

■■■ Kochhandbuch Programmregister



FRANKE

**Combi-Steamer „Easy“
hält was er verspricht**

Franke AG
CH-4663 Aarburg
Schweiz

Telefon 062 787 3131
Telefax 062 791 6761

FRANKE

Verpflegungstechnik

■ Technik

■ Qualität

■ Design

■■■ Franke Combi-Steamer „Easy“

Geschätzte Kunden

Wir gratulieren Ihnen, dass Sie mit dem benutzerfreundlichen, multifunktionellen FRANKE Combi-Steamer „Easy“ arbeiten.

Dieses, in der Schweiz entwickelte und gebaute Gerät ist aus unseren jahrelangen Erfahrungen im Grossküchenbau sowie in Zusammenarbeit mit Küchenprofis entstanden.

Wir wünschen Ihnen mit diesem Gerät viel Erfolg und Freude.

Im Bewusstsein, dass Kochen eine sehr persönliche Sache ist, empfehlen wir Ihnen die praxisgeprüfte Technik voll zu nutzen. IHRE VORTEILE:

- EINFACHSTES DELEGIEREN VON ARBEITEN
- ENTLASTUNG VON ÜBERWACHUNGSARBEITEN
- QUALITÄTSSICHERUNG UND BESSERE ZEIT- UND ENERGIENUTZUNG !

Falls nötig, nehmen Sie sich die Zeit zur Erarbeitung eigener Programme oder passen bestehende Programme IHREN VORSTELLUNGEN entsprechend an.


Trotz Technik brauchen wir Fachleute, die ihre eigenen Rezepturen umsetzen, z.B. Garzeiten ihren Schnittgrössen entsprechend anpassen, die Kruste oder den Endgarpunkt kundenbezogen definieren, etc.

Die dafür investierte Zeit wird sich in Kürze mehrfach bezahlt machen - das garantieren wir Ihnen.

Das FRANKE-Köche-Team

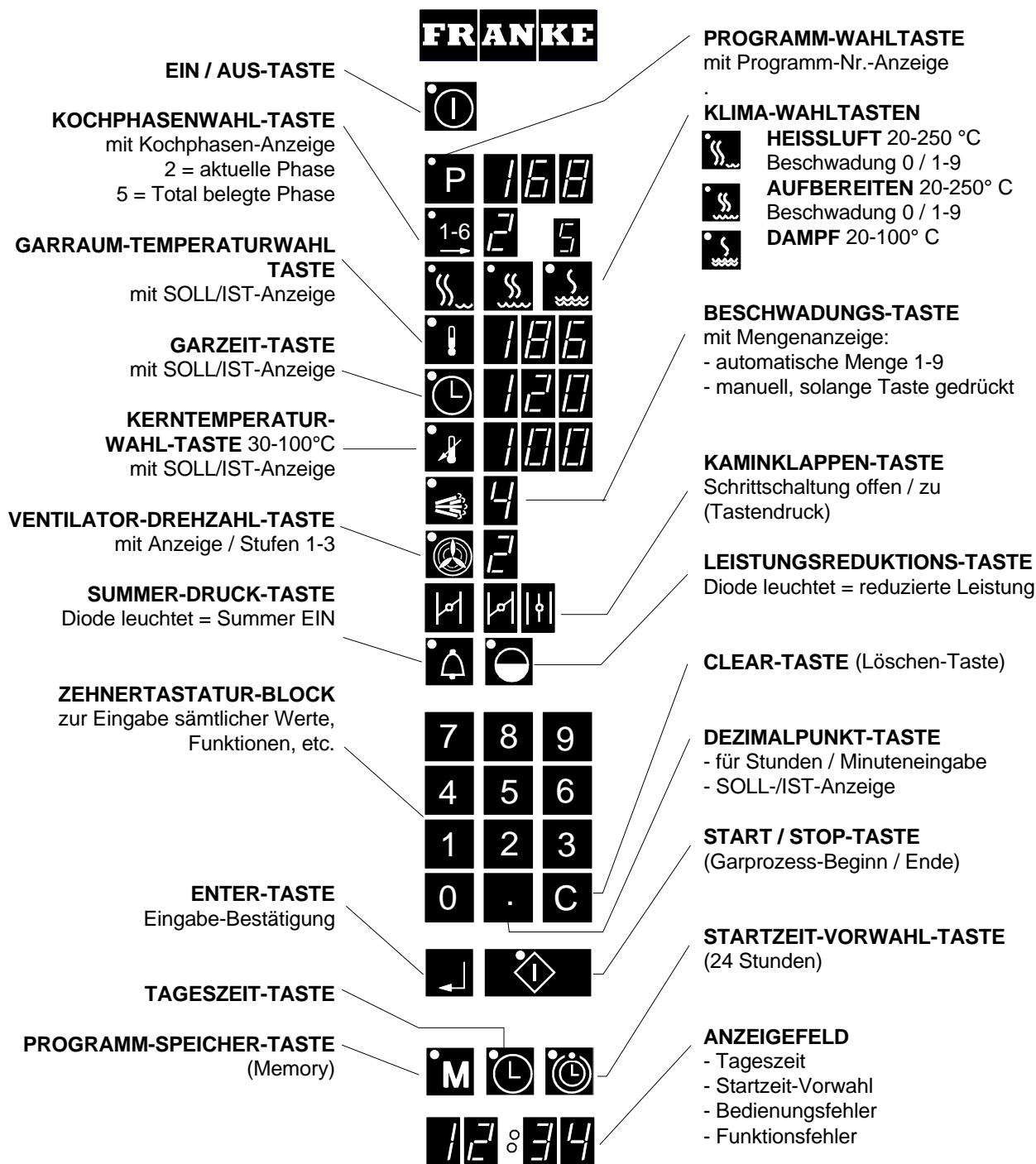
■■■ Registerinhalt

Seite

| | |
|--|---------|
| • Bedienungselemente | 3 |
| – Erklärung der Bedienungstasten und Anzeigen | 3 |
| • Programmregister | |
|  – Gerät vorheizen, Speisenaufbereitung, Gemüse, Kartoffeln | 4 |
| – Kartoffeln, Beilagen, Fisch und Meeresfrüchte, Rind | 5 |
| – Kalb, Schwein, Lamm, Wild, Geflügel, Fleisch/Diverses | 6 |
| – Früchte und Süssspeisen, Backen, Sous-Vide, Gerätereinigung | 7 |
| • Kerntemperatursonde / Bedienungs- und Störungsanzeigen | 8 |
| – Leere Programmier-Hilfsblätter (Reserve) | |
| • Programmierbeispiele | 9 |
| • Allgemeine Angaben / Bedienungselemente / Funktionen | 10 |
| • Erstellen eigener Programme und Korrektur | |
| – Einstellen der Startzeitvorwahl | 11 |
| • Programmierbeispiele | 12 |
| • Wahl der Gastronormbehälter | 13 |
| • Kochhandbuch-Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen | 14 - 17 |
| • Kochtips | 18 - 20 |
| • Speisenaufbereitung (Speisenfertigung) | 21 |
| • Energie- und Unterhalts-Spartips | 22 |

BEDIENUNGSELEMENTE FRANKE COMBI-STEAMER Easy

Bedienungstasten und Anzeigen



■■■ Geräte-Bedienung

Taste drücken = Gerät einschalten

ARBEITEN MIT PROGRAMMEN

(Beispiel: Programm-Nr. 91 / Roastbeef)

Taste drücken - Diode blinkt

Tasten + drücken - 91 erscheint in Anzeige

Taste drücken - Gerät startet

- alle Werte erscheinen in den Anzeigefeldern

MANUELLE BEDIENUNG

(Beispiel: Heissluft)

Taste drücken - Diode blinkt

Taste drücken - Gerät startet

(die zuletzt eingegebenen Werte
erscheinen in den Anzeigefeldern)

Für die Eingabe oder Korrektur von Programmen sowie für weitere Bedienungshinweise siehe S. 8 - 12!

Program-Register Franke Combi-Steamer Easy

| Prog. Nr. | Funktion / Produkt | Sonde | Menge | Grösse | Zugabe / Bemerkungen | Gardauer Richtzeit |
|-----------|---|-------|---------------|-----------|----------------------|--------------------|
| | Gerät vorheizen | | | | | |
| 1 | Vorheizen Brat- / Backbereich | | | | | 5-6 |
| 2 | Vorheizen Dämpfen | | | | | 5-6 |
| 3 | Vorheizen Speiseanfertigung (Aufbereiten) | | | | | 5-6 |
| 4 | Speisen warmhalten / Holden | | | | | |
| | Speisenaufbereitung (-Fertigung) | | | | | |
| 5 | À LA CARTE Teller Gemüse / Beilagen | | Portionen | | | 5-6 |
| 6 | À LA CARTE Teller Teigwaren / Reis | | Portionen | | | 5-6 |
| 7 | À LA CARTE Teller Fleischtranchen | | Portionen | | | 5-6 |
| 8 | À LA CARTE Teller Bratkartoffeln / Rösti | | Portionen | | | 5-6 |
| 9 | | | | | | |
| 10 | GN-Schale Gemüse / Beilagen | | ● 65 / Platte | | | 14-16 |
| 11 | GN-Schale Teigwaren / Reis | | ● 65 / Platte | | | 14-16 |
| 12 | GN-Schale Fleischtranchen | | ● 65 / Platte | | | 12-15 |
| 13 | GN-Schale Bratkartoffeln / Rösti | | ● 65 / Platte | | | 16-18 |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | BANKETTSYSTEM Vorspeise Fisch gedämpft | | 20-80 Teller | Portionen | Filets Ø 3-4 cm | 8-10 |
| 17 | BANKETTSYSTEM Gemüse / Beilagen | | 20-80 Teller | Portionen | | 10-12 |
| 18 | BANKETTSYSTEM Reis / Teigwaren | | 20-80 Teller | Portionen | | 10-12 |
| 19 | BANKETTSYSTEM Bratkartoffeln / Rösti | | 20-80 Teller | Portionen | | 10-12 |
| | Gemüse | | | | | |
| 20 | Blumenkohl-Röschen frisch | | ○ 65 | | | 17-20 |
| 21 | Bohnen mittel frisch | | ○ 65 | | | 25-30 |
| 22 | Broccoli-Röschen frisch | | ● / ○ 65 | | | 16-20 |
| 23 | Erbsen TK | | ○ 65 | | | 6-8 |
| 24 | Fenchel geschnitten frisch | | ● / ○ 65 | | | 40-45 |
| 25 | Karotten-Stäbchen frisch | | ○ 65 | | | 17-18 |
| 26 | Kohlraben-Stäbchen frisch | | ○ 65 | | | 16-20 |
| 27 | Kefen TK | | ○ 65 | | | 7-9 |
| 28 | Zuccheti frisch | | ○ 65 | | | 6-8 |
| 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | |
| 32 | Paprikaschoten gefüllt, gratiniert frisch | | ● 65 | | | 40-45 |
| 33 | Tomaten gedämpft frisch | | ▲ / ● 65 | | | 6-8 |
| 34 | Kohlrouladen gefüllt frisch | | ● 65 | | | 50-60 |
| 35 | | | | | | |
| 36 | | | | | | |
| 37 | | | | | | |
| 38 | | | | | | |
| 39 | | | | | | |
| 40 | | | | | | |
| 41 | | | | | | |
| 42 | | | | | | |
| 43 | | | | | | |
| 44 | | | | | | |
| | Kartoffeln | | | | | |
| 45 | Salzkartoffeln | | ○ 65 | | Ø 2,5-3 cm | 20-25 |
| 46 | | | | | | |
| 47 | Schalenskartoffeln | | ○ 65/100 | | Ø 4,5-6 cm | 35-45 |
| 48 | | | | | | |
| 49 | | | | | | |

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

▲ = Back- oder Bratblech
△ = Backblech gelocht

— = GN-Blech
⊙ = Gitterrost

| Prog. Nr. | Funktion / Produkt | Sonde ↙ | Menge | Grösse | Zugabe / Bemerkungen | Gardauer Richtzeit |
|------------------------------------|-----------------------------------|---------|------------|--------------|----------------------|--------------------|
| Kartoffeln | | | | | | |
| 50 | Bratkartoffeln | | ▲ | Ø 2-2,5 cm | Signal = wenden | 20-25 |
| 51 | Savoyarde-Kartoffeln | | ● 65 / ▲ | Ø 3-3,5 cm | | 35-40 |
| 52 | | | | | | |
| 53 | Kartoffel-Gratin | | ● 65 | Ø 4,5-6 cm | | 45-55 |
| 54 | Folien-Kartoffeln | | ▲ | | | 40-45 |
| 55 | | | | | | |
| 56 | | | | | | |
| 57 | | | | | | |
| 58 | Kartoffel Knödel | | ● 65 / — | 160 gr. | | 35-40 |
| 59 | | | | | | |
| Beilagen / Vollwertgerichte | | | | | | |
| 60 | Pilaw-Reis | | ● 65 / 100 | | Signal = rühren | 30-35 |
| 61 | Tiroler-Knödel / Serviettenknödel | | ● 65 / — | Ø 3,5-5 cm | | 35-45 |
| 62 | Mais / Polenta | | ● 65 / 100 | | Signal = rühren | 50-60 |
| 63 | | | | | | |
| 64 | | | | | | |
| 65 | | | | | | |
| 66 | | | | | | |
| 67 | | | | | | |
| 68 | | | | | | |
| 69 | | | | | | |
| 70 | | | | | | |
| 71 | | | | | | |
| 72 | | | | | | |
| 73 | Frühstückeier | | ○ 65 | | | 5-7 |
| 74 | Eier hartgekocht | | ○ 65 | | | 10-13 |
| Fische / Meeresfrüchte | | | | | | |
| 75 | Fischfilets gedämpft | | ● 65 / 100 | Portionen | | 5-6 |
| 76 | Fischtranchen gedämpft | | ● 65 / 100 | Portionen | | 8-10 |
| 77 | Salm ganz, gedämpft | ↙ | ● 65 / 100 | ganz | | 25-40 |
| 78 | | | | | | |
| 79 | | | | | | |
| 80 | Fischfilets gebraten | | ▲ | Portionen | Zuvor anbraten | 6-7 |
| 81 | Fischtranchen gebraten | | ▲ | Portionen | Zuvor anbraten | 9-11 |
| 82 | | | | | | |
| 83 | | | | | | |
| 84 | | | | | | |
| 85 | | | | | | |
| 86 | | | | | | |
| 87 | Miesmuscheln gedämpft | | ○ / ● 65 | | | 8-10 |
| 88 | | | | | | |
| 89 | | | | | | |
| Rind | | | | | | |
| 90 | Roastbeef saignant | ↙ | ▲ | Ø 7-12 cm | | 30-40 |
| 91 | Roastbeef medium | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 7-12 cm | Zuvor anbraten | 45-55 |
| 92 | Roastbeef NIEDERTEMPERATUR | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 7-14 cm | Zuvor anbraten | 160-300 |
| 93 | Filet Wellington | ↙ | ▲ / Δ | Ganzes Filet | | 40-50 |
| 94 | | | | | | |
| 95 | | | | | | |
| 96 | | | | | | |
| 97 | Schmorbraten | ↙ | ● 150-200 | | Extern ansetzen | 180-200 |
| 98 | | | | | | |
| 99 | | | | | | |

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

▲ = Back- oder Bratblech
Δ = Backblech gelocht

— = GN-Blech

⊙ = Gitterrost

| Prog. Nr. | Funktion / Produkt | Sonde ↙ | Menge | Grösse | Zugabe / Bemerkungen | Gardauer Richtzeit |
|-----------|---|---------|-----------|--------------|----------------------|--------------------|
| | Kalb | | | | | |
| 100 | Nierstück ganz, gebraten | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 5-8 cm | Extern anbraten | 40-60 |
| 101 | Nierstück ganz, gebraten NIEDERTEMPERATUR | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 5-8 cm | Extern anbraten | 120-180 |
| 102 | Schulter / Hals gebraten | ↙ | ▲ | Ø 7-12 cm | | 75-90 |
| 103 | Gefüllte Kalbsbrust | ↙ | ▲ | Ø 10-12 cm | | 80-90 |
| 104 | | | | | | |
| 105 | | | | | | |
| 106 | Kalbssteak (Bankett) | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 1,5-2,5 cm | zuvor anbraten | 8-12 |
| 107 | | | | | | |
| 108 | | | | | | |
| 109 | Haxe ganz, gebraten | ↙ | ▲ + ⊙ | Ganz | | 100-120 |
| | Schweiz | | | | | |
| 110 | Nierstück ganz gebraten | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 5-8 cm | zuvor anbraten | 40-50 |
| 111 | Hals / Schulter gebraten | ↙ | ▲ | Ø 7-12 cm | | 70-85 |
| 112 | Filet im Teig | ↙ | ▲ / Δ | ganz | | 20-25 |
| 113 | Haxen ganz, gebraten | ↙ | ▲ | ganz | | 100-120 |
| 114 | Kasseler (ohne Hals) | ↙ | ▲ | Ø 6-8 cm | | 50-70 |
| 115 | Kotelette / Steak (Bankett) | ↙ | ▲ + ⊙ | Ø 1,5-2,5 cm | zuvor anbraten | 8-13 |
| 116 | Rippli ohne Hals gekocht | ↙ | ● 65 | ganz | | 50-70 |
| 117 | Speck oder geräucherter Hals, gekocht | ↙ | ● 65 | | | 60-80 |
| 118 | | | | | | |
| 119 | Beinschinken gekocht DELTA-T | ↙ | ● 65 | ganz | | 260-300 |
| | Lamm | | | | | |
| 120 | Keule gebraten medium | ↙ | ▲ | ganz | | 40-60 |
| 121 | Nüsschen ganz gebraten | ↙ | ▲ | | zuvor anbraten | 15-20 |
| 122 | Rücken ganz gebraten | ↙ | ▲ | | | 35-45 |
| 123 | | | | | | |
| 124 | Keule gekocht | ↙ | ● 65 | | | 60-80 |
| | Wild | | | | | |
| 125 | Rehkeule ganz gebraten | ↙ | ▲ | ganz | | 40-60 |
| 126 | Rehrücken ganz gebraten | ↙ | ▲ | | zuvor anbraten | 20-30 |
| 127 | | | | | | |
| 128 | Hasenrücken ganz gebraten | ↙ | ▲ | | zuvor anbraten | 12-18 |
| 129 | | | | | | |
| | Geflügel | | | | | |
| 130 | Poulet ganz gebraten | | ▲ | 1-1,5 kg | | 30-35 |
| 131 | Pouletschenkel gebraten | | ▲ | Portionen | | 18-25 |
| 132 | Pouletbrust gebraten | ↙ | ▲ | Portionen | zuvor anbraten | 13-14 |
| 133 | 1/2 Poulet gebraten | | ▲ | Portionen | | 21-28 |
| 134 | | | | | | |
| 135 | Pouletbrust gedämpft | ↙ | ● 65 / — | Portionen | | 13-15 |
| 136 | Entenbrust gebraten | ↙ | ▲ | Portionen | zuvor anbraten | 15-18 |
| 137 | Truthahn Rollbraten / Geflügel-Rollbraten | ↙ | ▲ | Ø 7-9 cm | | 55-65 |
| 138 | Gans, ganz gebraten | | ▲ / ▲ + ⊙ | Ø 3,5-4 cm | | 90-100 |
| 139 | Ente ganz gebraten | | ▲ / ▲ + ⊙ | 1,5-2 kg | | 55-60 |
| | Fleisch / Diverses | | | | | |
| 140 | Netz- (Hack) Braten | ↙ | ▲ | Ø 7-9 cm | | 55-70 |
| 141 | Fleischkäse / Leberkäse | ↙ | ⊙ | Ø 9-11 cm | | 65-80 |
| 142 | Lasagne gratiniert | | ● 65 | Ø 6-7 cm | | 45-55 |
| 143 | Fleischklösschen / Brätkegeln | | ● 65 / — | Ø 3-4 cm | | 10-14 |
| 144 | Fleischpastete (backen) | ↙ | ⊙ | Ø 7-9 cm | | 50-60 |
| 145 | Fleischterrinen pochieren | ↙ | ⊙ | Ø 8-12 cm | | 50-70 |
| 146 | Leberknödel | | ● 65 / — | 100 gr. | | 20-22 |
| 147 | | | | | | |
| 148 | Kaninchenschlegel ganz gebraten | ↙ | ▲ + ⊙ | Portionen | zuvor anbraten | 18-25 |
| 149 | | | | | | |

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

▲ = Back- oder Bratblech
 Δ = Backblech gelocht

— = GN-Blech
 ⊙ = Gitterrost



| Prog. Nr. | Funktion / Produkt | Sonde ↙ | Menge | Grösse | Zugabe / Bemerkungen | Gardauer Richtzeit |
|-----------|--|---------|----------|------------|--|--------------------|
| | Früchte / Süssspeisen | | | | | |
| 150 | Crème Caramel | | ○ 65 / — | Portionen | | 20-25 |
| 151 | Mirza-Äpfel / Birnenkompott | | ● 65 / — | Portionen | | 9-11 |
| 152 | Auflauf | | ▲ | Portionen | | 20-30 |
| 153 | | | | | | |
| 154 | | | | | | |
| 155 | | | | | | |
| 156 | | | | | | |
| 157 | | | | | | |
| 158 | | | | | | |
| 159 | | | | | | |
| | Backen (bei Fertigprodukten bitte Herstellerangaben beachten!) | | | | | |
| 160 | Brötchen ANTREIBEN | | Δ / ▲ | | | 35-40 |
| 161 | | | | | | |
| 162 | Frische Brötchen backen | | Δ / ▲ | | Zuvor antreiben / P160 | 20-25 |
| 163 | TK-Brötchen AUFBACKEN | | Δ / ▲ | | | 6-8 |
| 164 | Frisches Bauernbrot (Langformat) backen | | Δ / ▲ | 1-1,5 kg | Zuvor antreiben / P160 | 45-50 |
| 165 | TK-Brot AUFBACKEN | | Δ / ▲ | 1-1,5 kg | | 12-15 |
| 166 | Frische Parisette backen | | Δ / ▲ | | Zuvor antreiben / P160 | 22-25 |
| 167 | TK-Parisette AUFBACKEN | | Δ / ▲ | | | 8-10 |
| 168 | | | | | | |
| 169 | | | | | | |
| 170 | Buttergipfel | | Δ / ▲ | | Evtl. antreiben / P160 | 15-18 |
| 171 | TK-Buttergipfel AUFBACKEN | | Δ / ▲ | | | 3-5 |
| 172 | Mandel- / Nussgipfel | | Δ / ▲ | | | 20-23 |
| 173 | Schinkengipfel / Wurstweggen | | Δ / ▲ | | | 23-25 |
| 174 | TK-Käseküchlein | | Δ / ▲ | | | 20-25 |
| 175 | | | | | | |
| 176 | Butterzopf | | Δ / ▲ | 1-1,5 kg | Zuvor antreiben / P160 | 40-50 |
| 177 | | | | | | |
| 178 | Gugelhopf | | ⊙ | | | 38-42 |
| 179 | Cakes | | ⊙ | | | 40-45 |
| 180 | Biskuit (Roulade) | | ▲ | | | 7-10 |
| 181 | Biskuitböden (Genoise) | | ⊙ / ▲ | | | 25-30 |
| 182 | Früchtekuchen mit Royal | | ⊙ | ∅ 28-32 cm | Signal / Guss zugeben | 40-48 |
| 183 | Früchtekuchen ohne Royal | | ⊙ | ∅ 28-32 cm | | 38-40 |
| 184 | | | | | | |
| 185 | | | | | | |
| 186 | Soufflé | | ⊙ | ∅ 12-15cm | Zuvor antreiben | 25-35 |
| 187 | | | | | | |
| 188 | | | | | | |
| 189 | | | | | | |
| | Sous-Vide | | | | | |
| 190 | | | | | | |
| 191 | | | | | | |
| 192 | | | | | | |
| 193 | | | | | | |
| 194 | | | | | | |
| 195 | | | | | | |
| 196 | | | | | | |
| 197 | | | | | | |
| 198 | Diverses | | | | | |
| 199 | | | | | | |
| 200 | Reinigungsprogramm | | | | Signal / Einsprühen mit Reinigungsmittel | 10-15 |



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

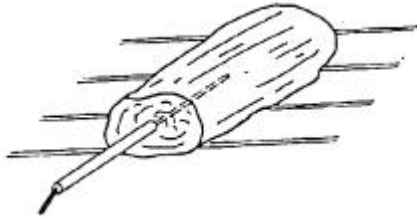
▲ = Back- oder Bratblech
Δ = Backblech gelocht

— = GN-Blech
⊙ = Gitterrost


■■■ Kerntemperatursonde



Die Sonde  übernimmt die automatische Überwachung der Garzeit (Garpunkt). Sie ermöglicht das gradgenaue Braten. Sie überwacht jedoch nicht die Garraumtemperatur. Diese muss zusätzlich über die Garraum-Temperaturregelung  eingegeben werden.

- ZU BEACHTEN:
- Sondenspitze muss in die Mitte des Bratstückes plaziert werden.
 - Bei den im Programmregister  mit  bezeichneten Nummern ist die Sonde bereits programmiert. Sonde bei Ofenbestückung sofort stecken.
 - Ist die Sonde vor dem Einstecken zu heiss, dies besonders bei Kleinbratstücken, Sonde zuvor abkühlen.




■■■ Bedienungsfehler-Anzeigen

Diese erscheinen *2stellig* im Anzeigefeld  mit gleichzeitigem Ertönen des Summers.

- 12** Kerntemperatursonde ist nicht gesteckt oder Kerntemperatur ist beim Start in eine Kerntemperatur-Phase bereits zu hoch.
- 13** In einer der Kochphasen wurde weder Zeit  noch Kerntemperatur  programmiert.

BEHEBUNG: Summer löschen, Taste  drücken. Bedienungsfehler beheben, neu starten .

■■■ Störungsanzeigen

Diese erscheinen *3stellig* im Anzeigefeld  mit gleichzeitigem Ertönen des Summers.

- 30** Garraumfühler Unterbruch
- 31** Garraumfühler Kurzschluss
- 40** Kerntemperatursonde, Unterbruch *
- 41** Kerntemperatursonde, Kurzschluss *
- 99** Sicherheitsschütz nicht geschlossen

* bei diesen Störungen kann ohne Benutzung der Kerntemperatursonde  weiter gearbeitet werden.

Es können auch noch zusätzliche Störungsnummern erscheinen. In jedem Fall Gerät ausschalten. Servicestelle benachrichtigen - Störungsnummer angeben.

■■■ Ihr Franke Kundendienst:

■■■ Ablage Programmier-Hilfsblätter

In dieser Mappe sind leere Programmier-Hilfsblätter deponiert - kopieren Sie immer einige auf Vorrat.

■■■ Programmänderungs-Beispiele

Wichtig: Bitte beachten Sie auch die Hinweise im Kochhandbuch, Seiten 14-17 sowie Betriebsanleitung.

Empfehlung: Eigene Programme sowie Programmkorrekturen unbedingt auf das vorgedruckte Programmier-Hilfsblatt schreiben. Anschliessend laut Beschrieb in das Gerät eingeben und abspeichern. Das Programmblatt in einem speziellen Ordner aufbewahren.

| Problem | Änderungsvorschlag |
|---|--|
| P 1 Ofenvorheiztemperatur Braten, Backen: zu tief, zu hoch oder zu lang | Programm P 1 / und Phase 1-3 1 anwählen. Temperatur ! tiefer oder höher wählen oder 🕒 kürzer Programm mit M 1 & 📄 ablegen. |
| P 5 Speisenfertigung, Teller, Gemüsebeilagen: zu viel Feuchtigkeit | Programm P 5 / und Phase 1-3 1 anwählen. Wasserautomatik von 4 auf 3 reduzieren. Programm mit M 5 & 📄 ablegen. |
| P 20 Blumenkohl-Röschen: zu wenig weich | Programm P 20 / und Phase 1-3 1 anwählen. Garzeit 🕒 verlängern. Programm mit M 20 & 📄 ablegen. |
| P 53 Kartoffelgratin: zu wenig gratiniert | Programm P 53 / und (letzte) Phase 1-3 4 anwählen. Temperatur ! anheben. Programm mit M 53 & 📄 ablegen. |
| P 102 Kalbsbraten/Laffe: zu wenig gebraten (gar) = Endkerntemperatur zu tief | Programm P 102 / und Phase 1-3 3 anwählen. Endkerntemperatur ! anheben. Programm mit M 102 & 📄 ablegen. |
| P 106 Kalbssteak (Bankett) nicht über Kerntemperatur, sondern über Zeit regeln | Programm P 106 / und Phase 1-3 2&3 anwählen. In beiden Phasen eine Garzeit 🕒 eingeben. Programm mit M 106 & 📄 ablegen. |
| P 170 Buttergipfel backen: zu viel Feuchtigkeit | Programm P 170 / und Phase 1-3 1 anwählen. Wassermenge 📏 reduzieren. Programm mit P 170 & 📄 ablegen. |
| P 179 Cakes: zu hell, zu wenig gebacken | Programm P 179 / und Phasen 1-3 4&5 anwählen. In beiden Phasen Temperatur ! oder Zeit 🕒 anheben. Programm mit P 179 & 📄 ablegen. |

Weitere Programmiertips:

- Beim Braten von ganzen Fleischstücken ist es möglich, anfänglich mit tieferen Ofentemperaturen **!** zu arbeiten. Für gewünschte Krustenbildung später in der Endphase die Ofentemperatur anheben. Dies bewirkt jedoch einen höheren Gewichtsverlust.
- Beim Braten von Fleisch ist es vorteilhaft, in mehreren Phasen **1-3**, mit steigender Kerntemperatur **!** und sinkender Ofentemperatur **!** zu arbeiten.
- Garzeiten von Fleisch und Geflügel nicht durch zu hohe Ofentemperatur stark verkürzen. Dies bewirkt höheren Qualitätsverlust und bringt grösseren Reinigungsaufwand und mehr Energieverbrauch mit sich.
- Ventilator-Drehzahl **🌀** nicht zu lange hoch halten, dies kann bei Fleisch mehr Gewichtsverlust verursachen.
- Weisen aufbereitete Speisen Abtrocknungserscheinungen auf, ist es besser, vorerst die

- Ofentemperatur **!** zu prüfen und ev. zu reduzieren, bevor mehr Beschwädung **📏** eingegeben wird.
- In den Phasen **1-3** 1 + 2 immer Volleistung **🔌** wählen. Ausnahme beim Langzeitbraten. Diode leuchtet = reduzierte Leistung.
- Der Kamin **🔒** ist im Normalfall geschlossen. Ausgenommen es wird weniger Feuchtigkeit im Garraum gewünscht **🔒**.
- Nutzen Sie möglichst viel die Vorteile dieser modernsten Steuerung zu *Ihrer Entlastung sowie Qualitätssicherung*.
- Passen Sie bestehende Programme Ihren Vorstellungen entsprechend an - so lässt sich die *Produktüberwachung leicht delegieren*.
- Nutzen Sie für lange Garzeiten ruhigere Randzeiten. Setzen Sie dafür die 24-Stunden-Zeitvorwahl ein. So *senken Sie Ihre Energiekosten*.

■ ■ ■ Allgemeine Angaben / Bedienungselemente / Funktionen


Arbeiten mit Programmen

Nutzen Sie die Vorteile der bedienerfreundlichen FRANKE-Technik, arbeiten Sie möglichst nur mit Programmen.






IHR NUTZEN:

- EINFACHSTE DELEGATION.
- ENTLASTUNG VON ÜBERWACHUNGSARBEITEN - QUALITÄTSSICHERUNG.


Passen Sie bestehende Programme IHREN VORSTELLUNGEN entsprechend an.


Das Arbeiten mit Kochphasen  ist nur in Programmen möglich.

Manuelle Bedienung

Nach Betätigen des Hauptschalters  und direkter Anwahl eines der drei GRUNDKLIMEN  erscheinen in den Anzeigefeldern die zuletzt eingegebenen Werte. Durch Drücken der Taste  startet das Gerät. Im manuellen Betrieb kann nicht mit Kochphasen  gearbeitet werden. Die Funktionen  können nach Bedarf verändert werden.

Funktionen






Ein-/Aus-Taste  drücken. Energie wird EIN-/AUS-geschaltet.

Start-/Stoptaste . Prozess wird gestartet oder gestoppt. Ein unterbrochener (gestoppter) Prozess beginnt bei Neustart von vorne - in einem laufenden Programm bei Phase 1.


Garprozess-Unterbrechung

Durch Öffnen der Türe wird ein Prozess unterbrochen, die laufende Zeit, etc. wird angehalten. Nach erneuter Türschließung geht der unterbrochene Prozess weiter.



Werte eingeben/ändern



Entsprechende Wahltaste, z.B.  drücken. Im Anzeigefeld erscheint 0. Neuen Wert über 10er-Tastatur   eingeben. Leuchtdioden blinken, bis Wert gespeichert wird. Durch Drücken der Taste  bestätigen oder Drücken der Taste  Neuwert direkt starten. Einzelne Werte können auch WÄHREND EINES PROZESSABLAUFES so geändert werden.

Kochphasen-Anzeige


 1 4 1 = aktuelle Phase / 4 = Total Phasen (erscheinen automatisch).

Kochkammer abkühlen


Türe öffnen, Taste  gedrückt halten, Taste  dazu drücken = Ventilator läuft ohne Heizung.

Schalten Sie z.B. vom Heissluftklima  auf Dämpfen  um, muss das Gerät nicht speziell abgekühlt werden.

Ist-/Sollwert-Anzeige:



Solange Sie Taste  drücken, erscheinen die IST-Temperaturen und die Totalzeit in den entsprechenden Anzeigefeldern - nur in gestartetem Prozess.

Automatische Gargut-Mengenanpassung - eine Franke Spezialität







Nach dem Start beginnt im Anzeigefeld  die Kochzeit erst abzulaufen, wenn die Kochkammertemperatur bis auf ca. 12°C unter dem Sollwert aufgebaut ist. Dadurch können für Klein- und Grossmengen dieselben Programme benutzt werden. Wird während eines Garprozesses die Türe zu lange geöffnet oder fällt die Temperatur durch Zusatzbeschenken (Zuladen) stark zusammen, wird die Garzeit ebenfalls automatisch angepasst.

Heizungsanzeige

Das Ein-/Aus-schalten der Heizung ist im Temperatur-Anzeigefeld ersichtlich.

  Punkt leuchtet = Heizung zugeschaltet.


Ventilator-Drehzahl

 drücken, dann gewünschte Drehzahl   oder  eingeben, mit  oder  quittieren.

Kaminfunktion

 drücken. Schrittschaltung:  = AUF,  = ZU.

Heizungsreduktions-Taste

 drücken. Schrittschaltung. Diode leuchtet = reduzierte Leistung.

Tageszeit-Eingabe

Beispiel 08.15 h: Taste  zuunterst am Panel drücken, Werte  /  /  /  drücken, mit  bestätigen.

■■■ Erstellen Ihrer eigenen Programme

EMPFEHLUNG: Eigene Programme sowie Programmkorrekturen unbedingt zuerst auf das vorgedruckte Programmier-Hilfsblatt schreiben, anschliessend laut Beschrieb in das Gerät eingeben und abspeichern. In Ordner ablegen.

Beispiel: Programmierung mit Kochphasen 1-6

Eigenes Programm auf Programmier-Hilfsblatt schreiben. BEISPIEL: Programm Nr. 91, Roastbeef medium

| Phase | Klimawahl | | | Gar-temp. | Garzeit | Kern-Temp. | Beschwa-dung | Luftge-Schwind | Kamin | | Glocke | Reduz. Leistung |
|-------------|-----------|---------|---------|-----------|---------------|------------|--------------|----------------|-------|-----|--------|-----------------|
| | Heissluft | Combi | Dampf | | | | | | Offen | zu | | |
| bezeichnung | 20-250° | 20-250° | 20-100° | | max. 999 min. | 30-99° | 1 - 9 | 1 2 3 | Offen | zu | | |
| 1. Braten | I | --- | --- | 160° | 5 | 38° | --- | 3 | --- | I | --- | --- |
| 2. Braten | I | --- | --- | 140° | --- | 44° | --- | 2 | --- | I | --- | I |
| 3. Braten | I | --- | --- | 130° | --- | 50° | --- | 2 | I | --- | --- | I |
| 4. Braten | I | --- | --- | 97° | --- | --- | --- | 1 | I | --- | --- | I |
| 5. ... | | | | | | | | | | | | |
| 6. ... | | | | | | | | | | | | |

Vorgehen

- Hauptschalter ein.
- Anwahl Programmnummer: Taste drücken, anschliessend , eingeben.
- Phasenwahl: Taste drücken, gewünschte Phase abrufen.
- Klimawahl: (Heissluft)-Taste drücken.
- Temperaturwahl: Taste drücken, Temperatur eingeben.
- Zeitwahl: Taste drücken, Zeitwert eingeben.
- Kaminfunktion: Schrittschaltung. = ZU, = AUF.
- Ventilator-Drehzahl: Leuchtet gewünschte Ziffer auf, nichts machen. Sonst drücken und Wert eingeben.
- Leistungsreduktions-Taste: Schrittschaltung / Tastendruck. Diode leuchtet = reduzierte Leistung.

Die Werte der Phase 1 sind nun eingegeben, es folgt der Wechsel in Phase 2. drücken, Phase2 abrufen / weiteres Vorgehen wie in Phase 1. Sobald die 3 Phasen eingegeben sind, kontrollieren, ob keine Werte auf Phase 4, 5 oder 6 eingegeben sind. Ist dies der Fall, sind diese Werte zu löschen, indem nach Anwahl der Phase 4, 5 oder 6 die Taste gedrückt wird.

Programm abspeichern: Erst nach Eingabe aller benutzten Phasen, das Programm über Tasten wie auf dem Programmier-Hilfsblatt beschrieben

abspeichern. Programmblatt in speziellem Ordner aufbewahren.

Korrektur bestehender Programme:

Entsprechende Programm-Nr., z.B. 91 abrufen / . Dann analog vorgehen wie bei der Eingabe eines neuen Programmes.

Es müssen nun nicht alle Werte neu eingegeben werden, sondern nur die zu verändernden Werte in den entsprechenden Phasen korrigieren. Anschliessend das geänderte Programm im Speicher / / abspeichern.

Wir empfehlen Ihnen auch für Programmänderungen ein Programmblatt zu erstellen und in Ihrem Ordner aufzubewahren.

Einstellen der 24-Stunden-Startzeitvorwahl

Beispiel: Automatischer Start von Programm 101 um 16.15 Uhr.

- EIN-/AUS-Taste drücken.
- Programmwahl-Taste drücken, anschliessend Programm Nr. eingeben.
- Startzeit-Eingabe: Zeitvorwahl-taste drücken, nachher Tageszeit-Taste drücken / Startzeit eingeben.
- Gerätestart: Taste drücken. Auf dem Panel ist nur noch die Programm-Nr. ersichtlich. Kochkammerlicht schaltet aus. Um 16.15 Uhr starten Gerät und Programm-Ablauf automatisch.
- Nach automatischem Start, werden die ablaufenden Werte durch Drücken der Taste sichtbar.

■■■ Programmier-Hilfsblätter und Beispiele

Achten Sie darauf, dass Sie immer einige leere Programmier-Hilfsblätter auf Vorrat haben (selber kopieren).

■■■ Programmierhilfsblatt FC "Easy" FRANKE

Gericht : **Lamm-Nüsschen ganz gebraten** Garzeit :

Menge : Gerät vorheizen mit Programm Nr. **1** Temperatur : °C

Grösse : **am Stück** Bemerkungen : **zuvor extern anbraten**

Portionen :

P Nr. **121** eingeben

| Kochphasen Bezeichnung | Klimawahl | | | Gartemp °C | Garzeit / Kerntemp. | | Beschwa-dung | Luft-geschw | Kamin | Glocke | Reduz. Leistung |
|------------------------|-----------|-------|-------|------------|---------------------|---------|--------------|-------------|-------|--------|-----------------|
| | Heissluft | Combi | Dampf | | °C | max 999 | | | | | |
| 1. braten | / | - | - | 150° | 5 | - | - | 3 | - | / | - |
| 2. braten | / | - | - | 135° | - | 45 | - | 2 | - | / | - |
| 3. braten | / | - | - | 120° | - | 52 | - | 2 | - | / | - |
| 4. braten | / | - | - | 110° | - | 55 | - | 1 | / | - | - |
| 5. | | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | | |

Programm-speicherung: Mit Druck auf Anwählen der Programm-Abspeicherung
Mit Druck auf Mit 10er-Tastatur die gewünschte Programmnummer (1-200) eingeben (ohne P-Taste)
Mit Druck auf Programm abspeichern

Programmersteller: _____ Datum: _____

■■■ Programmierhilfsblatt FC "Easy" FRANKE

Gericht : **FrISChe Brötchen backen** Garzeit :

Menge : Gerät vorheizen mit Programm Nr. **1** Temperatur : °C

Grösse : Bemerkungen : **zuvor antreiben**

Portionen : **mit Programm 160**

P Nr. **162** eingeben

| Kochphasen Bezeichnung | Klimawahl | | | Gartemp °C | Garzeit / Kerntemp. | | Beschwa-dung | Luft-geschw | Kamin | Glocke | Reduz. Leistung |
|------------------------|-----------|-------|-------|------------|---------------------|---------|--------------|-------------|-------|--------|-----------------|
| | Heissluft | Combi | Dampf | | °C | max 999 | | | | | |
| 1. backen | / | - | - | 180° | - | - | - | 3 | - | / | - |
| 2. backen | / | - | - | 180° | 3 | - | 2 | 1 | - | / | - |
| 3. backen | / | - | - | 180° | 6 | - | - | 3 | - | / | - |
| 4. backen | / | - | - | 185° | 3 | - | - | 2 | / | - | - |
| 5. backen | / | - | - | | 5 | - | - | 3 | / | - | - |
| 6. | | | | | | | | | | | |

Programm-speicherung: Mit Druck auf Anwählen der Programm-Abspeicherung
Mit Druck auf Mit 10er-Tastatur die gewünschte Programmnummer (1-200) eingeben (ohne P-Taste)
Mit Druck auf Programm abspeichern

Programmersteller: _____ Datum: _____

■■■ Programmierhilfsblatt FC "Easy" FRANKE

Gericht : **Salm ganz gedämpft** Garzeit :

Menge : Gerät vorheizen mit Programm Nr. **2** Temperatur : °C

Grösse : **am Stück** Bemerkungen :

Portionen :

P Nr. **77** eingeben

| Kochphasen Bezeichnung | Klimawahl | | | Gartemp °C | Garzeit / Kerntemp. | | Beschwa-dung | Luft-geschw | Kamin | Glocke | Reduz. Leistung |
|------------------------|-----------|-------|-------|------------|---------------------|---------|--------------|-------------|-------|--------|-----------------|
| | Heissluft | Combi | Dampf | | °C | max 999 | | | | | |
| 1. dämpfen | - | - | / | 95° | 5 | - | - | 3 | - | / | - |
| 2. dämpfen | - | - | / | 90° | 5 | - | - | 2 | - | / | - |
| 3. dämpfen | - | - | / | 78° | - | 62 | - | 1 | - | / | - |
| 4. | | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | | |















Programm-speicherung: Mit Druck auf Anwählen der Programm-Abspeicherung
Mit Druck auf Mit 10er-Tastatur die gewünschte Programmnummer (1-200) eingeben (ohne P-Taste)
Mit Druck auf Programm abspeichern

Programmersteller: _____ Datum: _____

FRANKE Original-Gastronormbehälter und -roste

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. Material verwirft oder verfärbt sich (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.

| Bild | Zeichen | Behälter (Einsatzbereich) | Tips / Hinweise |
|---|---|---|---|
|  |  | GN Back-/Bratblech emailliert Höhe: 20 - 30 mm - Braten, Backen, Gratinieren - Langzeitbraten | - Guter Wärmeleiter - Backpapier empfohlen - Nicht fallen lassen - Kein Rost, solange Email- lierung nicht beschädigt ist |
|  |  | GN Back-/Bratschale emailliert Höhe: 40 - 50 mm - Braten, Schmoren, Garen - Saucenfleisch, Aufläufe, Gratins | - Guter Wärmeleiter - Nicht fallen lassen - Kein Rost, solange Email- lierung nicht beschädigt ist |
|  |  | GN Aluminium-Backblech gelocht Möglichst randlos - Sämtliche Kleinbackwaren - Brötchen, Croissants - Plunder, Brezel | - Optimale Hitzeverteilung - Backpapier empfohlen - Nicht zum Braten geeignet |
|  |  | GN Normschalen, Behälter 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 |
|  |  | GN Kocheinsätze perforiert 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 |
|  |  | GN Blech Höhe: bis 20 mm - Fisch, Geflügel dämpfen - Früchte, Crème Caramel - Knödel, Klösschen | - Nicht zum Braten oder Backen einsetzen - Allgemein vor hoher Hitze schützen |
|  |  | GN Gitterrost - Speisenaufbereitung, Teller - Langzeitbraten - Vakuumgaren | |





**Rationelles Arbeiten erfordert genügend Gastronorm-Behälter. Einsatz für:
Produktion, Lebensmittelgesetz-konforme Zwischenlagerung sowie Speisenaufbereitung !**

Kochhandbuch Franke Combi-Steamer „Easy“

Zeichenerklärung

- Klimawahl / Position
- ▲ Temperatur ansteigend
- ▼ Temperatur sinkend
- F Frischware
- ❄ Tiefkühlprodukte
- * Tiefkühlprodukte vorerst auftauen
- x Spezielle Kochtips auf Seiten 18-21 beachten
- ◆ Back- oder Bratblech / Schale
- △ Backblech gelocht (ALU)
- GN-Normschalen 65-100 mm
- GN-Normschalen gelocht 65 mm
- GN-Normblech
- ⊙ GN-Gitterrost
- ☐ Kochkammer nach Bedarf entschwadern 

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

| Kochgut | GN-Blech oder GN-Schale | Klimawahl | | | | Temperaturen | | Tips | Kern-temperatur | Zeit in Minuten |
|--|-------------------------|---|---|---|---|--------------|--------------|------|-----------------|-----------------|
| | |  |  |  |  | Vor-heizen | Koch-phasen | | | |
| Speisenaufbereitung (-Fertigung) | | | | | | | 1. + weitere | | | 1. + weitere |
| Teigwaren (grosse Mengen) | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 14-16 |
| Trockenreis (grosse Mengen) | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 14-16 |
| dito Kleinmengen | ⊙ | ■ | ■ | | 3-5 | 130° | 120° - 130° | | | 4-6 |
| Gemüseteller und Beilagen | ⊙ | ■ | ■ | | 3-4 | 140° | 130° - 140° | | | 5-7 |
| dito auf Platten | ⊙ | ■ | ■ | | 3-4 | 140° | 130° - 140° | | | 6-12 |
| Gemüse in GN-Schalen | ● 65 | ■ | ■ | | 3-4 | 140° | 130° - 140° | x | | 12-15 |
| Saucenfleisch in GN-Schalen | ● 65/100 | ■ | ■ | | 3-5 | 140° | 130° - 140° | x | | 15-25 |
| Gekochtes Fleisch Tranchen | ● 65 | | | ■ | 3-5 | 90° | 80° - 90° | | | 5-10 |
| Rind | | | | | | | | * | | |
| Roastbeef saignant | ◆ | ■ | | | | 200° | 200° ▲ 120° | ☐ | 42°-46° | 8+30 |
| Filet Wellington | ◆ | ■ | | | | 180° | 180° ▼ 160° | | 46°-50° | 20+15 |
| Schmorbraten | ● | ■ | | | 1-2 | 180° | 170° ▼ 120° | | | 20+100 |
| Entrecôte, Filets, Portion | ⊙ + ◆ | ■ | | | | 150° | 120° - 150° | x | 42°-46° | 5-7 |
| Saucenfleisch | ● | ■ | | | 1-2 | 170° | 170° ▼ 120° | x | | 20+60 |
| Suppenfleisch | ● | | | ■ | | 100° | 100° ▼ 86° | x | | 20+120 |
| Zunge | ○ / ● | | | ■ | | 100° | 100° ▼ 86° | x | | 20+120 |
| Kalb | | | | | | | | * | | |
| Braten, Haxen ganz | ◆ | ■ | | | 1-2 | 200° | 180° ▼ 120° | | 75°-80° | 10+90 |
| Rücken, Carré | ◆ | ■ | | | | 200° | 180° ▼ 120° | | 63°-68° | 10+50 |
| Filet ganz | ⊙ + ◆ | ■ | | | | 150° | 160° ▼ 120° | x | 60°-65° | 15-20 |
| Filet im Teig | ◆ | ■ | | | 1-2 | 170° | 170° ▲ 180° | | 63°-68° | 15+10 |
| Brust gefüllt | ◆ | ■ | | | 1-3 | 180° | 180° ▼ 110° | | 66°-73° | 15+80 |
| Portion Kotelettes, Steaks | ⊙ + ◆ | ■ | | | | 150° | 120° - 140° | x | 63°-65° | 7-10 |
| Cordon-bleu | ◆ | ■ | | | | 150° | 120° - 150° | x | | 8-10 |
| Saucenfleisch | ● | ■ | | | 2-3 | 170° | 170° ▼ 120° | x | | 15+40 |
| Zunge, Kopf, Blanquette | ○ / ● | | | ■ | | 100° | 100° ▼ 86° | x | | 20+80 |
| Lamm | | | | | | | | * | | |
| Keule medium | ◆ | ■ | | | | 200° | 200° ▼ 120° | ☐ | 58°-64° | 10+60 |
| Rücken ganz | ◆ | ■ | | | | 200° | 200° ▼ 120° | x | 52°-58° | 10+25 |
| Keule gekocht | ○ / ● | | | ■ | 1-2 | 100° | 100° ▼ 86° | x | 60°-65° | 20-80 |
| Wild | | | | | | | | * | | |
| Rehkeule | ◆ | ■ | | | | 200° | 200° ▼ 120° | ☐ | 55°-60° | 10+60 |
| Rehrücken | ◆ | ■ | | | | 200° | 180° ▼ 120° | x | 46°-52° | 10+25 |
| Hasenrücken | ⊙ + ◆ | ■ | | | | 150° | 120° - 150° | x | 46°-50° | 8-12 |
| Saucenfleisch | ● | ■ | | | 2-3 | 170° | 170° ▼ 120° | x | | 15+40 |
| Wachteln/Tauben | ◆ | ■ | | | | 150° | 150° ▼ 200° | x | | 10+5 |
| Fasanen/Schnepfen | ◆ | ■ | | | | 150° | 150° ▼ 200° | x | | 15+7 |

Kochhandbuch Franke Combi-Steamer „Easy“

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

| Kochgut | GN-Blech oder GN- Schale | Klimawahl | | | | Temperaturen | | | Tips | Kern- temperatu r | Zeit in Minuten |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------|---|--|-----|----------------|-----------------|-----------------|------|-------------------------|--------------------|
| | | | | | | Vor- heizen | | Koch- phasen | | | |
| | | | | | | | 1. + weitere | | | 1. + weitere | |
| Schwein | | | | | | | | * | | | |
| Braten: Hals, Schulter | ◆ | ■ | | | 1-2 | 200° | 180° | 140° | □ | 75°-82° | 10+90 |
| Braten: Carré | ◆ | ■ | | | | 200° | 180° | 140° | | 62°-68° | 10+50 |
| Brust gefüllt | ◆ | ■ | | | 1-2 | 180° | 180° | 120° | | 66°-73° | 10+80 |
| Filet im Teig | ◆ | ■ | | | 1-2 | 200° | 170° | 180° | | 65°-68° | 10+10 |
| Port. Koteletts, Steak, Filets | ◎ + ◆ | ■ | | | | 170° | 140° - | 150° | x | | 6-10 |
| Schinken im Brotteig | ◆ | ■ | | | 1-2 | 180° | 160° - | 170° | | 68°-70° | 40-60 |
| Haxen ganz, gebraten | ◆ | ■ | | | 1-3 | 180° | 160° | 180° | | | 70+30 |
| Saucenfleisch | ● | ■ | | | 2-3 | 170° | 170° | 120° | x | | 15+50 |
| Kasseler | ◆ | ■ | | | 2-4 | 170° | 170° | 120° | | 68°-72° | 15+70 |
| Rippli, Speck | ○ / ● | | ■ | | | 100° | 100° | 85° | x | 68°-78° | 20+100 |
| Wädli | ● | | ■ | | | 100° | 100° | | x | | 100-130 |
| Schinken gekocht | ○ / ● | | ■ | | | 100° | 100° | 80° | x | 65°-78° | 60-100 |
| Geflügel | | | | | | | | | * | | |
| Poulet gebraten | ◆ | ■ | | | | 200° | 150° | 230° | x □ | 63°-68° | 25+10 |
| Pouletschenkel gebraten | ◆ | ■ | | | | 200° | 140° | 230° | x □ | | 15+7 |
| Pouletbrust gebraten | ◆ | ■ | | | | 150° | 130° - | 150° | x | | 6-8 |
| Ente ganz | ◆ | ■ | | | 1-2 | 170° | 160° | 190° | x | 60°-65° | 40+10 |
| Saucenfleisch | ● | ■ | | | 2-3 | 170° | 170° | 120° | x | | 15+25 |
| Poularde gedämpft | ○ / ● | | ■ | | | 100° | 100° | 85° | x | | 15+40 |
| Pouletbrust gedämpft | ○ / ● 65 | | ■ | | | 100° | 100° | 80° | x | | 4+6 |
| Geflügel-Rollbraten | ◆ | ■ | | | | 200° | 170° | 110° | x | 63°-68° | 10+50 |
| Diverse Fleischwaren | | | | | | | | | | | |
| Netzbraten | ◆ | ■ | | | 1-2 | 170° | 160° | 120° | | 65°-70° | 20+50 |
| Fleischkäse | ○ | ■ | | | 1-2 | 120° | 120° | 180° | | 65°-70° | 70+10 |
| Frikadellen | ◆ | ■ | | | 1-3 | 180° | 130° - | 140° | x | | 8-10 |
| Pasteten | ◎ | ■ | | | 1-2 | 200° | 170° - | 180° | | 65°-70° | 50-60 |
| Terrinen | ◎ / ○ | | ■ | | | 95° | 95° | 80° | x | 60°-70° | 40-60 |
| Wurstwaren Portion | ○ | | ■ | | | 95° | 95° | 85° | x | | 5-12 |
| Wurstwaren gross | ○ | | ■ | | | 95° | 95° | 85° | x | | 20-40 |
| Fisch / Meeresfrüchte | | | | | | | | | * | | |
| Port. Fisch ganz, gebraten | ◆ | ■ | | | | 210° | 190° - | 160° | x | | 10-15 |
| Port. Fisch Tranchen, gebraten | ◆ | ■ | | | | 210° | 190° - | 160° | x | | 8-10 |
| Grosse Fische ganz, gebraten | ◆ | ■ | | | | 210° | 160° - | 180° | x | 55°-60° | 20-35 |
| Port. Fisch ganz, gedämpft | ● 65 | | ■ | | | 95° | 95° | 80° | x | | 10-15 |
| Port. Fischfilets gedämpft | ● 65 | | ■ | | | 95° | 95° | 80° | x | | 5-8 |
| Gr. Fische ganz, gedämpft | ● 65 | | ■ | | | 95° | 95° | 70° | x | 55°-60° | 20-35 |
| Muscheln / Austern | ○ / ● 65 | | ■ | | | 95° | 98° | 80° | x | | 4-6 |
| Beilagen / Eier | | | | | | | | | | | |
| Pilaw-Reis | ● 65 | ■ | | | 3-8 | 180° | 150° - | 160° | x | | 25-35 |
| Polenta, Griessbrei | ● 65 | ■ | | | 3-8 | 180° | 150° - | 160° | x | | 30-60 |
| Knödel | ● 65 | | ■ | | | 100° | 100° | | x | | 15-20 |
| Eier hartgekocht | ○ 65 | | ■ | | | 100° | 100° | | | | 8-12 |
| Eier weichgekocht | ○ 65 | | ■ | | | 100° | 100° | | | | 5-6 |

Kochhandbuch Franke Combi-Steamer „Easy“

Zeichenerklärung

- Klimawahl / Position arosieren
- ▲ Temperatur ansteigend
- ▼ Temperatur sinkend
- F Frischware
- ❄ Tiefkühlprodukte
- * Tiefkühlprodukte vorerst auftauen
- x Spezielle Kochtips auf Seiten 18, 19 und 20 beachten
- ◆ Back- oder Bratblech / Schale
- △ Backblech gelocht (ALU)
- GN-Normschalen 65-100 mm
- GN-Normschalen gelocht 65 mm
- GN-Normblech
- ⊙ GN-Gitterrost
- ☐ Kochkammer nach Bedarf entschwadern

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen





| Kochgut | GN-Blech oder GN-Schale | Klimawahl | | | | Temperaturen | | Tips | Kern-temperatur | Zeit in Minuten |
|------------------------|-------------------------|-----------|--|---|-----|--------------|--------------|------|-----------------|-----------------|
| | | | | | | Vor-heizen | Koch-phasen | | | |
| Kartoffeln | | | | | | | 1. + weitere | | | 1. + weitere |
| Schälkartoffeln | ○ | | | ■ | | 100 | 100° | | 83°-86° | 30-40 |
| Folienkartoffeln | ◆ | ■ | | | 4-5 | 200 | 180° | | 83°-86° | 40-50 |
| Salzkartoffeln | ○ 65 | | | ■ | | 100 | 100° | x | | 20-30 |
| Gratinkartoffeln | ● 65 | ■ | | | 2-3 | 180 | 160° - 180° | | | 40-50 |
| Schlosskartoffeln | ◆ | ■ | | | | 200 | 190° | x ☐ | | 25-50 |
| Savoyarde-Kartoffeln | ● 65 | ■ | | | | 100 | 100° ▲ 180° | | | 30-40 |
| Bouillon-Kartoffeln | ● 65 | | | ■ | | 100 | 100° | | | 25-40 |
| Rösti | ◆ | ■ | | | | 230 | 200° | | | 15-25 |
| Duchesse Kartoffeln | ◆ | ■ | | | | 200 | 180° - 190° | | | 6-10 |
| Gemüse | | | | | | | | | | ❄ F |
| Blumenkohl | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 20 25 |
| Bohnen | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 20 30 |
| Broccoli | ○ / ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x * | | 20 25 |
| Brüsseler | ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | - 35 |
| Pilze / Champignons | ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | - 15 |
| Erbsen | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 10 15 |
| Fenchel | ○ / ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | - 50 |
| Flagolets | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | 20 40 |
| Karotten geschnitten | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 20 25 |
| Kefen | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 10 15 |
| Kohlraben geschnitten | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 20 25 |
| Kohl / Wirz | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | - 35 |
| Krautstiel | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | - 35 |
| Lattich | ○ / ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | 40 50 |
| Lauch | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | - 35 |
| Linsen | ○ / ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | - 60 |
| Paprikaschoten gefüllt | ● 65 | ■ | | | 4-5 | 100° | 100° ▼ 150° | x | | 10+30 |
| Rosenkohl | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | 20 35 |
| Spargeln | ● 65 | | | ■ | | 100° | 100° | x | | 15 25 |
| Tomaten gefüllt | ◆ / ● 65 | ■ | | | | 160° | 140° - 160° | | | - 10 |
| Zucchettis gefüllt | ● 65 | ■ | | | 4-5 | 150° | 130° ▲ 160° | x | | - 25 |
| Zucchettis | ○ 65 | | | ■ | | 100° | 100° | | | - 15 |
| Gemüsegratin | ● 65 | ■ | | | 2-3 | 170° | 140° ▼ 190° | | | 50 40 |
| Sterilisieren | ○ / ⊙ 65 | | | ■ | | 100° | 100° ▼ 90° | x | | 40-60 |
| Diverses | | | | | | | | | | |
| Crème Caramel | — / ○ 65 | ■ | | | 4-6 | 100° | 115° ▼ 85° | | | 5+15 |
| Schneeballen | ● / — | | | ■ | | 100° | 85° | x | | 5-8 |
| Omelette Soufflée | ⊙ | ■ | | | | 200° | 180° ▲ 190° | | | 8-12 |
| Christmas Pudding | ⊙ | ■ | | | 2-6 | 120° | 90° - 110° | | | 300-400 |

Kochhandbuch Franke Combi-Steamer „Easy“

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

| Kochgut | GN-Blech oder GN-Schale | Klimawahl | | | | Temperaturen | | Tips | Kern- temperatur | Zeit in Minuten |
|--|-------------------------------|-----------|---|---|--|----------------|-----------------|-------------|---------------------|---|
| | | | | | | Vor- heizen | Koch- phasen | | | |
| Antreiben: | | | | | | | 1. + weitere | | | 1. + weitere |
| Hefegebäck antreiben | | ■ | ■ | | | 1-2 | 40° | 25° - 30° | x | |
| Backen: | | | | | | | | | | |
| Pariserbrote F | △ / ◆ | ■ | | | | 3-5 | 180° | 160° - 190° | x □ | 25-30 |
| Pariserbrote vorgebacken | △ / ◆ | ■ | | | | | 200° | 180° - 190° | x | 4-7 |
| Brot 1 kg Laib F | △ / ◆ | ■ | | | | 3-5 | 180° | 160° ▲ 190° | x □ | 50-60 |
| Brot aufbacken | △ / ◆ | ■ | | | | | 200° | 160° - 180° | x | 10-12 |
| Brötchen F | △ / ◆ | ■ | | | | 3-5 | 180° | 170° ▲ 190° | x □ | 20-23 |
| Brötchen aufbacken | △ / ◆ | ■ | | | | | 200° | 180° - 190° | x | 4-6 |
| Buttergipfel F | △ / ◆ | ■ | | | | 3-5 | 180° | 160° ▲ 190° | x □ | 12-16 |
| Buttergipfel vorgebacken | △ / ◆ | ■ | | | | | 190° | 180° - 190° | x | 3-4 |
| Butterzopf | △ / ◆ | ■ | | | | 3-5 | 180° | 160° ▲ 180° | x □ | 35-40 |
| Hefegebäck klein | △ / ◆ | ■ | | | | | 180° | 160° - 180° | x | 10-15 |
| dito gross | ⊙ | ■ | | | | 1-2 | 180° | 160° - 180° | x | 40-50 |
| Gugelhopf | ⊙ | ■ | | | | 1-2 | 170° | 160° - 180° | x □ | 35-45 |
| Cakes | ◆ / ⊙ | ■ | | | | 1-2 | 170° | 160° - 180° | x □ | 40-50 |
| Nusstorte | ◆ | ■ | | | | | 180° | 160° - 180° | | 40-50 |
| Apfel im Schlafrock | △ / ◆ | ■ | | | | | 190° | 160° - 180° | | 15-25 |
| Nuss- und Mandelgipfel | △ / ◆ | ■ | | | | 1-3 | 190° | 160° - 180° | * | 18-22 |
| Schinkengipfel/Wurstweggen | △ / ◆ | ■ | | | | 1-3 | 190° | 160° - 180° | * | 18-22 |
| Pastetli | △ / ◆ | ■ | | | | | 180° | 170° - 180° | * | 18-22 |
| Früchtekuchen | △ / ◆ | ■ | | | | | 200° | 210° ▲ 170° | x □ | 40-50 |
| Quiche | △ / ◆ | ■ | | | | | 190° | 180° - 190° | □ | 40-50 |
| Apfel-Pie | ◆ / ⊙ | ■ | | | | | 180° | 175° - 180° | | 30-40 |
| Brioche | ◆ | ■ | | | | 2-3 | 180° | 170° - 180° | | 18-20 |
| Apfelstrudel | ◆ | ■ | | | | | 200° | 180° - 190° | □ | 40-60 |
| Biscuit / Genoise | ◆ / ⊙ | ■ | | | | | 180° | 170° - 180° | □ | 18-20 |
| Blätterteig/Kleingebäck | ◆ | ■ | | | | | 190° | 170° - 190° | * | 8-12 |
| Soufflé | ⊙ | ■ | | | | 1-3 | 150° | 150° ▲ 180° | x | 25-40 |
| Auflauf | ● 65 / ⊙ | ■ | | | | 2-4 | 180° | 150° - 160° | | 30-40 |
| Knoblauchbrot | ◆ | ■ | | | | | 200° | 210° - 220° | | 4-6 |
| ACHTUNG: Bei Fertigprodukten, Anweisungen der Hersteller beachten ! | | | | | | | | | | |
| Sous-Vide-Produktion: | | | | | | | | | | |
| Weisses Fleisch | ⊙ | | | ■ | | | 70° | 75° - 80° | x | |
| Weisses Geflügel | | | | | | | | | | |
| Saucenfleisch | | | | | | | | | | |
| Innereien / Wurstwaren | | | | | | | | | | |
| Fleisch-Terrinen | | | | | | | | | | |
| Royal, usw. | | | | | | | | | | |
| Rotes Fleisch / rosé | ⊙ | | | ■ | | | 65° | 60° - 70° | x | Empfehlung: Eigene Erfahrungs- werte erarbeiten. Kochzeiten sind Ø 1 - 3 mal länger als üblich. |
| Rotes Geflügel / rosé | | | | | | | | | | |
| Wild / rosé | | | | | | | | | | |
| Foie-Gras, usw. | | | | | | | | | | |
| Fische | ⊙ | | | ■ | | | 70° | 60° - 70° | x | |
| Meeresfrüchte | | | | | | | | | | |
| Krustentiere/Fisch-Terrinen, usw. | | | | | | | | | | |
| Gemüse | ⊙ | | | ■ | | | 90° | 90° - 96° | x | |
| Früchte | | | | | | | | | | |
| Beilagen, usw. | | | | | | | | | | |

Vorheizen


Den Combi-Steamer mit dem gewünschten Klima Dampf , Heissluft , Aufbereiten  oder über die Programme  1-3 vorheizen. Temperatur-Richtwerte siehe Seiten 14-17.

Normalerweise reichen Vorheizzeiten von 5 bis 10 Minuten. Sehr wichtig ist, dass nachher beim Beschicken des Gerätes die Türe nur kurz offen bleibt. Wird im Heissluftbereich viel Gargut miteinander eingeschoben, ist der Ofen um ca. 20°C höher vorzuheizen. Die Temperatur ist jedoch nach dem Beschicken sofort auf die empfohlene Gartemperatur herunterzuschalten, sonst ist - speziell bei Backwaren - eine gleichmässige Bräunung nicht gewährleistet. Zudem werden unnötigerweise Eiweiss- und Fettpartikel eingebrannt, was einen Reinigungs-Mehraufwand bewirkt.


Beschicken des Gerätes

Gerät nicht überfüllen. Der Abstand zwischen den einzelnen Blechen/Schalen (Oberkant Kochgut zur nächsten Charge) 5 bis 7 cm. Ansonsten ist gleichmässige Hitzeverteilung nicht gewährleistet.

Empfehlung

Kochen ist eine persönliche Sache. Nehmen Sie sich die Zeit und passen Sie die im Gerät gespeicherten Garprogramme  wenn nötig Ihren Vorstellungen und Rezepturen entsprechend an. Dies bringt Ihnen tägliche Erleichterung, mehr Sicherheit und hohe Effizienz.

Kochtips Dampfbereich

Im Normalfall wird die Temperatur in diesem Bereich auf ca.  100°C eingestellt.


Es besteht die Möglichkeit, die Temperatur im Bereich von 20 bis 100°C produktionsbezogen einzustellen.

- Richtzeiten und Temperaturen siehe Seiten 16/ 17.
- Vorwiegend gelochte GN-Behälter verwenden. Idealtiefe 55 mm. Ungelochte Behälter verlängern die Garzeiten.
- Je kleiner die Schnittarten, desto kürzer die Garzeiten.
- Grünes Gemüse möglichst gartenfrisch garen.
- Gefrorenes Gemüse zuvor im Kühlraum antauen lassen (spart Energie und Zeit).
- Gedörrtes Gemüse und Hülsenfrüchte vorerst wie üblich einweichen.

Das Würzen von Gemüse


Es nützt nicht sehr viel, Gemüse, Kartoffeln usw. vor dem Einschieben (roh) zu salzen oder zu würzen,





besonders, wenn in gelochten GN-Schalen gegart wird. Salz und Gewürz werden durch das sich anfänglich stark bildende Kondenswasser mehrheitlich abgespült. Deshalb empfehlen wir das Würzen sofort nach dem Garen. Dies um so mehr, wenn frische Kräuter verwendet werden. Weitere Würzvorschläge: Gleichzeitig mit dem Fettstoff angezogene Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel usw. unter das Gemüse mischen und in ungelochte GN-Schalen abfüllen.



- Wird beabsichtigt, für die Tages-Mise en place Gemüse vorzugaren, ist wie oben vorzugehen. Nachher sogleich in GN-Schalen (65 mm) abfüllen, sofort mit Folie oder Deckel abdecken (verhindert das Oxidieren und Austrocknen). In der Schale abkühlen. Nur Tagesbedarf vorgaren.
- Siedfleisch, Blanquette, Geflügel usw. vorerst blanchieren, anschliessend in geschlossener GN-Schale mit wenig Wasser, Gewürz, Bouquet-Garni usw. garen.
- Gesalzene Zungen, Wädli usw. vorerst gut wässern.
- Fleisch je nach Qualität, wenn möglich mit Temperaturen unter 98°C garen. Kerntemperatur-Überwachung  anwenden.
- ❄ gefrorenes Fleisch, Fisch, Geflügel vorerst im Kühlraum auftauen *
- Fische in flacher, ungelochter GN-Schale mit etwas Weisswein und üblichen Gewürzen ansetzen. Temperatur besonders bei grossen Stücken möglichst unter 98°C. Kochprogramme siehe Programmregister.
- Terrinen, Galantinen nach Belieben abdecken. Temperatur möglichst unter 98°C.
- Sterilisieren von Früchten, Gemüsen usw.: wie üblich in Gläser abfüllen, anschliessend im Dampf sterilisieren.
- Bouillonkartoffeln in GN-Schalen 100 bis 150 mm mit üblichen Gemüsen und etwas Bouillon.
- Knödel: Masse etwas feuchter halten, nicht zu gross formen, auf leicht eingefettetes GN-Blech dressieren. Im Dampf garen.
- Wir empfehlen, Teigwaren und Trockenreis traditionell zu kochen. Dampf ist sehr geeignet für die Aufbereitung (Regenerieren).


Kochtips Heissluftbereich / Braten

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Es lohnt sich, mit festen Programmen  **1 - 200** zu arbeiten! Dies garantiert die gleichbleibend hohe Qualität, minimalen Arbeitsaufwand, weniger Gewichtsverlust und weniger Energieverbrauch! Temperaturwahlmöglichkeit bis 250°C. Je nach Bedarf kann die Beschwadung zugeschaltet werden. Die kurzfristige und intensive Beschwadung, z.B. für Brötchen, Gipfel usw. erfolgt über die „manuelle“

Beschwadung  solange sie auf die Taste drücken. Für Dauer- oder programmierte Beschwadung ist die Beschwadungsautomatik  zuzuschalten, zusätzlich die gewünschte Beschwadungsmenge (Wassermenge)  -  wählen.

- Richtzeiten und Temperaturen siehe Seiten 14-17
- Fleischstücke möglichst kalibrieren
- Mit Öl/Kräuter-Marinade bepinseln / min. Fettstoff verwenden
- Fleisch möglichst erst nach dem Anbraten salzen. Salz ist hygroskopisch - Fleischsaft geht verloren. Dies geschieht weniger, wenn die Poren richtig geschlossen sind
- Fleisch, Poulets, usw. immer auf Blechen in den Ofen einschieben
- Die einzelnen Stücke mit etwas Zwischenraum verlegen
- Anbratphase mit hoher Temperatur und leichter Beschwadung kurz halten. Nicht erst Bräunung abwarten - Kleinmengen in Pfanne, usw. anbraten
- Für das Weiterbraten tiefere Temperaturen einsetzen, bringt bessere Qualität und weniger Gewichtsverlust. Beschwadung reduzieren oder abschalten. Kerntemperatur überwachen.
-  gefrorenes Fleisch, Poulets, Fische immer vorher auftauen 
- Arosieren und Wenden der Fleischstücke ist nicht nötig
- Geflügel und Geflügel-Teile erst mit tieferer Temperatur ansetzen. Die Krustenbildung in der Endphase mit hoher Temperatur erwirken
- Kleine Bratstücke (Kalbsfilets, Hasenrücken, Fische usw.) sowie dick geschnittene Portionen-Stücke (Steak, Kotelette, Cordon-bleu usw.) empfehlen wir vorerst auf Bratplatte usw. kurz anzubraten. Anschliessend auf GN-Bratblech mit Rost legen. Kurz vor dem Servieren salzen und im Ofen fertigen, ideal für Bankette, Grossmengen, usw.
- Anbraten von Schnitzeln und Ragout-Stücken im Combi-Steamer erachten wir für nicht zweckmässig = Qualitätsverlust, hoher Reinigungsaufwand
- Saucenfleisch: Ragout, Pfeffer, Schmorbraten, usw. wird empfohlen, üblich anzusetzen und erst zum Weitergaren in den Combi-Steamer zu geben - mit leichter Beschwadung


- Pilaw-Reis oder Mühlenprodukte, Mais, Griess usw. können in Heissluft mit Dauerbeschwadung oder Dampfklima gegart werden. Ideal GN-Schalen 65 bis 150 mm, übliches Flüssigkeitsverhältnis
- Bratkartoffeln vorher blanchieren, mit wenig Fettsaft mischen. Nicht zu viel aufs Blech geben
- Schmelzkartoffeln, Savoyard-Kartoffeln, usw. üblich ansetzen. Beschwadung zuschalten
- Rösti: Bratbleche nicht zu stark füllen, grosse Hitze wählen, Portionen-Rösti zuvor in kleiner Pfanne ansetzen (nur Tagesbedarf). Nach Bedarf im Ofen aufbereiten.
- Gratiniere: Hohe Temperatur einstellen - Ventilator-Drehzahl 3 

Brat-Varianten

Konventionelles Braten:

- Temperaturbereich 140°C und mehr
- Anbraten wahlweise im Ofen oder extern
- Gardauer bis 2,5 Stunden

Niedertemperaturgaren:

- Temperaturbereich 130°C bis 80°C
- Normal gelagertes Fleisch
- Fleisch extern anbraten (Bratpfanne, Griddle-Platte), Poren schliessen schneller, besserer Brateffekt, nach dem Anbraten salzen
- Kerntemperatursonde stecken
- Gerät mit entsprechender Programm-Nr. starten
- Garzeit ist länger als beim konventionellen Braten
- Kerntemperatur um ca. 5°C höher als beim konventionellen Braten einstellen
- Hohe Ventilatorgeschwindigkeit nur anfänglich , danach Stufe 1-2
- Gardauer 2 bis 4 Stunden













Langzeitgaren:

- Temperaturbereich 120° bis 65°C
- Frischfleisch 48 Stunden nach Schlachtung
- Kein Salz verwenden
- Schulter- und Halsstücke weniger geeignet
- Fleisch extern anbraten (Bratpfanne, Griddle-Platte)
- Kerntemperatursonde stecken
- Gerät mit entsprechender Programm-Nr. starten
- Umschalttemperatur ca. 12°C vor Endkerntemperatur
- Halten ca. 5°C über Endkerntemperatur
- Gardauer 8 bis 12 Stunden, ist mit dem FRANKE-Combi-Steamer möglich, es erfordert jedoch spezielle Kenntnisse bzw. Fleischqualität, Minimal-Lagerdauer, Vorgehen, Hygiene, Gartemperatur, Gebläsegeschwindigkeit, usw.
- FRANKE bietet dazu spezielle Kurse an

Garen und Halten:

- Cook and Hold = Warmhalten von fertigem Bratgut
- Die Ofentemperatur darf max. 8 bis 10°C höher sein als die Endkerntemperatur des fertigen Bratgutes

Kochtips Heissluftbereich / Backen

- Richtzeiten und Temperaturen siehe Seite 17
- Hefengebäck vorerst wie üblich antreiben lassen. Im Gerät möglich mit  Nr. 160
- Antreiben mit  Stufe 1 oder 2
- Diverse Backprogramme sind im Gerät gespeichert
- Hausgemachtes Brot nicht zu gross formen (Laibe)
- Backtemperaturen durchschnittlich ca. 25°C tiefer als im herkömmlichen Ofen wählen
- Beim Einschieben von frischem Brot, Brötchen, usw. sofort starke Beschwadung mittels „manuellem“ Beschwadungsknopf  bewirken oder  Automatik nach Bedarf zusetzen (Wassermenge)  - 
- Diverse Backprogramme sind gespeichert - siehe Programmregister  162-189 (Seite 7)
- Speziell bei Backwaren erreichen Sie durch die Anwendung der gespeicherten  gleichbleibende Qualität. Evtl. ist es nötig, die Programme Ihren Produkten anzupassen.
- Tiefgekühlte Teiglinge: Nussgipfel, Schinkengipfel, usw. vorerst leicht antauen lassen.
- Bildet sich vom Produkt selbst zu viel Schwaden im Garraum, z.B. Fruchteukuchen, diesen über Kamin  öffnen  ablassen
- Soufflés wie üblich antreiben, bei steigender Hitze backen
- Laugenbrezel nicht beschwaden, Schwaden vom Produkt über  Kamintaste öffnen 
- Aufbacken von vorgebackenen Broten, Brötchen, Gipfel, usw.: nur kurz beschwaden. Ware darf nicht bis in den Kern erhitzen, Restkälte kurz nachziehen lassen, sonst trocknet die Ware zu schnell aus.
- Beim Einsatz von Formen, Ringen, usw. Roste verwenden - Ware nicht auf Backblech einschieben
- Für Backwaren möglichst gelochte, randlose Alubleche verwenden
- Bei vorgefertigten Backwaren, z.B. Tiefkühlprodukten, Backanleitung des Herstellers beachten.

Kochtips Kochschnellkühlverfahren (Cook and Chill)

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




Um die Qualität zu sichern, sind folgende Kriterien zu beachten:

- Produkte, Komponenten usw. im Dampf garen. Sofort abschmecken, abdecken - wie oben bereits beschrieben.
- Speisen, die nicht innert 2 Stunden wieder aufbereitet werden, müssen sofort, d.h. innert **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 3 Tage).

Kochtips Sous-Vide-Verfahren (Vacuumgaren)

- Ermöglicht die Vorproduktion vieler Komponenten/Gerichte mit einer gekühlten Zwischenlagerung bei 2-3°C von 5-20 Tagen je nach Produkt. Qualität entspricht der von Frischproduktion.
- Im Combi-Steamer werden die Gerichte oder Komponenten vorproduziert und anschliessend wieder aufbereitet. Das Gerät ist nur ein Teil des Verfahrens.
- Sous-Vide-Produkte sind als Halbkonserven zu behandeln - dies bedingt **höchste Hygiene sowie Einhalten der entsprechenden Vorschriften!**
- Dieses Verfahren bringt bezüglich Flexibilität, Arbeits- und Anlagenauslastung wesentliche Vorteile.
- Wer dieses Verfahren im Betrieb integrieren möchte, dem wird eine qualifizierte **Sous-Vide-Schulung** empfohlen. Kurz-Seminare bringen nicht den gewünschten Erfolg.


Kochtips Speiseaufbereitung (-Fertigung)

Dieses Heissluft-Dampfklima eignet sich vorzüglich zum kurzfristigen Aufbereiten (Regenerieren) vorproduzierter Speisen, auf Tellern angerichtet (Einzelportionen) oder in Schalen und Platten. Idealtemperatur ist je nach Kochgut zwischen 120°C und 135°C. Die automatische Dauerbeschwadung  ist ständig zugeschaltet. Richtwert Wassermenge  bis 

Trocknen die Speisen ab, ist dies nicht nur mit Feuchtigkeit zu korrigieren - meistens ist in diesem Falle die Temperatur zu hoch eingestellt.

Aufbereitungsprogramme


Im Gerät sind diverse Aufbereitungsprogramme gespeichert: (Seite 4)

| | | |
|---|-------|--|
|  | 5-8 | Aufbereiten von vorgegarten Speisen, auf Tellern portioniert |
| | 10-13 | Aufbereiten vorgegarter Speisen in GN-Schalen 65 mm |
| | 16-19 | Aufbereiten angerichteter Speisen im Hordengestell - FRANKE-Bankettsystem HG-2000 |

Die Programme müssen eventuell, Ihren Portionen entsprechend, korrigiert werden. Das Gerät bietet hiermit eine grosse Unterstützung zur Entlastung der Servicezeiten.


Frische Ware und sauberes Arbeiten sind oberstes Gebote. Mikro-Organismen und Toxine sind die grössten Feinde der Küche!

- Speisen, die nicht innert max. 2 Stunden wieder aufbereitet wurden, müssen umgehend nach der Produktion schnell abgedeckt und abgekühlt werden.
- Die Vorproduktion der Speisen sollte nicht mehr als 24 Stunden im voraus gemacht werden. Die Kochmethode „Sous-vide“ ermöglicht eine Produktion vieler Komponenten 6 bis 20 Tage vor dem Bankett.
- Richtig aufbereitete Speisen sind qualitativ besser als Speisen, die über längere Zeit warm gehalten werden.
- Die Speisen servicefertig auf Teller, Platten oder in GN-Schalen (65mm) anrichten und so fertigen. Je nach Menu-Komponenten ist es nicht in jedem Fall ideal, z.B. das ganze Gericht zusammen aufzubereiten. Sehr oft werden nur die Beilagen auf dem Teller angerichtet, Fleisch und Sauce werden erst nachher dazugegeben.
- Trocknet die Ware ab, liegt dies meistens an der zu hohen Temperatur im Ofen.





- Fleisch, Geflügel, evtl. Fisch möglichst mit tiefen Temperaturen aufbereiten.
- Aufgeschnittenes, rosé gebratenes Fleisch, wie Roastbeef, Lamm saignant, usw. eignen sich nicht.
- In diesem Klima können auch Fische pochiert werden.
- Gerätetüre nie lange offen lassen, sonst fällt das Klima zu schnell zusammen.
- Zur Verkürzung der Aufbereitungszeit nicht Temperatur hochstellen, sondern Gebläsedrehzahl  auf 3 erhöhen.

Konstante Qualität, frische Ware, schöne Präsentation, rasche Bedienung sind wesentliche Kriterien einer erfolgreichen Küche.

Franke Bankettsystem HG 2000

Die praktische Ergänzung zum Franke Combi-Steamer 2005 - die Lösung für den reibungslosen Bankettservice oder anderweitige Gruppenverpflegung. Hier bestätigen sich die Vorteile des Franke-Verdampfungssystems sowie der Programmsteuerung. Zum Aufbereiten (Regenerieren) der mit 40 Tellern beschickten Hordengestelle wählen Sie die  Nr. 16-19. Es ist möglich, dass Sie die Programme Ihren Tellern und Portionen entsprechend anpassen müssen.

Wichtige Kriterien:

- In der ersten Phase  nur wenig Beschwadungen  Menge 
- In den weiteren Phasen zunehmende Beschwadungsmenge
- In den einzelnen Phasen nicht aus Zeitgründen zu hohe Temperaturen wählen 120 - 135°C
- Empfindliche Produkte wie Reis, Teigwaren, Broccoli, Rosenkohl Maximaltemperatur 125°C
- In der ersten Phase Ventilator-Drehzahl  Stufe 3 wählen. Bei heiklen Produkten in einer Zwischenphase, Stufe 2.

Weitere Details finden Sie in der zum Bankettsystem mitgelieferten Anleitung.

Energie- und Unterhalts-Spartips

- Combi-Steamer nicht zu lange und zu hoch vorheizen
- Beim Heissluft- oder Aufbereitungsklima in Bereitschaftsstellung Beschwadungsautomatik nur minimal oder nicht zuschalten.
- Rationelle Arbeitseinteilung in der Produktion - verschiedene Produkte zusammen garen, gute Mise en place
- Garraumtüren nicht unnötig geöffnet lassen
- Speziell beim Braten nicht zu lange mit hohen Temperaturen arbeiten = weniger Gewichtsverlust und Reinigungsaufwand
- Fleisch, Geflügel usw. beim Braten immer auf Blechen einschieben = weniger Verschmutzung
- Wenig Fettstoffe verwenden
- Mit Geräten sorgfältig umgehen, regelmässig reinigen
- Mitarbeiter gut instruieren - Gartests machen

Reinigung

In der Gerätesteuerung ist unter **P** 200 ein Reinigungsprogramm programmiert. Nach ca. 5 Min. Einweichen ruft das Gerät zum Einsprühen des spez. Ofenreinigers. Türe schliessen, das Reinigungsprogramm läuft automatisch ab. Danach Gerät mit genügend frischem Wasser ausspülen.

Regelmässige Reinigung verlängert die Lebensdauer und senkt die Unterhaltskosten!

- Die Reinigung darf nur im Stillstand des Gerätes, nach Freischaltung (Trennung vom Netz), vorgenommen werden.
- Je nach Verschmutzungsgrad Gerät kurz auf Position „Dämpfen“ laufen lassen (einweichen).
- Wenn nötig, Gerät mit einem empfohlenen Ofenreiniger einsprühen. Bitte Giftklasse sowie Produktebeschreibung des Herstellers beachten
- Bei normaler Verschmutzung, Garraum, Türen, usw. mit einem alkalihaltigen Reinigungsmittel gut reinigen.
- Kalkrückstände mit Essigwasser ablösen
- Gerät mit genügend frischem Wasser ausspülen (Reinigungsmittel-Rückstände)
- Gerätetüre nachher nicht verriegeln, damit Kochkammer austrocknen kann
- Ventilator und Heizstäbe brauchen keine spezielle Reinigung, nur abspülen
- Aussenreinigung mit Wasser und üblichem Allzweckreiniger
- Gerät nicht abspritzen

- Darauf achten, dass keine Salzurückstände im Gerät bleiben (Rostbildung)
- Gerät nie mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl abspritzen
- Heisse Kochkammer nie mit kaltem Wasserstrahl abkühlen

Lohnender Unterhalt

- Es ist Weichwasser 0°fH zu verwenden. Wenn nötig einen Enthärter vorschalten (Hausanlage oder vom Hersteller empfohlenes Kleingerät). Aufhärten bis max. 2°fH.
- Defekte Türdichtungen, Lampen gläser, Störungen, sofort durch Fachmann reparieren lassen
- Wasser-Injektionsrohr je nach Verkalkung demontieren, in leicht verdünntem Essig über Nacht einlegen
- Kerntemperatursonde immer sofort in Halterung zurückstecken, Kabel nicht knicken
- Türe nicht zuschlagen
- Störungen sofort dem Franke-Kundendienst melden
- Adresse und Telefonnummer der Franke Servicestelle gut sichtbar anbringen

Wir empfehlen einen Franke
Wartungsvertrag



Programmierhilfsblatt FC "Easy"



| | | |
|-------------|------------------------------------|-----------------|
| Gericht : | <input type="checkbox"/> Garzeit : | |
| Menge : | Gerät vorheizen mit Programm Nr. | Temperatur : °C |
| Grösse : | Bemerkungen : | |
| Portionen : | | |

P Nr. _____ eingeben

| Kochphasen Bezeichnung | Klimawahl | | | Gartemp °C | Garzeit / Kerntemp. max 999 20-99°C | Beschwa- dung 0 - 9 | Luft- geschw 1 2 3 | Kamin offen zu | Glocke | Reduz. Leistung |
|---------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|---------------|--|---------------------------|--------------------------|-------------------|--------|--------------------|
| | Heissluft 20-250°C | Combi 20-250°C | Dampf 20-100°C | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |

Programmspeicherung:

Mit Druck auf



Anwählen der Programm-Abspeicherung
Mit 10er-Tastatur die gewünschte Programmnummer (1-200) eingeben (ohne P-Taste)

Mit Druck auf



Programm abspeichern

Programmersteller : _____

Datum : _____



Programmierhilfsblatt FC "Easy"



| | | |
|-------------|------------------------------------|-----------------|
| Gericht : | <input type="checkbox"/> Garzeit : | |
| Menge : | Gerät vorheizen mit Programm Nr. | Temperatur : °C |
| Grösse : | Bemerkungen : | |
| Portionen : | | |

P Nr. _____ eingeben

| Kochphasen Bezeichnung | Klimawahl | | | Gartemp °C | Garzeit / Kerntemp. max 999 20-99°C | Beschwa- dung 0 - 9 | Luft- geschw 1 2 3 | Kamin offen zu | Glocke | Reduz. Leistung |
|---------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|---------------|--|---------------------------|--------------------------|-------------------|--------|--------------------|
| | Heissluft 20-250°C | Combi 20-250°C | Dampf 20-100°C | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |

Programmspeicherung:

Mit Druck auf



Anwählen der Programm-Abspeicherung
Mit 10er-Tastatur die gewünschte Programmnummer (1-200) eingeben (ohne P-Taste)

Mit Druck auf



Programm abspeichern

Programmersteller : _____

Datum : _____