

# Salvis Combi-Steamer Handy Plus

## *Kochhandbuch*

---



Sehr geehrte Kundin  
Sehr geehrter Kunde

Dieses Kochhandbuch soll Ihnen helfen, schnell zu optimalen Kochergebnissen zu kommen um Ihren Kunden ein erstklassiges Essvergnügen zu beschere. Bevor Sie Ihren neuen Combi-Steamer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte auch die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, die mit Ihrem Gerät geliefert wurden. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Aufstellung und Bedienung.

Viel Freude mit Ihrem Salvis Combi-Steamer  
Wünscht Ihnen ihr

SALVIS AG Köche Team- und Verfahrenstechnik

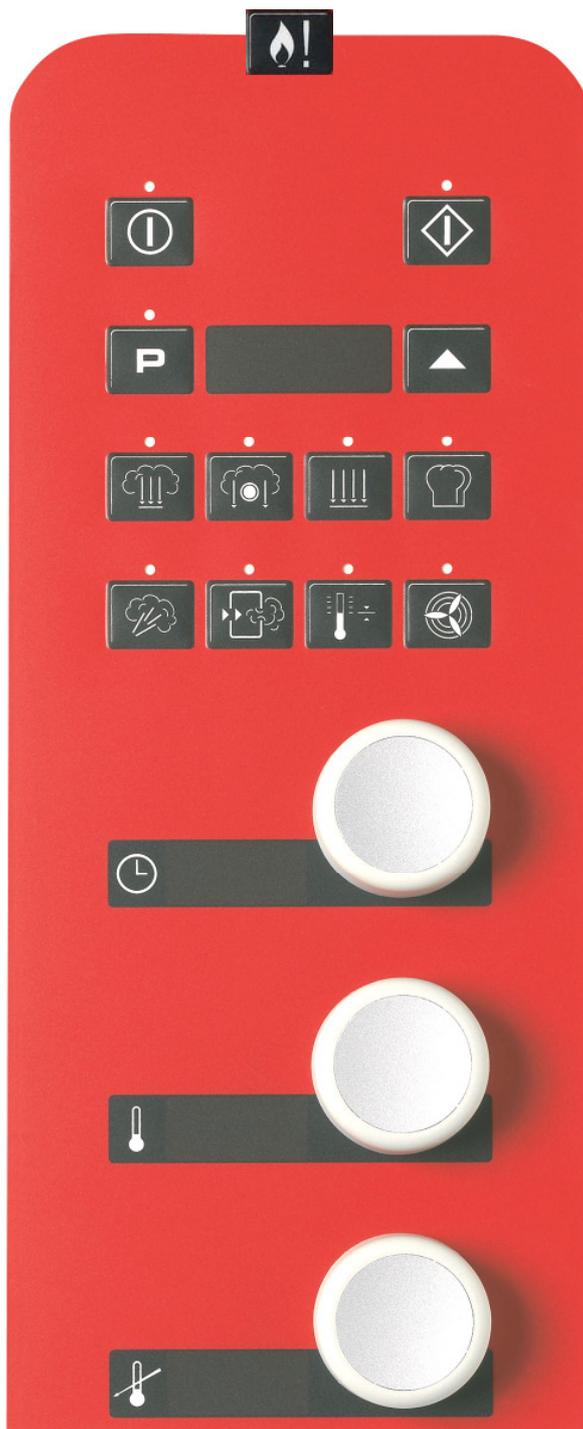
#### Inhaltsverzeichnis

Bedienpanel Handy Plus .....	3
Funktionsweise .....	4
Spezialfunktionen Handy Plus.....	5
Kochprogramme.....	7
Kochtipps.....	19
Dämpfen.....	19
Dämpfen im Niedertemperaturbereich zwischen 30°C und 98°C .....	19
Dämpfen im Kochtemperaturbereich bei 99°C .....	20
Dämpfen im Hochtemperaturbereich bei 100°C - 130°C .....	20
Braten im Temperaturbereich von 80-200° C .....	20
Braten.....	21
Gratinieren.....	21
Backen .....	21
Auftauen .....	22
Konservieren und Einkochen .....	22
Regenerieren.....	22
Kerntemperatur .....	22
Kerntemperatur-Vorschläge .....	22
Allgemeine Empfehlungen zum Regenerieren.....	25
Zubehör .....	26

#### Zeichenerklärung:

LED = Signallampe

## Bedienpanel Handy Plus



 Ein/Aus

 Start/Stop

 Dämpfen

 Kombidämpfen

 Vorheizen/Vorkühlen

 Chef-Taste

 Klima Aktiv

 Heissluft

 Manuelle Beschwadung

 ODER

**Elektro**  
Lüfterge-  
schwindigkeit

**Gas**  
Quittiertaste  
Gasfehler

Display Zeit (Drehknopf)  
Garzeit von 0:00 bis 24.0 Std. und \*-  
Dauerbetrieb

Display Temperatur (Drehknopf)  
Gartemperatur von 30 - 300 °C

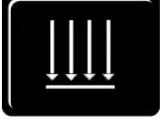
Display Kerntemperatur (Drehknopf)  
Kerntemperatur 20 – 99 °C



## Funktionsweise

Der Combi-Steamer arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heissluft, Dampf oder Regenerieren.

### Betriebsarten und Zusatzfunktionen (Handy Plus)

	Dämpfen	Dämpfen ist eine sehr schonende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur umgeben von Dampf gegart.
	Kombidämpfen Regenerieren	Kombination der beiden Betriebsarten Heissluft und Dämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei grossen Bratenstücken.  Möglichkeit der Wiedererwärmung von Speisen
	Heissluft	Heissluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.
	Vorheizen Vorkühlen	Bei der Funktion „PreHeat-Cool“ wird die Garraumtemperatur des Combi-Steamers auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht. Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt. Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch, wird der Combi-Steamer abgekühlt. Nach der Eingabe eines Garablaufs bzw. bei Anwahl eines Gar-Programms kann die „PreHeat-Cool“ Funktion durch Drücken der Taste „PreHeat-Cool“ angewählt werden. Nach Betätigen der Start-Taste blinkt LED „PreHeat-Cool“ und in der Zeit-Anzeige erscheint „Prh“, in der Temperaturanzeige die aktuelle Soll-Temperatur (inklusive der +20%! ). Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal. In der Zeit-Anzeige erscheint „Prh“ und in der Temperaturanzeige „End“. Gerät beschicken, Türe schliessen, Programm startet automatisch.

## Spezialfunktionen Handy Plus

	<b>Chef-Taste</b>	<p>Bei dieser Taste sind folgende Funktionen hinterlegt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bankett/Regenerieren</li> <li><input type="checkbox"/> NT-Garen</li> <li><input type="checkbox"/> Delta-T-Garen</li> <li><input type="checkbox"/> Energiesparen/ Halbe Leistung</li> </ul>
	<b>Werkseinstellung!</b>	<p>Ab Werk wird automatisch die Funktion „rE“ (Bankett/Regenerieren) hinterlegt!</p> <p>Wird der Combi-Steamer eingeschaltet und die Funktionstaste „Chef-Taste“ gedrückt, erscheint automatisch im Temperaturfeld die Temperatur von 140°C!</p>
	<b>Andere Funktion wählen!</b>	<p>Gerät einschalten. (Speicher öffnen)</p> <p>Taste „P“ und „Chef-Taste“ gleichzeitig drücken! (Akustisches Signal ertönt)</p> <p>Im Display erscheint „rE“ für die Funktion Bankett/Regenerieren.</p> <p>Pfeiltaste mehrmals drücken bis gewünschte Funktion im Display erscheint. Erscheint die gewünschte Funktion „dt“ (Delta-T-Garen), ist die „Chefraste“ zu drücken bis das akustische Signal ertönt!</p> <p>Wird jetzt nach dem Einschalten des Combi-Steamers die „Chef-Taste“ gedrückt, erscheint die Funktion „Delta-T-Garen“.</p>
	<b>Clima Aktiv</b>	<p>Clima-Aktiv Entfeuchtungssteuerung kann zu jeder Betriebsart, ausser Dämpfen zugeschaltet werden!</p> <p>Aktuelle Betriebsart kurz drücken. Taste „Clima-Aktiv“ drücken – LED leuchtet.</p> <p>Ist „Clima-Aktiv“ aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Klima wird trockener!</p> <p><b>Neu:</b> Durch mehrmaliges Drücken der Taste „Clima-Aktiv“ können im Klima „Combi“ verschiedene Stufen von 1 – 5 eingestellt werden. Je höher die Stufe, je mehr Feuchte im Garraum!</p>

## Spezialfunktion Chef Taste

	<p>Funktion „Regenerieren“</p>	<p>„rE“ für Bankett/Regenerieren</p> <p>Temperaturvorgabe: 140 °C</p> <p>Temperaturbereich: 90 – 180 °C</p> <p>Zusatzfunktionen: Beschwadung u. Entfeuchtung</p>
	<p>Funktion Niedertemperatur garen</p>	<p>„Lt“ für Nieder-Temperatur-Garen</p> <p>Temperaturvorgabe: 80 °C</p> <p>Temperaturbereich: 30 - 120 °C</p> <p>Zusatzfunktionen: Beschwadung u. Entfeuchtung</p>
	<p>Delta T-Garen</p>	<p>„dt“ für Delta-T-Garen</p> <p>Temperaturvorgabe: 40 °C</p> <p>Temperaturbereich: 20 - 80 °C</p> <p>Zusatzfunktionen: Beschwadung u. Entfeuchtung</p>
	<p>Reduzierte Leistung</p>	<p>E2“ für Reduzierte Heizleistung</p>

# Kochprogramme

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
	<b>Favoriten</b>					
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
	<b>Regenerieren</b>					
10					In der ersten Phase nur wenig Beschwadern.	
11	GN Schale Beilagen feucht			● 65 mm	In den weiteren Phasen zunehmende Beschwadungsmenge.	12 min.
12	GN Schale kombiniert			● 65 mm		14 min.
13	GN Schale Beilagen Heissluft			● 65 mm		14 min.
14	Regenerieren à la carte				In den einzelnen Phasen nicht aus Zeitgründen zu hohe Temperaturen wählen 120 - 135°C.	90 min
15						
16					Empfindliche Produkte wie Reis, Teigwaren, Broccoli, Rosenkohl	
17					Maximaltemperatur 125°C.	
18					Trocknet die Ware ab, liegt dies	
19					meisten an der zu hohen Temperatur im Ofen.	
	<b>Backprogramme</b>					
20	Blätterteiggebäck				Hefengebäck vorerst wie üblich antreiben lassen. Hausgemachtes Brot nicht zu gross formen (Laibe)	30 min.
21	Chäschüechli				Backtemperaturen durchschnittlich ca. 25°C tiefer als im herkömmlichen Ofen wählen.	31 min.
22	Semmel					14 min.
23	Blätterteiggebäck grösser					25 min.
24	Buttergipfel				Beim Einschieben von frischem Brot, Brötchen usw. sofort starke Beschwadung mittels „manuellem“ Beschwadern. Evtl. ist es nötig, die Programme Ihren Produkten anzupassen.	20 min.
25	Buttergipfel II					20 min .
26	Aufbacken					3 min.
27	Ministrudel					23 min.
28	Plunder					18 min.
29	Baguette vorgegart				Tiefgekühlte Teiglinge: Nussgipfel, Schinkengipfel, usw. vorerst leicht antauen lassen.	16 min .
30	Panini heiss					20 min.
31	Aperogebäck wärmen				Bildet sich vom Produkt selbst zu viel Schwaden im Garraum, z.B. Früchtekuchen, diesen über Klima aktiv ablassen	6 min.
32	Bretzel klein				Soufflés wie üblich antreiben, bei steigender Hitze backen	16 min.
33	Grosse Laugengipfel					26 min.
34	Plunder salzig					21 min .
35	Brot gross vorgebacken					27 min.
36	Butterzopf vorgebacken				Aufbacken von vorgebackenen Broten, Brötchen, Gipfel, usw.: nur kurz beschwadern. Ware darf nicht bis in den Kern erhitzen, Restkälte kurz nachziehen lassen, sonst trocknet die Ware zu schnell aus.	17 min.
37						
38						
39						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm

◆ = Back- oder Bratblech

½ = GN-Blech

☐ = vorheizen

○ = GN-Schale gelocht 65 mm

● = Backblech gelocht

⊕ = Gitterrost

⌞ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
	<b>Fleischgerichte</b>					
40	Schweinshals gebraten	↙	Die Garzeit beträgt ca. 50 Minuten. Den Bratensaft aufkochen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren. Die Sauce etwas einreduzieren. <b>Servieren:</b> Auf Teller oder Platten anrichten und servieren. Die Sauce separat servieren.	⊕ + ◆	Den Combi-Steamer im Klima Heissluft auf 160° C vorheizen. Fleisch würzen. Das Fleisch extern anbraten (Griddleplatte etc.), auf einen Gitterrost legen, unten eine Abtropfschale 65mm tief, Fettstoff und Gemüse-Matignons beigegeben und in den Combi-Steamer schieben. Die Kerntemperatur-Sonde einstecken.  <b>Programm starten</b>	Ca 60 min.
41	Kalbshaxe ganz gebraten	↙	In der Endphase mit der eingedünsteten Flüssigkeit fleissig glasieren (begliesen).	◆	Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf 200° C vorheizen. Die Haxen würzen. Das Fleisch auf einen Gitterrost legen, unten eine Abtropfschale 65mm tief und in den Combi-Steamer schieben. Die Kerntemperatur-Sonde einstecken. Die Haxen herausnehmen und warm stellen. Schmorflüssigkeit mit Gemüsefond auffüllen, aufkochen und abfetten. Die Sauce durch ein feines Drahtspitzsieb in eine Pfanne passieren, eventuell mit Stärkemehl leicht binden. Servieren oder sofort im Schnellkühler auf 2° C abkühlen.  Garzeit: ca. 120 Minuten <b>Programm starten</b>	Ca 90 min.
42	Kalbskarree ganz gebraten	↙	Es ist nicht nötig, Fleischstücke vor dem Garprozess anzubraten. Bei frischem Fleisch mit einer kurzen Lagerzeit erzielen Sie beim Garen ohne Anbraten die besseren Ergebnisse.	⊕ + ◆	Vorbereitung und Zubereitung: Den Combi-Steamer im Klima Heissluft auf 120° C vorheizen. Alle Zutaten für die Marinade im Cutter verarbeiten. Fleisch würzen und im erhitzten Öl im Bratgeschirr rundherum anbraten. Auf einem Gitterrost mit Abtropfblech legen und mit der Marinade reichlich bepinseln. Das Fleisch mit dem Gitterrost und Abtropfblech in den Combi-Steamer schieben. Die Kerntemperatur-Sonde einstecken.  <b>Programm starten</b>	40-60 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm

○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech

● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech

⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen

↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
43	Rindsgulasch mit Paprika		<p><b>Anrichten:</b> Die blanchierten Peperoni in der Butter sautieren. Und über das Fleisch geben die Zitronen-Petersilien-Mischung darüber streuen. Mit Salzkartoffeln servieren.</p> <p><b>Bemerkung:</b> Vorzugsweise ein Fleisch mit hohem Kollagen-Gehalt wählen (Schenkel)</p>	●	<p>Die Zwiebeln fein schneiden. Petersilien, Zitronenschalen und Kümmel zusammen hacken. Die farbigen Peperoni in Rauten schneiden, im Dampf bei 99° C 5 Minuten blanchieren. Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf mit 50% Feuchtigkeit auf 160° C vorheizen. Das mit Salz gewürzte Fleisch und die Zwiebeln mit dem Sonnenblumenöl in eine GN 65mm Schale geben und in den Combi-Steamer schieben.</p> <p><b>Programm starten</b></p> <p>Zwischendurch mit Paprikastäuben, mit Brühe auffüllen und weiterschmoren.</p>	70-90 min.
44	Roastbeef saignant konv. gebraten	↙	<p>Bemerkung: Fleisch abstehen lassen</p>	⊕ + ◆	<p>Combi-Steamer auf Heißluft 210°C vorheizen. Fleisch, gewürzt auf Gitterrost geben und mit Abtropfblech schieben. Kerntemperatursonde setzen.</p> <p><b>Programm starten</b></p>	30-40 min.
45	Roastbeef saignant NT Garen	↙	<p>Garzeit ca. 2 Stunden, kann bis weitere 3 Stunden warm gehalten werden. (Holdtemp.65 ° C)</p> <p>Nicht überlagertes Fleisch verwenden</p> <p>Gewichts-Verlust: 9 %</p>	⊕ + ◆	<p>Vorbereitung und Zubereitung: Combi-Steamer im Klima Heißluft auf 120° C vorheizen. Gewürztes Fleisch getrennt anbraten(Bratplatte, Kipper etc.) Fleisch auf Gitterrost in Combi-Steamer mit Abtropfblech in den Ofen schieben. Kerntemperatursonde setzen.</p> <p><b>Programm starten</b></p>	Ca 160 min.
46	Rindsfilet im Teig	↙	<p>Vor dem Anschneiden 20 Minuten abstehen lassen.</p> <p>Dabei die Kerntemperatur, die 54 - 56° C betragen soll, mit einem Fleisch-Thermometer messen. (Servier-Temperatur)</p> <p>Garzeit; ca. 35 Minuten (je nach Dicke der Farce und Filets).</p>		<p>Den Combi-Steamer im Klima Heißluft mit 210° vorheizen. Rindsfilet auf GN Emailblech 20mm oder auf flach, Alu, gelochte Blech mit Bactrenmatte einschieben. Die Kerntemperatursonde einstecken.</p> <p><b>Programm starten</b></p> <p>Die Endkerntemperatur beträgt nach dem Garprozess ca. 45°C</p>	40-60 min

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm

◆ = Back- oder Bratblech

½ = GN-Blech

☐ = vorheizen

○ = GN-Schale gelocht 65 mm

● = Backblech gelocht

⊕ = Gitterrost

∟ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
47	Rindsschmorbraten	↙	Das Fleisch herausnehmen und Warmstellen. Die Sauce passieren, etwas einkochen und nach Belieben mit Maizena abbinden. Die Pertzwiebeln glasieren Die Champignons den Speck und die Croûtons in Butter anziehen. Das Fleisch tranchieren, anrichten und mit der heißen Sauce napieren. Die Garnitur darauf verteilen. Mit der Petersilie bestreuen	●	Das Fleisch und die Mirepoix aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Das Fleisch im heißen Erdnussöl auf allen Seiten gut anbraten. Das überschüssige Fett weggiessen. Das Tomatenpüree und die Mirepoix begeben und gut mitrösten. Die Marinade klarifizieren, abschütten und zum Fleisch geben. Ganz einreduzieren. Mit braunem Kalbsfond und Demi-Glace bis zu 1/3 auffüllen. Das Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt im Ofen unter öfterem wenden und arrosieren weichschmoren.  <b>Programm starten</b>	180-200 min.
48	Lammkarree ganz gebraten	↙		⊕ + ◆	Das Lammkarree mit Gewürzsalzmischung und Rosmarin würzen.  Im Ofen im heißen Öl beidseitig anbraten.  Nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur das Fleisch herausnehmen und abstellen lassen.  <b>Programm starten</b>	25-35 min.
49						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

▣ = vorheizen  
↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
	<b>Geflügel</b>					
50						
51	Gans ganz gebraten	↙	Falls Sie mit einer Kern-Temperatur-Messung arbeiten möchten, sollte die Sonde sich im Schenkel befinden und eine Temperatur von 88°C anzeigen.	◆	Salz und Küchenkräutern mit dem Olivenöl mischen und die Gans innen und außen mit Ölmarinade einreiben. Die Gans auf einem Gitterrost mit Abtropfblech in den, mit Kombidampf 160°C vorgeheizten Combi-Steamer schieben.  <b>Programm starten</b>	80 -110 min.
52	Ente ganz gebraten asiatische Art	↙	Falls Sie mit einer Kern-Temperatur-Messung arbeiten möchten, sollte die Sonde sich im Schenkel befinden und eine Temperatur von 85°C anzeigen.  Die Sauce kann auch mit Maizena gebunden werden falls sie zu scharf wird beim reduzieren. Die marinierte Haut sollte unbedingt mitgegessen werden.	◆	Ingwer hacken. Alle Zutaten ohne Geflügelfond mischen. Ente mit der Marinade einreiben und 3 - 4 Tage kühl stellen. Jeden Tag mit der Marinade 1-mal bepinseln. Den Rest der Marinade aufbewahren. Die marinierte Ente auf einem Gitterrost mit Abtropfblech in den, mit Kombidampf bei 150°C vorgeheizten Combi-Steamer schieben.  <b>Programm starten</b>	60-90 min.
53	Entenbrust	↙		⊕ + ◆	Das Entenbrüstchen dressieren, und in der Bratbutter auf beiden Seiten kurz anbraten.  Programm starten	15-18 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm

◆ = Back- oder Bratblech

½ = GN-Blech

☑ = vorheizen

○ = GN-Schale gelocht 65 mm

● = Backblech gelocht

⊕ = Gitterrost

↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
54	Hähnchen ganz gebraten mit Rosmarin		<p>Falls Sie mit einer Kern-Temperatur-Messung arbeiten möchten, sollte die Sonde sich im Schenkel befinden und eine Temperatur von 80 °C anzeigen.</p> <p>Die Poulet halbieren und sofort servieren oder im Schnellkühler auf 2 °C abkühlen.</p> <p>Tipp: Fragen Sie nach unserem Spezial Hähnchenrost</p> <p>Bemerkung: Möchten Sie einen Jus ziehen; während dem Braten, im Abtropfblech einer Mirepoix und etwas Brühe unter die Poulet begeben.</p>	<p>⊕ + ◆ oder Spezialrost</p>	<p>Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf mit 10% Feuchtigkeit auf 150 °C vorheizen. Die 800 bis 1,200g schweren Poulet innen und aussen mit den Gewürzen, dem Rosmarin und dem Erdnussöl einreiben. Auf Gitterrost legen mit Abtropfblech und in den Ofen schieben.</p> <p>Programm starten</p>	35 min.
55						
56						
57						
58						
59						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm

○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech

● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech

⊕ = Gitterrost

▮ = vorheizen

↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
	<b>Fleischwaren</b>					
60	Fleisch- oder Leberkäse	↙	Sofort servieren oder im Schnellkühler auf 2° C abkühlen. Kalt aufschneiden auf Teller oder Platten anrichten. Bemerkung: Der kalte Fleischkäse kann auch aufgeschnitten und gebraten oder gegrillt werden.	◆	Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf auf 130° C vorheizen. Das Fleischkäsebrät in der Folie (Form) auf einen Emailblech 20mm oder Gitterrost stellen. Kerntemperatursonde setzen.  <b>Programm starten</b>	60-80 min.
61	Hackbraten	↙	Nach dem Erreichen der Kerntemperatur kann der Braten gleich serviert werden sonst sofort im Schnellkühler auf 2° C abkühlen.	◆	Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf auf 180° C vorheizen. Den Netzbraten auf ein mit dem Fettstoff bestrichenes emailliert 20mm Bratbleche geben und in den Combi-Steamer schieben. Die Kerntemperatur-Sonde setzen.  <b>Programm starten</b>	60-80 min.
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
	<b>Gemüse</b>					
70	Sauerkraut			○	Je kleiner die Schnittarten, desto kürzer die Garzeiten.	120 min.
71	Grilltomate			◆		6-10 min.
72	Brüsseler Endivie, gratiniert			●	Grünes Gemüse möglichst gartenenfisch garen.	20-25 min.
73	Gefüllte Paprikaschoten			●	Gefrorenes Gemüse zuvor im Kühlraum antauen lassen (spart Energie und Zeit).	45 min.
74	Kraut-Wickel			●		45 min.
75	Gemüse dämpfen (frische Gemüse)			○	Gedörertes Gemüse und Hülsenfrüchte vorerst wie üblich einweichen.	7 min.
76	Gemüse dämpfen (TK Gemüse)			○		9 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen  
↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
77	Kartoffelgratin mit Lauch		Gleich servieren oder sofort auf 2° C abkühlen.  Regenerieren : Den Kartoffelgratin ausstechen und auf Teller anrichten (nicht zu dick) oder in der Schale oder in einer Gratinplatte aufbereiten.	●	Den Combi-Steamer im Kombidampf auf 180° C vorheizen. Den Lauch in Streifen schneiden. Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch hacken. Den Lauch in einer GN Schale 65mm verteilen. Die Kartoffeln und der Knoblauch mit einem Teil vom Käse vermischen und darüber geben. Den Rahm und die Gewürze gut vermischen und über die Kartoffeln giessen. Mit dem restlichen Reibkäse bestreuen.  <b>Programm starten</b>	40-50 min.
78						
	<b>Stärkebeilagen</b>					
80	Pilaw-Reis			●		25 min.
81	Gemüsestrudel		Aufschneiden auf Teller anrichten und sofort servieren.	◆	Die Zwiebeln fein schneiden. Den Blumenkohl und den Broccoli in Röschen schneiden. Die Karotten und die Bohnen in kleine Würfel schneiden.  Den Combi-Steamer im Klima Dampf auf 99° C vorheizen.  Das Gemüse und die Zwiebeln in eine Lochschale geben und im Combi-Steamer mit Klima Dampf auf 99° C ca. 12 Minuten garen.  Das Gemüse mit der Butter und den Gewürzen abschmecken. Sofort im Schnellkühler auf 2° C abkühlen. Einen Guss vorbereiten (pro 500gr. Gemüse 2 Eier und ½ l Milch oder Rahm)  Die Zutaten für den Teig im Mehlkreis mischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.  1 Stunde an der Wärme ruhen lassen.  Den Combi-Steamer im Klima Kombidampf mit 30% Feuchtigkeit auf 190° C vorheizen.  Den Teig dünn auswallen, mit dem Gemüse belegen und zusammen rollen. Mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Pâtisserieblech legen. In den Combi-Steamer schieben.  <b>Programm starten</b>	-25 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

☰ = vorheizen  
⌞ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
82	Couscous mit Gemüse		Den Couscous in eine Schale stürzen und mit der Hand zerreiben, Gemüsebrunoise und Kichererbsen begeben und gleich im Schnellkühler kalt stellen. Tipp: Bei verwenden von TK Gemüsebrunoise diese gleich von Anfang an mit dem Couscous dämpfen.	●	Den Couscous in einer mit einem Passiertuch belegten, gelochten Schale im Combi-Steamer garen  <b>Programm starten</b>	10-15 min.
83	Risotto		<b>Servieren:</b> Eventuell noch etwas heiße Bouillon dazugeben. Den Reibkäse und die Butterflocken daruntermischen und sofort servieren.  <b>Bemerkung:</b> Diese Zubereitungsart eignet sich nur, wenn der Risotto sofort serviert und gegessen wird.  <b>Tipp:</b> Man kann auch ein Risotto "mise-en-place" zubereiten. Die Menge Flüssigkeit ändert sich auf: 1 Teil Reis 1 1/2 (max.) Flüssigkeit.	●	Den Combi-Steamer im Klima Dampf auf 130° C. vorheizen. Die Zwiebeln fein schneiden. Den Knoblauch hacken. Die Steinpilze in Scheiben schneiden. Die Bouillon aufkochen. Den Parmesan fein reiben. Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl anziehen. Den Reis dazugeben und mitdünsten bis er glasig ist.  Die Steinpilze dazugeben und kurz dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen.  Die Bouillon dazugiessen. Gut verrühren und in einer GN Schale 65mm geben  <b>Programm starten.</b>	20-30 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen  
↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
84	Maisschnitte mit Pilzen		<p><b>Servieren:</b> Mit einem Messer oder Ausstecher in Stücke schneiden, Anrichten und mit dem Rest vom Reibkäse bestreuen. 8 Minuten regenerieren.</p> <p><b>Tipp:</b> Bei Regenerieren Greyerzer mit Mascarpone-Gorgonzola ergänzen.</p>	●	<p>Die Zwiebeln fein schneiden. Den Knoblauch hacken. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Geflügelfond aufkochen. Den Käse reiben. Den Combi-Steamer im Klima Dampf auf 99° C. vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anziehen. Die geschnittenen Pilze dazugeben und mitdünsten. Zusammen mit dem heißen Geflügelfond in eine Schale GN 1/1 65mm geben. Das Maisgrieß dazu rühren, und die Hälfte des Reibkäses daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht höher als 2 cm auffüllen und in Combi-Steamer schieben..</p> <p><b>Programm starten</b></p>	50 min.
85						
86						
87						
88						
89						
	<b>Süßspeisen</b>					
90	Flan Caramel		In Cocotten auf Blech		<p>8 Eier, 1l Vollmilch, 200gr. Zucker für Caramel, 200 gr. Zucker für Milch, 1 Vanillestängel</p> <p>Den Karamellzucker in 15, bis 100° C hitzebeständige Förmchen, verteilen. Die Eier aufschlagen Die Milch und den Zucker und den Vanillezucker aufkochen. Den Combi-Steamer mit Klima Dampf auf 99°C. vorheizen. Die warme Milch zu den Eiern giessen und gut aufrühren. Durch ein feines Drahtspitzsieb passieren. Sorgfältig in die Förmchen giessen. Auf GN Blech 20mm geben und im Combi-Steamer garen.</p> <p><b>Programm starten</b></p>	35 min.

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

🔥 = vorheizen  
↙ = Kerntemp.

Nr.	Bezeichnung	KT	Notiz	Schalen	Kochtipps / Zubereitung	Zeit
91	Birnen Jalousie				<p>Den Combi-Steamer im Klima Heissluft auf 190° C vorheizen. Die Birnen entkernen und in feine Scheiben schneiden.  Mit Butter, Zucker, Zitronensaft, Zimt und den Sultaninen im Weisswein kurz dünsten.  Passieren und den Saft ganz einreduzieren. Wieder mit den Birnen vermischen und abkühlen.  Das Ei aufschlagen. Den Blätterteig 2,5 mm dick auswallen.  Je ein Band von 10 und 13 cm Breite zuschneiden.  Das schmale Band auf ein Pâtisserieblech legen.  Die Birnenmasse darauf verteilen. In das zweite Band quer durch im Abstand von 1 cm, 8cm langen Einschnitten anbringen.  Das eingeschnittene Band über die Birnenmasse legen und den Rand gut festdrücken.  Mit dem Ei bestreichen und 20 Minuten kalt stellen.  Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Pâtisserieblech legen und im Combi-Steamer geben.</p> <p><b>Programm starten</b></p>	12-18 min.
92	Früchtekuchen mit Guss (Frische Früchte)					30-40 min.
93	Früchtekuchen mit Guss (TK Früchte)		Wenn Sie öfters Früchtekuchen herstellen müssen, können Sie sich im Tiefkühler die Kuchen samt dem Guss bereits einfrieren. Dann brauchen Sie die Kuchen nur noch zu backen (10 Min. Länger)		<p>Vorbereitung und Zubereitung:  Das Gerät im Heissluftklima auf 210° C vorheizen. Ein rundes gelochtes Kuchenblech (30cm) mit Backpapier belegen.  Den Ausgewallten Teig in die Form legen. Mit einer Gabel gut stechen.  Die Zutaten vom Guss mit dem Schwingbesen verrühren, und etwa 5 Minuten stehen lassen.  Die geriebenen Haselnüsse auf dem Teig verteilen. Die halbierten Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben, gleichmässig auf den Haselnüssen auslegen. Den Guss bereithalten und nach ca. 10 Min. Backzeit dazugeben.</p> <p><b>Programm starten</b></p>	40-45 min.
94	Cake			Form		50 min.
95						
96						
97						
98						
99						

● = GN-Schale 65 mm oder 100 mm  
○ = GN-Schale gelocht 65 mm

◆ = Back- oder Bratblech  
● = Backblech gelocht

½ = GN-Blech  
⊕ = Gitterrost

☐ = vorheizen  
⬇ = Kerntemp.

# Kochtipps

## Dämpfen

Dämpfen ist eine der schonendsten Zubereitungsarten, die es gibt. Umgeben von Wasserdampf werden die Speisen bei einer konstanten Temperatur auf den gewünschten Garzustand gegart. Dadurch bleiben Form und Geschmack, sowie Vitamine, Spurenelemente und Nährstoffe weitgehend erhalten und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt oder durch übermäßige Hitze zerstört.

Grundsätzlich kann alles, was im Wasser oder im Fond gekocht wird, im Dampf gegart werden. Es eignen sich alle Gemüsesorten, Sättigungsbeilagen, viele Fisch- und Fleischsorten. Dabei können gleichzeitig Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fleisch und Fisch gedämpft werden.

Eine Geschmacksübertragung findet über den Dampf nicht statt.

Empfindliche Speisen, werden im Niedertemperaturbereich bis 98°C besonders schonend gegart.

## Dämpfen im Niedertemperaturbereich zwischen 30°C und 98°C

 <p><b>Fleisch</b></p>	<p>Brühen von Schinken und Wurstwaren. Sie brühen ihre selbstgefertigten Würste im Niedertemperaturbereich z.B. bei 70°C - 80°C und erreichen eine hervorragende Qualität. Därme platzen nicht.</p>
 <p><b>Fisch</b></p>	<p>Fisch lässt sich schonend in geschlossenen Behältern ohne Zusatz von Fond garen. Pochieren von empfindlichem Fisch bei Temperaturen von 75°C - 85°C erzielt ein ausgezeichnetes Garergebnis. Ein Zerfallen des Fisches wird unterbunden. Galantinen und Terrinen stocken gleichmäßig und sicher durch.</p>
 <p><b>Süßspeisen</b></p>	<p>Eierstich gelingt immer bei ca. 80°C. Es entsteht eine feinporige bis glatte Schnittfläche. Süßspeisen wie Creme Caramel und gedünstetes Obst können bei den niedrigen Temperaturen nicht verkochen. Die Cremes werden in beliebigen Formen zubereitet und mit Folie abgedeckt.</p>

## Dämpfen im Kochtemperaturbereich bei 99 °C

 <p><b>Gemüse</b></p>	<p>Großer Vorteil: Das Aufheizen von Kochwasser entfällt, der Garprozess beginnt sofort. Im Dampf gegartes Gemüse behält seinen intensiven Eigengeschmack und sein frisches Aussehen. Die Garzeiten sind abhängig von der verwendeten Qualität, besonders bei Frischgemüse. Gedämpftes Gemüse gart nach! Bitte kurz in Eiswasser oder im Schnellkühler abschrecken, wenn Gemüse erst später weiter verarbeitet wird. Wir empfehlen gelochte Behälter, damit der Dampf von oben und unten einwirken kann. Verschiedene Gemüsesorten lassen sich ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Die Schütthöhe in tieferen Behältern sollte 2/3 der Gesamthöhe nicht übersteigen. Tiefkühlgemüse bitte nicht block gefrostet verarbeiten.</p>
 <p><b>Kartoffeln</b></p>	<p>Für Salzkartoffeln sollten die Kartoffeln vor dem Dämpfen gesalzen oder in Salzwasser gelegt werden. Die Garzeiten sind abhängig von Qualität und Größe. Verwenden Sie dazu gelochte Behälter. Beilagen wie Reis und Teigwaren werden immer in ungelochten Behältern zubereitet, da sie Wasser zum Quellen brauchen. Verhältnis Reis/Wasser = je nach Sorte 1:1,5 bis 1:2. Teigwaren immer vollständig mit heißem Wasser bedecken und gelegentlich umrühren. Beachten Sie beim Garen von Knödeln, dass diese nicht zu eng gelegt werden, da sie noch aufgehen. Bei Fertigprodukten empfehlen wir die Herstellerhinweise zu beachten. Bei längerem Warmhalten/Lagern sollten die Sättigungsbeilagen mit einem feuchtem Tuch oder Folie abgedeckt werden. Das verhindert ein Antrocknen der Oberfläche.</p>

## Dämpfen im Hochtemperaturbereich bei 100 °C - 130 °C

 <p><b>Gemüse</b></p>	<p>Der Hochtemperaturbereich eignet sich ebenfalls hervorragend für gefülltes Gemüse</p>
--	--

## Braten im Temperaturbereich von 80-200 °C

<p>Der besondere Vorteil des Kombidämpfers Handy Plus liegt vor allem in den nahezu unbegrenzten Einstellmöglichkeiten von Temperatur und Feuchte.</p> <p>Durch Braten mit geringer Garraumfeuchte bis maximal 30-40% können z.B. Bratenstücke oder Großgeflügel relativ schonend mit außerordentlich geringem Bratverlust gegart werden.</p> <p>Die Speisen bleiben saftig, werden gleichmäßig gebräunt und knusprig. Das Übergießen der Fleischstücke entfällt.</p>
---

## Braten

 <p><b>Fleisch</b></p>	<p>Eine niedrige Garraumfeuchte ist besonders empfehlenswert zur Zubereitung von Bratenstücke und Großgeflügel. Die Bratenstücke werden auf Bleche oder Roste gelegt und sollten nie zu dicht liegen, da sie sonst an den Berührungsstellen nicht genügend bräunen.</p>
 <p><b>Geflügel</b></p>	<p>Faustregel: Je größer der Braten ist, umso niedriger ist die Garraumtemperatur zu wählen. Achten Sie deshalb auf Fleischhöhe, Form und Gewicht. Pro 1 cm Dicke ca. 10-12 Minuten Bratzeit einplanen! Wünschen Sie Saucen, schieben Sie einen geschlossenen Behälter in die unterste Schiene, fangen Sie den Fond auf, geben Sie, wenn gewünscht Röstgemüse, Fleischabschnitte und Knochen sowie etwas Flüssigkeit hinzu und verarbeiten ihn später weiter.</p>

## Gratinieren

 <p><b>Gratinieren</b></p>	<p>Mit möglichst trockener, heißer Garraumluft sollten Suppen, Ragouts, Toastgerichte, Fleisch, Fisch und Gemüse überbacken werden. Durch hohe Temperaturen schmilzt der Käse besonders gut und die Bräunung wird intensiviert. Geben Sie die Speisen oder Formen auf Bleche, damit die Hitze überwiegend von oben wirken kann. Eine zu hohe Feuchte sollte man generell vermeiden, da sonst keine ausreichende Kruste entsteht und die Textur erweicht. Wir empfehlen deshalb die Garraumfeuchte auf 10% oder maximal 20% einzustellen.</p>
---	--

## Backen

 <p><b>Backwaren</b></p>	<p>Beim Backen mit dem Kombidämpfer Handy Plus kann die Temperatur bis zu ca. 10 % niedriger eingestellt werden als bei herkömmlichen Öfen zur Erzielung optimaler Backergebnisse. Den Handy Plus immer gut vorheizen! Damit werden Speisen stets mit der optimalen Garraumtemperatur gebacken und unnötige Qualitäts- und Zeitverluste vermieden. Mit Hilfe der Taste „Dampfstoß“ haben Sie die Möglichkeit, dem Backgut die notwendige Feuchtigkeit zuzuführen. Eine Beschwadung zu Beginn des Backvorgangs beschleunigt den Garvorgang, insbesondere bei gefroreter Backware. Eine Beschwadung gegen Ende der Garzeit erzeugt zudem einen schönen Glanz auf der Gebäckoberfläche. Sie sollten auch beim Backen den Fettfilter verwenden. Ausnahme: Großkuchen, Brotlaibe. Stellen Sie Back- und Springformen auf Roste und achten Sie auf genügend Abstand zwischen den Behältnissen.</p>
---	--

## Auftauen

Im Niedertemperaturbereich zwischen 30°C und 45°C werden Nahrungsmittel besonders schonend aufgetaut. Werden die Lebensmittel direkt im Anschluss weiter gegart bzw. verarbeitet, empfehlen wir eine Auftautemperatur bis maximal 95°C. Je niedriger die Temperatur gewählt wird, umso schonender ist das Auftauen. Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Qualität der Speisen, nach Verpackungsmaterial und Größe der Behälter. Eine feuchte Garraumatmosphäre verhindert ein Ab- bzw. Austrocknen der Gargutoberfläche und beschleunigt den Wärmedurchgang im Lebensmittel.

## Konservieren und Einkochen

Im Hochtemperaturbereich lassen sich auch selbst hergestellte Gerichte oder Obst gut konservieren, sterilisieren oder einkochen. Es ist jedoch darauf zu achten nicht zu große Dosen oder Gläser zu verwenden. Bei Gartemperaturen von ca. 80°C gelingen Obst- Gemüse- und Wurstkonserven besonders gut. Je nach Art des Produktes und Größe der Behälter brauchen Obstkonserven ca. 20 – 30 Minuten, Gemüsekonserven ca. 20 – 60 Minuten und Wurstkonserven, auch im Darm 1 bis 3 Stunden.

## Regenerieren

Unter Regenerieren versteht man das schonende Wiedererhitzen von fertigen Speisen. Der heiße Dampf lässt die Speisen wie frisch zubereitet aussehen und schmecken. Die Regenerierzeiten richten sich vor allem nach Art, Qualität und Zusammenstellung der Speise sowie nach Höhe und Größe der Behälter (Teller, Platten, Menüschaalen). Ein zu hohes Aufschütten und zu dichtes Beieinanderliegen des Gargutes verlängern die Regenerierzeiten.

Wir empfehlen für das Regenerieren einen durchschnittlichen Temperaturbereich zwischen 90°C und 160°C zu wählen. Besonders temperaturempfindliche Speisen sind etwas niedriger von 90°C bis 130°C zu regenerieren. Der Handy Plus bietet Ihnen darüber hinaus die Möglichkeit, Speisen in GN-Behältern oder Tellerarrangements mit Hilfe vorgegebener Regenerier- bzw. Bankett-Programme besonders einfach und schnell zu regenerieren.

Weitere Details dazu finden Sie im Kapitel Sonderprogramme unter Regenerieren und Bankett.

## Kerntemperatur

Mit dem Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Mittelpunkt des Gargutes gradgenau erfasst. Damit ein immer gleiches und optimales Garergebnis erreicht wird, misst der Kerntemperaturfühler die Temperatur entlang des Fühlers an insgesamt vier Stellen gleichzeitig.

Dies ermöglicht auch bei nicht exakt mittiger Positionierung des Fühlers, eine korrekte Erfassung der Kerntemperatur des Gargutes.

Damit der Kerntemperaturfühler korrekt misst sollten Sie grundsätzlich folgendes beachten:

-  Die Metallspitze des Fühlers sollte möglichst vollständig im Gargut stecken (bis zum Griff).
-  Vergewissern Sie sich, dass die Spitze nicht aus dem Gargut austritt.

**Tipp:** Bei flachen Bratstücken, z.B. Roastbeef von der Seite einstecken, um die Mitte zu treffen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, Abweichungen ergeben sich durch unterschiedliche Fleischqualitäten und Ihre Anforderungen an das Gargut. Je niedriger die Kerntemperatur gewählt wird, desto geringer ist der mögliche Bratverlust. Beachten Sie jedoch auch die empfohlene Mindesttemperatur nach LMHV (Lebensmittel-Hygiene-Verordnung).

## Kerntemperatur-Vorschläge

Garprodukte	Temperatur in °C
<b>Rind- und Kalbfleisch</b>	
Rinderfilet rosa	55* – 60
Roastbeef	50 – 55*
Rinderbraten	85 – 90
Rinderbrust	90 – 95
Kalbsrücken rosa	60* – 68
Kalbsbraten	68 – 74
Kalbshaxen	75 – 78
Gefüllte Kalbsbrust	75 – 80
<b>Schwein- und Lammfleisch</b>	
Ganze Schinken in Kruste	67 – 69
Schweinebraten	70 – 75
Schweinerücken, rosa	60 – 65*
Schweineschulter	65 – 75
Schweinebauch	80 – 85
Grill-Haxen	85 – 90
Eisbein	85 – 90
Kassler	60* – 68
Fleischkäse	70 – 75
Lammkeule rosa	58 – 65*
Lammkeule	80 – 85
Lammrücken, rosa	60 – 65*
<b>Wild und Geflügel</b>	
Gespickter Rehrücken, rosa	50 – 56*
Rehbraten	75 – 80
Rehkeule, rosa	55 – 60*
Wildschweinbraten	75 – 78
Hähnchen	80 – 85
Enten	80 – 90
Entenbrust, rosa	55 – 60*
Puten	80 – 90
Gans	85 – 90
<b>Fisch</b>	
Lachs	60 – 65*
Lachsrolle für Aufschnitt	58 – 60*
Hecht	63 – 78
Fisch- Mousse/ Klöße	65 – 68
<b>Sonstige Produkte</b>	
Galantinen	65 – 70
Pasteten	70 – 75
Terrinen	65 – 70

## Δ-T-Garen

Beim Delta-T-Garen werden eine End-Kerntemperatur und eine Temperaturdifferenz zwischen der Kerntemperatur und der Garraumtemperatur eingestellt. Diese Temperaturdifferenz wird während der gesamten Gardauer konstant gehalten. Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bei konstanter Differenz zur Kerntemperatur, wird das Fleisch besonders schonend gegart. Der Garvorgang bzw. der Temperatenausgleich innerhalb des Gargutes erfolgt zwar langsamer als beim konventionellen Garen, insgesamt jedoch noch gleichmäßiger, mit nahezu keinem Saftverlust. Die Fleischtextur wird zart und saftig.

- Das Garverfahren ist besonders gut geeignet für große Bratenstücke.
- Optimal für Gargut ohne Röststoffbildung
- Erfahrungsgemäß liegt der Delta-T-Bereich zwischen 20 °C und 80 °C.

### Programmbeispiele Delta-T-Garen

Gargut	Feuchtigkeits-Einstellung für		Kerntemperatur
	Δ-T	Feuchte	
Roastbeef	50 °C - 55 °C	15% - 20%	50 °C - 55 °C
Rinderfilet	50 °C - 60 °C	15% - 20%	50 °C - 60 °C
Schweinenacken	50 °C - 70 °C	15% - 20%	78 °C
Kochschinken	50 °C - 60 °C	100%	72 °C

### Beispiel:

Eingabe  $\Delta T = 50\text{ °C}$  Kerntemperatur  $65\text{ °C}$

Beim Starten des  $\Delta T$  – Programms wird die Kerntemperatur gemessen, z.B.  $20\text{ °C}$

Das  $\Delta T$  ( $50\text{ °C}$ ) wird addiert, dies ergibt die Anfangs – Gartemperatur  $\Delta T 50\text{ °C} + KT 20\text{ °C} = 70\text{ °C}$   
Steigt die Kerntemperatur im Gargut an, wird die Garraumtemperatur entsprechend erhöht.  
z.B.  $\Delta T 50\text{ °C} + KT 35\text{ °C} = 85\text{ °C}$  Garraumtemperatur.

Beim Erreichen der in diesem Beispieleingestellten Kerntemperatur von  $65\text{ °C}$ ,  
ist die Garraumtemperatur  $\Delta T 50\text{ °C} + KT 65\text{ °C} = 115\text{ °C}$ .

**Wir empfehlen Ihnen ein Delta von ca.  $20\text{ °C}$  einzugeben!**

## Allgemeine Empfehlungen zum Regenerieren

-  Wählen Sie die Regeneriertemperatur nicht zu hoch. Die Lebensmitteloberfläche könnte sonst zu trocken werden und evtl. zu stark bräunen. Eine Verkürzung des Regeneriervorgangs durch Erhöhung der Garraumtemperatur ist nicht zu empfehlen, da die Speisen erhebliche Qualitätsverluste erleiden können.
-  Vermeiden Sie zu hohes Aufschütten oder zu dichtes Beieinanderliegen des Gargutes. Die Regenerierzeiten werden dadurch unnötig verlängert.
-  Die optimalen Regenerierzeiten sind abhängig von Qualität und Art, Gewicht und Menge (Portionen) und Volumen der Speisen sowie von Größe und Höhe der Behälter (z.B. Platten, Teller, Menüschaalen).
-  Garen Sie Lebensmittel, die Sie später regenerieren wollen, stets bissfertig, durch die Wärmeeinwirkung während dem Regenerieren gart nichts nach.
-  Teigwaren zum Regenerieren abtropfen, abschmecken, mit wenig Fett und z.B. mit Gemüsejulienne oder Pilzen (Feuchtigkeitssträger!) lose vermischt anrichten. Das verhindert weitgehend ein Ankleben von Nudeln auf dem Teller.
-  Wir empfehlen Reis vor dem Regenerieren zu befeuchten oder einen indirekten Feuchtigkeitssträger, wie Gemüsewürfel, Tomaten Concasse usw. zuzugeben. Risotto ist nicht geeignet.
-  Portionieren Sie große oder hohe Fleischstücke (z.B. Bratenstücke) vor dem Erhitzen. dadurch werden die einzelnen Portionen schneller erwärmt.
-  Es empfiehlt sich Saucen - insbesondere stärkehaltige- separat warm zu halten um anschließend die regenerierten Speisen damit zu nappieren. Alternativ können Sie auch spezielle Saucen verwenden, die ihre Bindfähigkeit während des Chillens (Kühlen, ca. +3°C) und dem anschließenden Regenerieren nicht verlieren.
-  Achten Sie darauf, dass die Speisenkomponenten auf dem Teller in etwa gleich hoch angerichtet werden. Vermeiden Sie hohe Bordüren oder große Knödel.
-  Früchte als Garnitur sollten stets trocken angerichtet werden (z.B. Apfelspalten, Rotweibirnen, Aprikosen).
-  Beachten Sie bei Verwendung von Convenience-Produkten die Angaben des Herstellers.

# Kochen mit System

## Cook and Chill

Zur Entflechtung von Produktion und Service wird das Verfahren speziell für Gemüse und Beilagen wie auch Hauptkomponenten immer öfters eingesetzt.

Für Betriebe mit zentralisierter Produktion und dezentralisierter Aufbereitung, empfehlen wir die Zwischenlagerung der Speisekomponenten in den speziellen GREEN-VAC GN-Behältern.

Um die Qualität zu sichern sowie den HACCP-Anforderungen zu entsprechen, sind folgende Kriterien zu beachten:

-  Produkte/Komponenten garen, umgehend abschmecken, eventuell abdecken und sofort schockkühlen - nicht gefrieren.
-  Speisen, die nicht innert 2 Stunden wieder aufbereitet werden, müssen zwingend innerhalb von **50-60 Minuten im Kern auf 2-3°C** abgekühlt sein.
-  Dazu spezielle Schnellkühl-Geräte einsetzen, nicht Tiefkühler.
-  Die abgekühlten Speisen müssen ohne Unterbruch bei 2-3°C zwischengelagert werden.
-  Eine maximale Zwischenlagerzeit von 12 - 24 Stunden wird empfohlen (gewisse Produkte bis 2 Tage).
-  Werden vorproduzierte, schockgekühlte Produkte/ Komponenten in den speziellen FRANKE Green-Vac GN-Behältern zwischengelagert, kann die Zwischenlagerungszeit bei 2 - 3°C je nach Produkt/Komponente auf 3 - 4 Tage verlängert werden.

## Sous-Vide-Verfahren (Vakuumgaren)

-  Ermöglicht die Vorproduktion vieler Komponenten/Gerichte. Qualität, Farbe und Konsistenz der Speisen entsprechen der Frischproduktion.
-  Die Produkte/Komponenten werden im rohen Zustand mit Gewürzen, Fettstoff, etc. in speziellen Vacuum-Beuteln verpackt, vakuumiert, verschweisst, danach umgehend im Combi-Steamer gegart (pasteurisiert) und im Schnellkühler schockgekühlt.
-  Der Combi-Steamer ist nur ein Teil des Verfahrens.
-  Sous-Vide-Produkte sind als Halbkonserven zu behandeln - dies bedingt **höchste Hygiene sowie Einhalten der entsprechenden Vorschriften**, z.B. Lagertemperatur und Zeit, Datierung etc.
-  Zwischenlagerung bei 2 - 3°C. Zwischenlagerungszeit: ungeöffneter Beutel - je nach Produkt/Komponente 5 bis maximal 21 Tage.
-  Dieses Verfahren bringt bezüglich Flexibilität, Arbeits- und Betriebsauslastung wesentliche Vorteile.

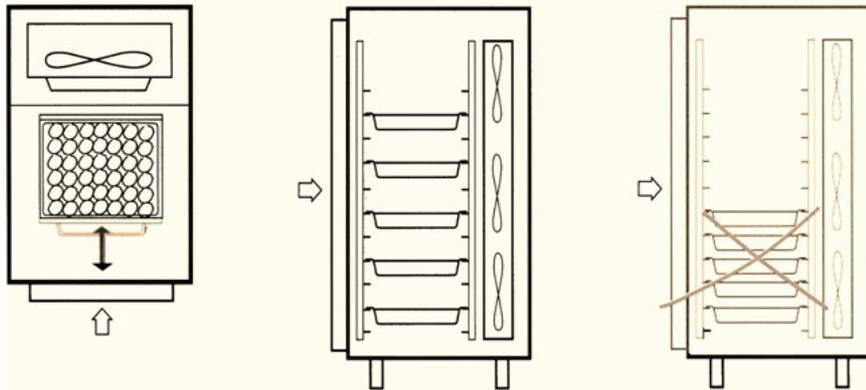
## Arbeiten mit dem Schockkühler/-froster

**Ziel:** Die typischen Merkmale eines frischen Produktes sollen möglichst voll erhalten bleiben:

Das Eigenaroma, die leuchtenden Farben, die Eigenfeuchtigkeit, die Frische-Konsistenz.

Gekühlt oder Schockgefrostet alles soll nach dem regenerieren wie a la minute zubereitet sein.

### Optimaler Einsatz des Schockkühlers



- Die Lebensmittel sollten dem Luftstrom direkt ausgesetzt werden. Durch das schnelle Abkühlen werden die Lebensmittel nicht ausgetrocknet. Dies passiert nur wenn die Kühlleistung zu schwach und ein Verdampfen möglich ist.

- Start bei geschlossener Türe mit eingeschobenem Kerntemperatur-Fühler, auch wenn Produkte mit einer KT von ca. 95°C eingeschoben werden.

Die Abkühlzeit: in 30 Min. bis ca. 90 Min. von KT 95°C auf +3°C

Schockfrostten: in 30 Min. bis max. 240 Min. von KT 95°C auf -18°C

- Die Komponenten sollten laufend in kochend heißem Zustand nachgeschoben werden, ohne dass die noch nicht auf +3°C abgekühlten Produkte, und im Kühler verbleiben, gefrieren.

Der Kerntemperatur-Fühler wird in die neuen, heißen Produkte umgesteckt. Es darf kein Betriebsunterbruch entstehen. Der Zyklus muss bei geschlossener Türe sofort weiterlaufen!

Die Betriebstemperatur sollte konstant im Plusbereich sein!

- Optimale Behälter sind GN 1/1-65-15mm ohne Beschränkung des Einfüllgewichtes
- Lebensmittel nach dem Schockkühlen abdecken und datieren

### Produkt-Beispiele

Produkt	GN Grösse	KT des Produktes	Abkühlzeit
Gemüse	in GN 1/1 – 65 gelocht	so heiß wie möglich	ca. 7 Min. – 10 Min
Saucengerichte	in GN 1/1 – 100	so heiß wie möglich	ca. 90 Min. – 100 Min
Gratin, Lasagne, Aufläufe	in GN 1/1-40 oder 55	ca. 95°C	ca. 80 Min. – 100 Min.
Braten (je nach Grösse)	(Bleche)	ab ca. 84°C	ca. 90 Min. – 300 Min.
Suppen und Saucen	in GN 1/1 – 150	ca. 90°	90 Min. bis 120 Min

## Zubehör

Bild	Zeichen	Behälter (Einsatzbereich)	Tipps / Hinweise
		<b>GN Back-/Bratblech emailliert</b> Höhe: 20 - 30 mm - Braten, Backen, Gratiniere - Langzeitbraten	- Guter Wärmeleiter - Backpapier empfohlen - Nicht fallen lassen - Kein Rost, solange Email- lierung nicht beschädigt ist
		<b>GN Back-/Bratschale emailliert</b> Höhe: 40 - 50 mm - Braten, Schmoren, Garen - Saucenfleisch, Aufläufe, Gratins	- Guter Wärmeleiter - Nicht fallen lassen - Kein Rost, solange Email- lierung nicht beschädigt ist
		<b>GN Aluminium-Backblech gelocht</b> Möglichst randlos - Sämtliche Kleinbackwaren - Brötchen, Croissants - Plunder, Brezel	- Optimale Hitzeverteilung - Backpapier empfohlen - Nicht zum Braten geeignet
		<b>GN Normschalen, Behälter</b> Idealhöhe 65 mm, mit Fond bis 150 mm - Reis, Kartoffeln, Beilagen, Gemüse mit Fond - Gratins, Beilagen, Fisch - Saucenfleisch, Fond - Speisenaufbereitung	- Nicht im hohen Tempera- turbereich einsetzen, z.B. Braten, Backen
		<b>GN Kocheinsätze perforiert</b> Idealhöhe 55 - 100 mm - Gemüse ohne Fond, Kartoffeln, Eier, etc. - Fleisch, Gemüse blanchieren - Teigwaren, Reis aufbereiten	- Im Dampfbereich unentbehrlich - Speisen abtropfen - Vor hoher Hitze schützen
		<b>GN Blech</b> Höhe: bis 20 mm - Fisch, Geflügel dämpfen - Früchte, Crème Caramel - Knödel, Klösschen	- Nicht zum Braten oder Backen einsetzen - Allgemein vor hoher Hitze schützen
		<b>GN Gitterrost</b> - Speisenaufbereitung, Teller - Langzeitbraten - Vakuumgaren	

Wir empfehlen Ihnen, das Gargut immer in den zweckmässigen GN-Behältern oder -Blechen in den Combi-Steamer zu geben.

Werden z.B. Poulets, Bratenstücke, etc. nur auf Rosten eingeschoben, ergeben sich Probleme bezüglich Geräteverschmutzung, Rauchbildung im Garraum, Geschmacksübertragungen und unnötiger Geräteverschmutzung. Chromstahlbehälter und -Bleche nicht in hohem Temperaturbereich einsetzen da das Material sich verwirft oder verfärbt (Dauerschaden).

Bleche und Behälter mit hohem Rand (max. 20 mm) verhindern speziell im Heissluftklima eine gleichmässige Wärmeverteilung und -Übertragung. Aus diesem Grund sollten im Backbereich möglichst randlose, perforierte Aluminiumbleche verwendet werden. Im Dampfbereich sind perforierte Schalen unentbehrlich.

**SALVIS AG**  
[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)

Art.Nr: ES 190'093

