
MIN. HALTEDAUER	–	–	–
MAX. HALTEDAUER	5 Stunden	8 Stunden	–
ÜBER NACHT GAREN/HEISSHALTEN	Nein	Optional	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur	–	71 – 77 °C	–
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	–	–

Verschiedenes

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			
300	2	Nach Bedarf	2
500	3		4
750	3		4
1000, 1200	5		Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST			
300	2 halbgroße Behälter	Nach Bedarf	1 halbgroßer Behälter
500	2 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
750	4 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
1000, 1200	2 halbgroße Behälter		1 normalgroßer Behälter
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN			
300	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, 1200	4 normalgroße Behälter	4 Gastro- oder normalgroße Bleche	4 Gastro- oder normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	149 °C	107 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	–	–
GARDAUER	90 Minuten, plus 20 Minuten pro zusätzlichem Behälter	20 Minuten	60 Minuten, plus 20 Minuten pro zusätzlichem Behälter
MIN. HALTEDAUER	–	–	–
MAX. HALTEDAUER	8 Stunden	–	–
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Nein	Nein	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	–	–	–
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	–	–

Verschiedenes

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 300 500 750 1000, 1200	Nach Bedarf	2 4 4 Keine	2 2 4 4
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 300 500 750 1000, 1200	Nach Bedarf	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech	2 Kuchen 2 Kuchen 5 Kuchen 3 Kuchen
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 300 500 750 1000, 1200	–	2 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
GARTEMPERATUR	46 °C	163 °C	121 °C
SENSETEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	–	–	–
GARDAUER	Bis zu 46 °C	1-1/2 Stunden Volle Beladung	90 Minuten bis 2 – 3 Stunden, je nach Formtiefe
MIN. HALTEDAUER	–	–	–
MAX. HALTEDAUER	–	–	–
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Nein	Nein	Nein
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	46 °C	–	–
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	–	–

Verschiedenes

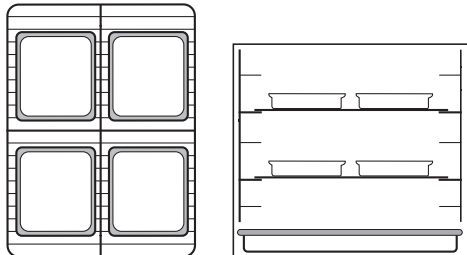
PRODUKT >	GEFRORENE FERTIGSPEISEN	GEFRORENE PORTIONIERTE FERTIGSPEISEN
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	Nach Bedarf
ANWEISUNGEN	PRODUKT MUSS BEIM EINSETZEN IN EINEN VORGEWÄRMTEN OFEN KOMPLETT GEFROREN SEIN. Das Produkt im Originalbehälter und die Folie angebracht lassen.* Ca. 2 Liter heißes Wasser in die Auffangwanne unten in der Ofenkammer gießen. Behälter direkt auf die Drahteinschübe geben.	
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Halbgroßes Blech	Keine
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE		
300	2	2
500	3	3
750	3	3
1000, 1200	5	3
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST		
300	4	6
500	4	6
750	4 halbgroße Behälter, Folie	9
1000, 1200	2 halbgroße Behälter, Folie	9
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN		
300	8	12
500	12	18
750	12 halbgroße Behälter, Folie	27
1000, 1200	10 halbgroße Behälter, Folie	27
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	135 °C	135 °C
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	71 °C	71 °C
GARDAUER	SIEHE BEHÄLTERANORDNUNGSDIAGRAMME UND ZEITWERTE AUF DER NÄCHSTEN SEITE.	CA. 2 STUNDEN. SIEHE BEHÄLTERANORDNUNGSDIAGRAMME AUF DER NÄCHSTEN SEITE. NICHT ZERKOCHEN — PRODUKTKERNTemperatur PRÜFEN.
MIN. HALTEDAUER	–	–
MAX. HALTEDAUER	16 – 18 Stunden	4 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	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.	

Gefrorene Fertigspeisen, Blechanordnung

300 SERIE

Speisen-Blechanordnung

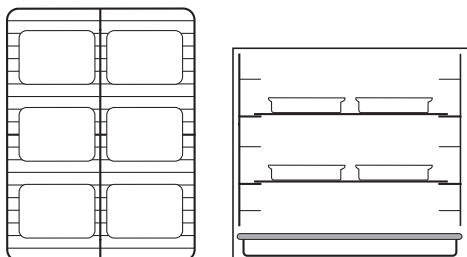
DRAUFSICHT



Halbgroße Behälter	Uhreinstellung Stunden, insgesamt
1	2 Stunden, 30 Minuten
2	2 Stunden, 45 Minuten
3	3 Stunden, 30 Minuten
4	3 Stunden, 30 Minuten
5	4 Stunden, 00 Minuten
6	4 Stunden, 30 Minuten
7	5 Stunden, 00 Minuten
8	5 Stunden, 00 Minuten

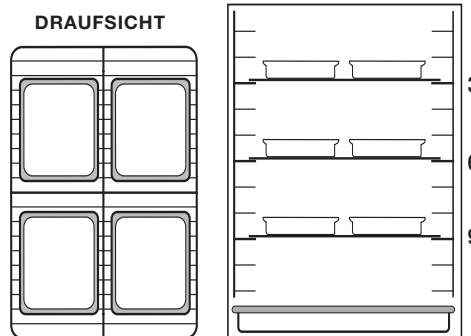
Portionierte Speisen – Blechanordnung

DRAUFSICHT



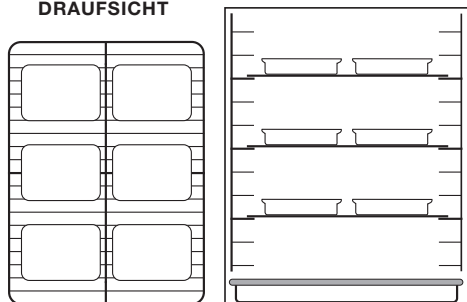
500 SERIE

DRAUFSICHT



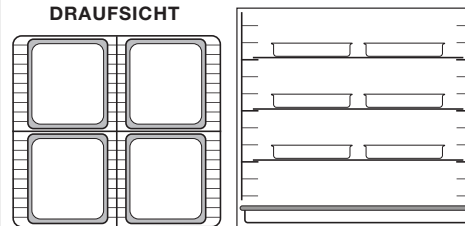
Halbgroße Behälter	Uhreinstellung Stunden, insgesamt
1	2 Stunden, 30 Minuten
2	2 Stunden, 45 Minuten
3	3 Stunden, 30 Minuten
4	3 Stunden, 30 Minuten
5	4 Stunden, 00 Minuten
6	4 Stunden, 30 Minuten
7	5 Stunden, 00 Minuten
8	5 Stunden, 00 Minuten
9	6 Stunden, 40 Minuten
10	7 Stunden, 25 Minuten
11	7 Stunden, 25 Minuten
12	7 Stunden, 25 Minuten

DRAUFSICHT



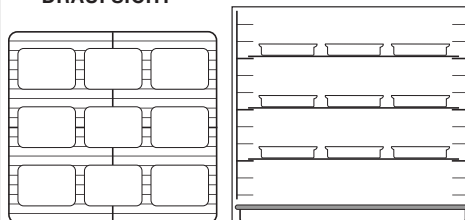
750 SERIE

DRAUFSICHT



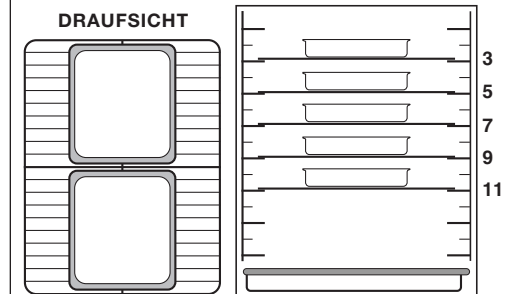
Halbgroße Behälter	Uhreinstellung Stunden, insgesamt
1	2 Stunden, 30 Minuten
2	2 Stunden, 45 Minuten
3	3 Stunden, 30 Minuten
4	3 Stunden, 30 Minuten
5	4 Stunden, 00 Minuten
6	4 Stunden, 30 Minuten
7	5 Stunden, 00 Minuten
8	5 Stunden, 00 Minuten
9	6 Stunden, 40 Minuten
10	7 Stunden, 25 Minuten
11	7 Stunden, 25 Minuten
12	7 Stunden, 25 Minuten

DRAUFSICHT



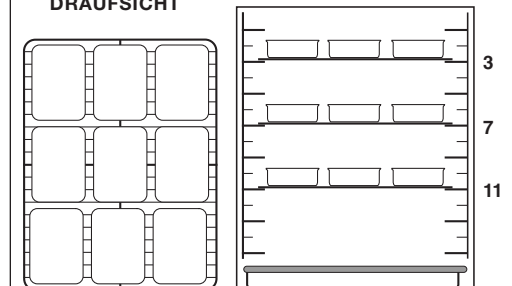
1000 und 1200 SERIE

DRAUFSICHT



Halbgroße Behälter	Uhreinstellung Stunden, insgesamt
1	2 Stunden, 45 Minuten
2	3 Stunden, 00 Minuten
3	3 Stunden, 00 Minuten
4	3 Stunden, 45 Minuten
5	4 Stunden, 00 Minuten
6	4 Stunden, 40 Minuten
7	5 Stunden, 00 Minuten
8	5 Stunden, 00 Minuten
9	6 Stunden, 00 Minuten
10	6 Stunden, 00 Minuten

DRAUFSICHT



Verschiedenes

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 300 500 750 1000, 1200	2 3 5 Keine	2 3 3 Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 300 500 750 1000, 1200	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 300 500 750 1000, 1200	2 halbgroße Bleche 3 halbgroße Bleche 5 normalgroße Bleche 5 normalgroße Bleche	2 halbgroße Bleche 3 halbgroße Bleche 3 normalgroße Bleche 5 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Ganz offen
GARTEMPERATUR	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	–	–
MAX. HALTEDAUER	Die maximale Heißhaltezeit ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Im Allgemeinen ist für akzeptable Produktqualität eine maximale Heißhaltezeit von 1 bis 3 Stunden zu erwarten.	5 Stunden
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	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.

Verschiedenes

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 300 500 750 1000, 1200	2 6 6 Keine	2 6 6 Keine
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 300 500 750 1000, 1200	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech	1 halbgroßes Blech 1 halbgroßes Blech 1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 300 500 750 1000, 1200	2 halbgroße Bleche 6 halbgroße Bleche 6 normalgroße Bleche 8 normalgroße Bleche	2 halbgroße Bleche 6 halbgroße Bleche 6 normalgroße Bleche 8 normalgroße Bleche
VENTILATIONSSTELLUNG	Ganz offen	Halb offen
GARTEMPERATUR	163 °C	–
SENSORTEMP.	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
HEISSHALTETEMP.	–	32 – 43 °C
GARDAUER	FRISCH: 1 normalgroßes Blech: 20 Minuten 2 bis 3 normalgroße Bleche: 45 Minuten GEFROREN: 1 normalgroßes Blech: 30 Minuten 2 – 3 normalgroße Bleche: 45 – 60 Minuten	–
MIN. HALTEDAUER	–	20 Minuten
MAX. HALTEDAUER	–	45 Minuten
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	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 Bäckerregal 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.

Geräucherte Speisen

PRODUKT >	RINDERBRUST, GERÄUCHERT	PASTRAMI, GERÄUCHERT	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	Keine	Keine	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. FASSUNGSVERMÖGEN 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
ÜBER NACHT GAREN/HEISSHALTEN	Sehr empfehlenswert	Empfehlenswert	Optional
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	73 °C	71 °C	Vor dem Aktivieren der Räucheruhr: 87 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	3 °C	11 °C	7 °C

Geräucherte Speisen

PRODUKT >	SCHINKEN, GERÄUCHERT	RIPPCHEN, GERÄUCHERT	SCHWEINESCHULTER, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Frischer Schweineschinken: 6 – 8 kg	Schälrrippen oder Schweinerücken-Rippchen (BABY BACK RIBS): 38 mm oder weniger	Schweineschulter: 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	Keine	Blech	Normalgroßes Gastronormblech
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767	2	2 Rippchen-Gittereinschübe oder 3 flache Drahteinschübe	2
1000, 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. FASSUNGSVERMÖGEN 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 – 135 °C	121 °C	121 °C
SENSORTEMP.	64 °C	Nicht empfehlenswert	71 – 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Optional	Optional	Sehr empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	71 °C	71 – 77 °C Well Done	71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	7 °C	–	11 °C

Geräucherte Speisen

PRODUKT >	SCHWEINEBAUCH, GERÄUCHERT	ENTE, GERÄUCHERT	PUTE, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Schweinebauch: Nach Bedarf	Ente, ganz: 2 kg	Pute, ganz: 11 kg
ANWEISUNGEN	Nach Wunsch würzen oder marinieren.	Nach Wunsch würzen. Mit Öl und Paprika bestreichen. Enten direkt auf die Drahteinschübe legen.	Die Pute muss komplett aufgetaut sein. Nach Wunsch würzen. Mit Öl, Butter oder Margarine bestreichen (optional). Puten direkt auf die Drahteinschübe legen.
EMPFOHLENER BEHÄLTER	Normalgroßes Gastronormblech	Keine	Keine
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 Puten 2 Puten
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 767, 1767 1000, 1200	6 Schweinebäuche 3 Schweinebäuche	12 Enten, 27 kg 12 Enten, 27 kg	2 Puten 4 Puten
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
GARTEMPERATUR	121 °C	149 °C	135 °C
SENSORTEMP.	74 – 77 °C	74 – 77 °C	74 – 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 die erste Pute, plus 30 Minuten für die zweiten Pute. 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
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	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

Geräucherte Speisen

PRODUKT >	FISCHFILETS, GERÄUCHERT	GANZER LACHS, GERÄUCHERT	GARNELN, GERÄUCHERT
STÜCK/MENGE	Fischfilets: Nach Bedarf Nach Bedarf kann auch Haddock verwendet werden.	Lachs, ganz: 4 – 5 kg	Garnelen: 16 – 20 Stück
ANWEISUNGEN	Fisch portionieren. Filets aneinander gereiht auflegen.	Fisch entsuppen 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 normalgroße Bleche
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	2 Behälter pro Rostposition 1 Blech pro Rostposition	1 normalgroßes Blech 4 normalgroße Bleche	1 normalgroßes Blech 1 normalgroßes Blech
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 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	–	1 – 2 Stunden	–
MAX. HALTEDAUER	3 – 4 Stunden	10 Stunden	1 Stunde
ÜBER NACHT GAREN/ HEISSHALTEN	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert	Nicht empfehlenswert
ENDGÜLTIGE KERNTEMPERATUR	66 °C	66 °C	66 – 71 °C
BERICHTIGUNGSERLAUBNIS	–	19 °C	–

Kalträuchern

PRODUKT >	KALT GERÄUCHERTE TOMATEN AUS DER DOSE	KALT GERÄUCHERTER LACHS
STÜCK/MENGE	Nach Bedarf	RÄUCHERLACHS: Frische Lachsfilets, je 1 – 2 kg
ANWEISUNGEN	Tomaten in den Behälter geben.	<u>ERFORDERLICHE ZUTATEN</u> Frische Lachsfilets oder Flanken Meersalz: Große Kristalle Grobkristallzucker oder Rohrzucker <u>ERFORDERLICHE UTENSILIEN</u> Durchsichtige Kunststoffolie Papiertücher 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	Normalgroßes Gastronormblech	Drahtgitter
ANZ. DER EINSCHIEBEROSTE 767, 1767 1000, 1200	4 4	3 4
STÜCK PRO EINSCHIEBEROST 767, 1767 1000, 1200	2 normalgroße Behälter 1 normalgroßer Behälter	3 Filets pro Einschieberost 3 Filets pro Einschieberost
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN 767, 1767 1000, 1200	8 normalgroße Behälter 4 normalgroße Behälter	9 Filets 12 Filets
HOLZSPÄNEBEHÄLTER	Voll	Voll
VENTILATIONSSTELLUNG	Geschlossen	Geschlossen
RÄUCHERDAUER	15 Minuten 1 Stunde im Ofen lassen	10 – 20 Minuten
ERFORDERLICHE DAUER IM OFEN		1 – 2 Stunden
ENDGÜLTIGE KERNTemperatur		NICHT MEHR ALS 25 °C

Kalträuchern

KALT GERÄUCHERTER LACHS

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.

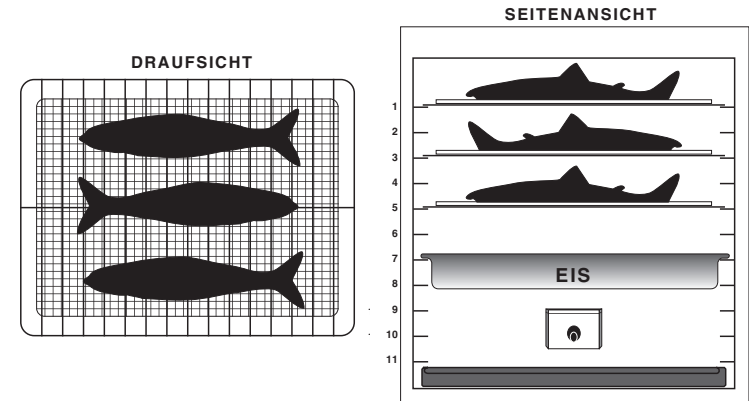
Den Sensor des Thermoelement-Thermometers in das mittlere Lachsfilet in der obersten Einschubposition oder beim Räuchern mit voller Beladung in der mittleren Einschubposition stecken. Um die richtige Farbe zu erhalten, darf die Kerntemperatur des Lachs nicht höher als 25 °C sein. Aus diesem Grund muss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

Sicherstellen, dass die Ventilationsschlitze geschlossen sind. Die Ofentür schließen und die Räucherdauer je nach gewünschtem Aroma auf 10 - 20 Minuten einstellen.

Achtung: Bei einem Ofen mit manueller Steuerung muss die Gartemperatur auf 0 °C eingestellt werden, bevor die Räucherdauer eingestellt wird, damit der Räuchervorgang eingeleitet werden kann.

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.



RÄUCHERDAUERN	
Es ist empfehlenswert, dass der Bediener die regionalen Geschmackspräferenzen kennt. Anfänglich sollte mit der minimalen Räucherdauer experimentiert werden.	
Geringes Raucharoma	10 Minuten
Mittleres Raucharoma	30 Minuten
Starkes Raucharoma	40 Minuten
Sehr starkes Raucharoma	60 Minuten*
Extra starkes Raucharoma	80 Minuten*
*FÜR 60 MINUTEN ODER LÄNGER: DEN HOLZSPÄNEBEHÄLTER ZWEIMAL EINSETZEN UND DIE RÄUCHERUHR ZWEIMAL AKTIVIEREN.	

! WARNUNG

Die Verwendung von ungeeigneten Materialien für die Räucherfunktion kann zu Schäden, Gefahren, zum Geräteausfall oder zur Verringerung der Ofenlebensdauer führen. Zum Räuchern KEIN Sägemehl benutzen. KEINE Holzspäne benutzen, die kleiner als daumengroß sind.



Alto-Shaam Hauptniederlassung

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
Telefon +1 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam Asien

Shanghai, China
Telefon +86-21-6173 0336

Alto-Shaam Kanada

Concord, Ontario Kanada
Gebührenfreie Telefon 866-577-4484
Telefon +1-905-660-6781

Alto-Shaam Mittel- und Südamerika

Miami, FL USA
Telefon +1-954-655-5727

Alto-Shaam Mittlerer Osten und Afrika

Dubai, VAE
Telefon +971 4 321 9712

Alto-Shaam France, L.L.C.

Aix en Provence, Frankreich
Telefon +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Bochum, Deutschland
Telefon +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam Mexiko

Leon, Mexiko
Telefon +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam Russland

Moskau., Russland
Telefon +7-903, -793-2331