

■■■ Kochhandbuch

Combi-Steamer FC „Handy“



-
- Exaktes Klima
 - Sparsamer Betrieb
-

Franke AG
CH-4663 Aarburg
Schweiz

Telefon 062 787 3131
Telefax 062 791 6761

FRANKE

Verpflegungstechnik

■ Technik

■ Qualität

■ Design

■■■ Franke Combi-Steamer „Handy“

Geschätzte Kunden

Wir gratulieren Ihnen, dass Sie mit dem handlichen, multifunktionalen FRANKE Combi-Steamer „Handy“ arbeiten.

Dieses, in der Schweiz entwickelte und gebaute Gerät ist aus unseren jahrelangen Erfahrungen als Grossküchen- und Kochgerätehersteller und der Zusammenarbeit mit Küchenprofis entstanden.

Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät Ihre tägliche Arbeit effizienter und einfacher erledigen können.

Jede Erneuerung erfordert ein gewisses Umdenken. Arbeiten Sie mit produktbezogenen Temperaturen.

Vergessen Sie nicht, dass Sie Lebensmittel veredeln. Viele davon sind bekanntlich sehr hitzeempfindlich.

Alles muss effizienter werden. Zeit wird immer wichtiger - Qualität hat dennoch Vorrang.

Mit diesem Kochhandbuch möchten wir Sie unterstützen - als weitere Dienstleistung bieten wir Ihnen unsere Kochseminare an.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg.

Das FRANKE-Köche-Team

Werner Wangler, Sandro Bedin

■■■ Registerinhalt

Seite

BEDIENUNGSELEMENTE		Erklärung der Bedienungselemente	2
KLIMAWAHL	 Heissluft	Gerätebedienung	3
	 Speisenaufbereitung	Gerätebedienung	3
	 Dämpfen	Gerätebedienung	3
FUNKTIONEN	 Kerntemperatur	Gerätebedienung & Tipps	4
	AQA	Automatische Gargut-/ Quantitäten-Anpassung	5
		Beschicken der Geräte	5
	Störungsanzeige	Bedienungsfehler, Störungen	5
	Kundendienst	Adresse	5
	Energie und Unterhalt	Tipps	5
	GN-BEHÄLTER & -ROSTE		FRANKE Original-GN-Behälter
KOCHHANDBUCH	Richtwerte Garzeiten	Speisenaufbereitung, Rind, Kalb, Lamm, Wild	7
	und Temperaturen	Schwein, Geflügel, div. Fleischwaren, Fisch und Meeresfrüchte, Eier, Beilagen	8
		Kartoffeln, Gemüse, Diverses	9
		Backen, Sous-Vide	10
KOCH-TIPPS	Allgemeines	Gerät vorheizen, Gerät beschicken	11
	 Dampfbereich	Allgemeines, Würzen, Handling	11
	 Heissluft/Braten	Allgemeines, Bratvarianten, Garen und Halten, etc.	12
	 Backen	Allgemeines, Tipps, Empfehlungen	13
	Koch-Schnellkühlverfahren	Cook and Chill & FRANKE GreenVac	13
	Sous-Vide-Verfahren	Empfehlungen	13
	 Speisenaufbereitung	Allgemeines, Tipps	14

■■■ Bedienungselemente

Bedienungspanel mit Knebel

Haupt- und Klimawahlschalter

Klimawahl

Heissluft	20 - 250°C
Beschwadung	0 / 1 - 9
Combi	20 - 250°C
Beschwadung	0 / 1 - 9
Dampf	20 - 100°C
Keine Beschwadungseinstellung möglich	

Garraumtemperatur-Wahlschalter

Garraum-Temperaturanzeige
Temperaturbereich 20 - 250°C
20 - 100°C in 1°C Schritten
102 - 250°C in 2°C Schritten

Garzeit-Wahlschalter

Garzeit-Anzeige
Einstellbereich von 0 - 120 Minuten oder unendlich
1 - 30 Min. in 1-Minutenschritten
30 - 120 Min. in 2-Minutenschritten

Drucktaste für manuelle Wassereinspritzung (Beschwadung)

Drehschalter für automatische Wassereinspritzung (Dauerbeschwadung)

Ventilator-Drehzahlschalter
Stufen 1, 2 oder 3

****Drucktaste Garraum-Kaminklappe**

**** Kamin-Positionsanzeige**
Kamin AUF / ZU

****Kerntemperatur-Wahlschalter**

**** Kerntemperatur-Anzeige**
Einstellbereich von 20 - 99°C
Anzeige in 1°C-Schritten
Anzeige wechselt von SOLL- auf IST-Kerntemperatur

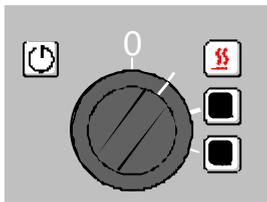
Achtung: Garzeit-Wahlschalter wird automatisch überbrückt. Anzeige: On

**** OPTIONEN**
(sind je nach Gerätetyp nicht vorhanden)

Gerätebedienung siehe folgende Seiten

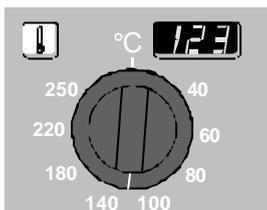
■■■ Gerätebedienung

Hauptschalter/Klimawahlschalter



Hauptschalter EIN/AUS
 Klima Heissluft 20-250°C
 Klima Combi 20-250°C
 Klima Dämpfen 20-100°C

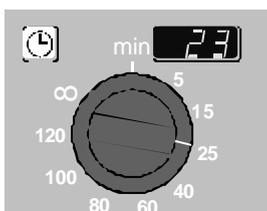
Temperatur-Wahlschalter



Einstellungen:

- In 1°C Schritten bis 100°C
 In 2°C Schritten bis 250°C
- Im Betrieb immer IST-Temperatur-Anzeige.
- Die SOLL-Temperatur kann auf der Knebelkala abgelesen werden.
- Wird am Knebel gedreht, wird automatisch auf Sollwertanzeige umgeschaltet.
 Nach ca. 3 Sekunden geht die Anzeige auf IST-Wert zurück.
- Ist die IST-Temperatur mehr als 10°C höher als die SOLL-Temperatur, blinkt die Anzeige.
- Wird die Temperatur auf 0 zurückgestellt, erscheint in der Anzeige **--**.
- Leuchtet der Punkt rechts in der Anzeige, sind die Heizungen eingeschaltet.
- Gerät ausschalten:
 - Hauptschalter auf Stellung "0".
 Die zuletzt eingestellten Werte werden noch 5 Minuten lang angezeigt, dann erscheint in der Temperatur-Anzeige ein Punkt.
- Der Kamin öffnet sich.

Zeitwahlschalter



Einstellungen:

Nur möglich, wenn Temperatur eingeschaltet ist.

- In Schalterstellung 0 erscheint in der Anzeige **OFF**.
- Bei Dauerlauf **oo** und Kerntemperatur erscheint in der Anzeige **En**.

- Zeiteinstellung:
 von 1 - 30 Minuten in 1-Minutenschritten
 von 30 - 120 Minuten in 2-Minutenschritten.
- Der Zeitablauf von 1 - 10 Minuten erfolgt in 1/10 Minuten Schritten. Ab 10 Minuten in Minutenschritten.
- Die Zeit fängt an abzulaufen, wenn die IST-Temperatur 8°C unterhalb der SOLL-Temperatur angelangt ist.
 Dies ist angezeigt durch den blinkenden Dezimalpunkt.
- Wird die Zeit während des Kochprozesses verlängert oder verkürzt, wird die IST-Zeit entsprechend angepasst.

Wassereinspritzung



- Automatisch: Stufen 1-9 über Drehschalter
- Manuell: Durch Drücken der Taste  kann beliebig lang Wasser eingespritzt werden.
- Im Dampfklima sind diese Funktionen inaktiv.

Gebälsestufen



- Mittels Drehschalter können 3 Geschwindigkeiten des Gebläserades eingestellt werden.
- Bei reduzierter Drehzahl wird der Motor getaktet.

Kamin (Option)



- Taste  drücken
- Anzeige  Klappe offen
- Anzeige  Klappe geschlossen
- Klappe kann im Dämpfbetrieb nicht geöffnet werden.
- Beim Öffnen der Türe wird die Klappe geöffnet und 5 Sekunden nach Schliessen der Türe wieder geschlossen.

■■■ Geräte-Funktionen

Kerntemperatursonde

Die Sonde  übernimmt die automatische Überwachung der Garzeit (Garpunkt). Sie ermöglicht das gradgenaue Braten und garantiert eine optimale Kerntemperatur- bzw. Garzeitüberwachung. Die Kerntemperaturkontrolle überwacht jedoch nicht die Garraumtemperatur. Diese muss zusätzlich über die Garraum-Temperaturregelung  eingegeben werden.

Zu beachten:

Die Sondenspitze muss in die Mitte des Bratstückes plaziert werden.

Ist die Sonde vor dem Einstecken zu heiss, dies besonders bei kleinen Bratstücken, Sonde zuvor abkühlen.



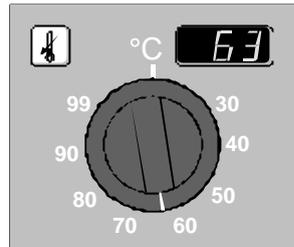
Angaben betr. Kerntemperatur-Richtwerte siehe Seiten 7 - 9

Beispiel mit einem Bratenstück

- Gerät auf Klima Heissluft vorheizen.
- Bratenstück einschieben
- Nach der Anbratphase Garraumtemperatur reduzieren
- Thermo-Pin in Fleischstück stecken. Darauf achten, dass die Nadelspitze genau in der Mitte des Stückes sitzt.
- Gewünschte Kerntemperatur (siehe Kochzeitabelle) einstellen. Kerntemperatur-Messung zuschalten.
- Während des Garprozesses kann die jeweilige Kerntemperatur auf der Digitalanzeige ständig abgelesen werden. Das Erreichen der Kerntemperatur wird durch das akustische Signal (Summer) angezeigt. Das Gerät stellt automatisch ab.
- Sonde entnehmen, reinigen und in Halterung zurückstecken.
- Wird gewünscht, den Braten anschliessend zum Warmhalten im Ofen zu belassen, ist der Garraum-Thermostat tiefer zu stellen und der Garraum über die offene Türe auf die gewünschte Temperatur abzukühlen.

- Die HOLD-Temperatur im Garraum ist **max. 5°C höher** einzustellen als die Endkerntemperatur des Bratgutes. Zusätzlich die Ventilatorumdrehzahl 1 einstellen.

Kerntemperatur-Wahlschalter (Option)



Messung der Temperatur im Kern des Gargutes zur Steuerung des Garprozesses.

- Bei Schalterstellung 0 erscheint im Display .
- m mit Kerntemperatur zu arbeiten, muss die Zeitwahl  auf "0" stehen.
- Kerntemperaturwahl 20 - 99°C.
- Ist der Kerntemperaturfühler nicht gesteckt, erscheint eine Fehlermeldung in der Temperaturanzeige . Ebenso erfolgt in der Gartemperaturanzeige die Fehleranzeige  und ein akustisches Signal ertönt (zu schnelle Temperaturerhöhung am Fühler). Dieses kann durch Ausschalten des Gerätes quittiert werden.

Der Summer

- Signalisiert ein Garprozessende oder einen Fehler.
- Der Summer kann mit einer der folgenden Aktionen abgestellt werden:
 - Türe öffnen
 - Drehen des Hauptschalters auf 0
 - Zeitschalter auf 0
 - Kerntemperaturschalter auf 0
 - Temperaturschalter auf 0
- Eine Fehlermeldung kann nur über Hauptschalter auf Stellung 0 quittiert werden.

Neustart nach Garprozessende:

- Türe öffnen, dann wieder schliessen. Der Garprozess wird mit den eingestellten Werten wieder gestartet.
- Hauptschalter auf 0 und wieder auf ein Klima.
- Bei Zeitbetrieb, Zeitwahl auf 0, dann neue Zeit einstellen.
- Bei Kerntemperatur-Betrieb, Kerntemperatur auf 0, dann neue Temperatur einstellen.

■■■ Geräte-Funktionen

AQA - Automatische Gargut-Quantitäten-Anpassung

Der FRANKE Combi-Steamer „Handy“ ist mit einer automatischen Gargut-Mengenanpassung ausgerüstet. Ob Klein- oder Grossmengen, Sie stellen immer dieselbe Garzeit ein.

Je nach Gargutquantität läuft beim GeräteSTART die Garzeit nicht sofort ab.

ACHTUNG: Gargut-QUANTITÄT ist nicht mit Gargut KALIBRIERUNG zu verwechseln. Selbstverständlich muss das Gargut gleichmässig geschnitten sein oder aus gleich grossen Stücken bestehen.

Beschicken der Geräte

Um eine gleichmässige Garung zu erreichen, ist der Einsatz der richtigen GN-Behälter entscheidend.

GN-Behälter Empfehlung siehe Seite 6.

Besonders bei Backgut soll das Gerät nicht überfüllt werden. Hier wird ein Mindestabstand von 5 cm empfohlen. Zum Beispiel vom fertig gebackenen Croissant (nicht Teigling) zum nächsten Blech 5 cm. Sonst ist die gleichmässige Hitzeverteilung nicht gewährleistet.

Bedienungsfehler & Störungsanzeigen

Diese Meldungen erscheinen in der Temperaturanzeige, z.B. **E40**

Bedienungsfehler

E12 Kernsonde nicht gesteckt

Störungsanzeigen (*Kundendienst anfordern*)

E30 Unterbruch Garraumfühler

E31 Kurzschluss Garraumfühler

E40 Unterbruch Kernfühler

E41 Kurzschluss Kernfühler

E50 Unterbruch DV-Fühler

E51 Kurzschluss DV-Fühler

E99 Sicherheitskreis offen

Weitere Details siehe Betriebsanleitung

Ihr FRANKE-Kundendienst:

Energie- und Unterhalts-Spartipps

- Den 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 (die bezüglich Temperatur und Klima zusammenpassen) zusammen garen, gute Mise en place und Produktionsplanung.
- 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 Fettstoff verwenden
- Mit Geräten sorgfältig umgehen, regelmässig reinigen!
- Mitarbeiter gut instruieren - Gartests machen!

Reinigung

- Je nach Verschmutzungsgrad Gerät 5 - 10 Min. mit ca. 85°C im Dampfbetrieb vorreinigen.
- Kochkammer mit vom Hersteller empfohlenem Ofenreiniger einsprühen, 10 - 20 Minuten einwirken lassen.
- Je nach Verschmutzungsgrad Gerät 5 - 15 Min. mit ca. 85°C im Dampfbetrieb reinigen.
- Garraum und Ventilator mit Wasserbrause gut ausspülen.
- Gerät aussen nicht abspritzen - keinen Hochdruckreiniger einsetzen.
- Heisse Kochkammer nicht mit Wasserstrahl abkühlen.

Regelmässige Reinigung verlängert die Lebensdauer und senkt die Unterhaltskosten!

Lohnender Unterhalt

- Für Verdampfung Weichwasser 0°FH anschliessen. Wenn nötig, einen Enthärter vorschalten (Hausanlage oder vom Hersteller empfohlenes Kleingerät).
- 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 Service-stelle gut sichtbar anbringen.

Wir empfehlen einen Franke Wartungsvertrag !

■■■ 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 bei 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 Emaillierung 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 Emaillierung 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 Temperaturbereich 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 !

■■■ Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Zeichenerklärung

■	Klimawahl / Position	◆	Back- oder Bratblech / Schale
▲	Temperatur ansteigend	△	Backblech gelocht (ALU)
▼	Temperatur sinkend	●	GN-Normschalen 65-100 mm
F	Frischware	○	GN-Normschalen gelocht 65 mm
❄	Tiefkühlprodukte	—	GN-Normblech
★	Tiefkühlprodukte vorerst auftauen	⊙	GN-Gitterrost
X	Spezielle Kochtips auf Seiten 11-14 beachten	□	Kochkammer nach Bedarf entschwadern



Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Klimawahl				Garraum-Temperaturen		TIPS	Kerntemperatur	Zeit in Minuten
						Vorheizen	Kochphasen			
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	120°	110° - 120°			4-6
Gemüseteller und Beilagen	⊙	■	■		3-4	130°	120° - 130°			5-7
dito auf Platten	⊙	■	■		3-4	130°	120° - 130°			6-12
Gemüse in GN-Schalen	● 65	■	■		3-4	130°	120° - 130°	x		12-15
Saucenfleisch in GN-Schalen	● 65/100	■	■		3-5	130°	120° - 130°	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	●	■			1-3	180°	170° ▲ 120°			20+100
Entrecôte, Filets, Portion	⊙ + ◆	■				150°	120° - 150°	x	42°-46°	5-7
Saucenfleisch	●	■			1-3	170°	170° ▲ 120°	x		20+60
Suppenfleisch	●			■		100°	100° ▲ 86°	x		20+120
Zunge	○ / ●			■		100°	100° ▲ 86°	x		20+120
Kalb								*		
Braten, Haxen ganz	◆	■				200°	180° ▲ 120°		75°-80°	10+90
Rücken, Carré	◆	■				200°	180° ▲ 120°		63°-68°	10+50
Filet ganz	⊙ + ◆	■				150°	150° ▲ 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	⊙ + ◆	■				140°	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°	5+60
Rücken ganz	◆	■				200°	180° ▲ 120°	x	52°-58°	5+25
Keule gekocht	○ / ●			■	1-2	100°	100° ▲ 86°	x	60°-65°	20-80
Wild								*		
Rehkeule	◆	■				200°	200° ▲ 120°	□	55°-60°	5+60
Rehrücken	◆	■				200°	150° ▲ 120°	x	48°-52°	5+25
Hasenrücken	⊙ + ◆	■				140°	130° ▲ 120°	x	48°-52°	8-12
Saucenfleisch	●	■			2-3	160°	160° ▲ 120°	x		15+40
Wachteln/Tauben	◆	■				150°	150° ▲ 200°	x		10+5
Fasanen/Schnepfen	◆	■				150°	150° ▲ 200°	x		15+7

■■■ Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Kochgut	GN-Blech oder GN- Schale	Klimawahl				Vor- heizen	Garraum- Temperaturen Koch- phasen	Tips	Kerntem- peratur	Zeit in Minuten
							1. + weitere			1. + weitere
Schwein								*		
Braten: Hals, Schulter	◆	■				200°	180° ▽ 140°	□	75°-82°	10+90
Braten: Carré	◆	■				200°	180° ▽ 140°	X	62°-68°	5+50
Brust gefüllt	◆	■			1-2	180°	180° ▽ 120°		66°-73°	5+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° - 175°		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° ▽ 210°	x □	63°-68°	25+10
Pouletschenkel gebraten	◆	■				200°	140° ▽ 210°	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°	5+50
Diverse Fleischwaren										
Netzbraten	◆	■				170°	160° ▽ 120°		65°-70°	20+50
Fleischkäse	○	■				120°	120° ▽ 180°		65°-70°	70+10
Frikadellen	◆	■				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	◆	■				200°	190° - 160°	x		10-15
Port. Fisch Tranchen, gebraten	◆	■				200°	190° - 160°	x		8-10
Grosse Fische ganz, gebraten	◆	■				180°	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	■			3-6	160°	140° - 150°	x		25-35
Polenta, Griessbrei	● 65	■			3-6	160°	130° - 140°	x		30-60
Knödel	● 65		■			100°	100°	x		15-20
Eier hartgekocht	○ 65		■			100°	100° - 90°			8-12
Eier weichgekocht	○ 65		■			100°	100° - 90°			5-6

■■■ Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Zeichenerklärung

■	Klimawahl / Position	◆	Back- oder Bratblech / Schale
▲	Temperatur ansteigend	△	Backblech gelocht (ALU)
▼	Temperatur sinkend	●	GN-Normschalen 65-100 mm
F	Frischware	○	GN-Normschalen gelocht 65 mm
❄	Tiefkühlprodukte	—	GN-Normblech
*	Tiefkühlprodukte vorerst auftauen	⊙	GN-Gitterrost
X	Spezielle Kochtips auf Seiten 11-14 beachten	□	Kochkammer nach Bedarf entschwadern



Kochgut	GN-Blech oder GN- Schale	Klimawahl				Vor- heizen	Garraum- Temperaturen		Tips	Kerntem- peratur	Zeit in Minuten
							Koch- phasen	1. + weitere			
Kartoffeln											
Schälkartoffeln	○			■		100	100°			83°-86°	30-40
Folienkartoffeln	◆	■			4-5	200	180° - 160°			83°-86°	40-50
Salzkartoffeln	○ 65			■		100	100°	x			20-30
Gratinkartoffeln	● 65	■			2-3	180	160° ▲ 180°				40+50
Schlosskartoffeln	◆	■				200	190° - 170°	x □			25-50
Savoyarde-Kartoffeln	● 65	■		■		100	100° ▲ 180°				30+40
Bouillon-Kartoffeln	● 65			■		100	100°				25-40
Rösti	◆	■				210	200° - 185°				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°	90°	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°				15 35
Spargeln	● 65			■		100°	100° - 90°	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° ▲ 80°	x			40-60
Diverses											
Crème Caramel	— / ○ 65	■			3-4	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

■■■ Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Kochgut	GN-Blech oder GN-Schale	Klimawahl				Vorheizen	Garraum-Temperaturen		Tips	Kerntemperatur	Zeit in Minuten
							Kochphasen	1. + weitere			
Antreiben:											
Hefegebäck antreiben		■	■		1-2	40°	25° - 30°	x		20-40	
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	160°	160° ▲ 190°	x □		50-60	
Brot aufbacken	△ / ◆	■			1	200°	160° - 180°	x		10-12	
Brötchen F	△ / ◆	■			4-6	160°	150° ▲ 190°	x □		20-23	
Brötchen aufbacken	△ / ◆	■				200°	180° - 190°			4-6	
Buttergipfel F	△ / ◆	■			3-5	160°	150° ▲ 180°	x □		12-16	
Buttergipfel vorgebacken	△ / ◆	■				190°	180° - 190°	x		3-4	
Butterzopf	△ / ◆	■			3-5	160°	150° ▲ 180°	x □		35-40	
Hefegebäck klein	△ / ◆	■			1-2	160°	150° - 180°	x		10-15	
dito gross	⊙	■			2-4	160°	150° - 180°	x		40-50	
Gugelhopf	⊙	■			1-2	160°	160° - 180°	x □		35-45	
Cakes	◆ / ⊙	■			1-2	160°	160° - 180°	x □		40-50	
Nusstorte	◆	■				180°	160° - 180°			40-50	
Apfel im Schlafrock	△ / ◆	■				180°	160° - 180°			15-25	
Nuss- und Mandelgipfel	△ / ◆	■			2-4	180°	150° - 180°	*		18-22	
Schinkengipfel/Wurstweggen	△ / ◆	■			2-4	180°	150° - 180°	*		18-22	
Pastetli	△ / ◆	■			1-2	180°	170° - 180°	*		18-22	
Früchtekuchen	△ / ◆	■				200°	200° ▲ 170°	x □		10+50	
Quiche	△ / ◆	■				190°	180° - 190°	□		40-50	
Apfel-Pie	◆ / ⊙	■				180°	175° - 180°			30-40	
Brioche	◆	■			2-3	180°	150° - 180°			18-20	
Apfelstrudel	◆	■				200°	180° - 190°	□		40-60	
Biscuit / Genoise	◆ / ⊙	■				180°	170° - 180°	□		18-20	
Blätterteig/Kleingebäck	◆	■				190°	170° - 180°	*		8-12	
Soufflé	⊙	■			1-3	150°	150° ▲ 180°	x		25-40	
Auflauf	● 65 / ⊙	■			2-4	180°	150° - 160°			30-40	
Knoblauchbrot	◆	■				200°	200° - 210°			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 Erfahrungswerte 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.											

■■■ Kochtipps

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen
siehe Seiten 7 - 10.

Empfehlung

Erneuerungen in der Produktion und Aufbereitung erfordern oft ein Umdenken. Um Ihren FRANKE Combi-Steamer optimal zu nutzen, überprüfen Sie auch die Arbeitsplanung sowie den Tagesablauf. Arbeiten Sie mit produktbezogenen Temperaturen. Vergessen Sie nicht, dass Sie Lebensmittel veredeln. Viele davon sind bekanntlich sehr hitzeempfindlich. Alles muss effizienter werden - die Erwartungen bezüglich Qualität gehen jedoch nicht zurück.

Unser Tip - Qualität geht vor.

Mit dem FRANKE Kochhandbuch möchten wir Sie unterstützen - als weitere Dienstleistung bieten wir Ihnen unsere Kochseminare an. Verlangen Sie unsere Seminardokumentation.

Vorheizen

Den Combi-Steamer mit dem gewünschten Klima Dampf , Heissluft , Aufbereiten  vorheizen. Temperatur-Richtwerte siehe Seiten 7 - 10. Normalerweise reichen Vorheizzeiten von 5 - 10 Min. Wird viel Gargut miteinander eingeschoben, ist der Ofen um ca. 20°C höher vorzuheizen. Die Temperatur ist jedoch nach dem Beschieken 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 eine gleichmässige Hitzeverteilung, speziell im Backbereich nicht gewährleistet. ACHTEN SIE DARAUF, dass beim Beschieken des Gerätes die Türe nur KURZ OFFEN BLEIBT.

Garen im Dampf

Im Normalfall wird die Temperatur  in diesem Bereich auf ca. 100°C eingestellt. Sie können jedoch die Temperatur im Bereich von 20 bis 100°C produkt-bezogen wählen.

- Richtzeiten und Temperaturen siehe Seiten 7 - 10.
- Vorwiegend gelochte GN-Behälter verwenden. Idealtiefe 55 mm. Ungelochte Behälter verlängern die Garzeiten.
- Je kleiner die Schnittarten, desto kürzer die Garzeiten.

- Grünes Gemüse möglichst gartenenfrisch 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 Einschoben (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 Würzvor schläge: Gleichzeitig mit dem Fettstoff angezogene Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel usw. nach dem Dämpfen 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 sofort in GN-Schalen (65 mm) abfüllen, sofort mit Folie oder Deckel abdecken (verhindert das Oxidieren und Austrocknen). In der Schale abkühlen (Schockkühler). 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. vor dem Garen 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.
- Terrinen, Galantinen nach Belieben abdecken. Temperatur möglichst unter 90°C.
- Sterilisieren von Früchten, Gemüsen usw.: wie üblich in Gläser abfüllen, anschliessend im Dampf sterilisieren.
- Bouillonkartoffeln in GN-Schalen 65 bis 100 mm, mit üblichen Gemüsen und etwas Bouillon ansetzen.
- 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 dagegen geeignet für die Aufbereitung (Regenerieren) - idealerweise perforierte Schalen für Grossmengen verwenden.

Heissluftbereich/Braten

Im Brat- und Backbereich Gerät wie üblich vorheizen. Wählen Sie mit produktbezogenen Temperaturen. Schnelles Braten mit hohen Temperaturen bewirkt zunehmenden Gewichts- und Qualitätsverlust und grösseren Reinigungsaufwand sowie mehr Energieverbrauch.

Temperaturwahlmöglichkeiten von 20 - 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 Dauerbeschwadung ist mittels Beschwadungs-Drehknopf die gewünschte Beschwadungsmenge (Wassermenge) **1 - 9** zu wählen.

- Richtmengen siehe Seiten 7 - 10.
- Fleischstücke möglichst kalibrieren
- Mit Öl/Kräuter-Marinade bepinseln / wenig Fettstoff verwenden
- Fleisch möglichst erst nach dem Anbraten salzen. Salz ist hygroskopisch - Fleischsaft geht verloren. Dies geschieht weniger, wenn die Poren zuvor geschlossen sind.
- Fleisch, Poulets, usw. immer auf Blech oder Rost auf Blech in den Ofen einschieben (nicht nur auf Rost legen).
- Die einzelnen Stücke mit etwas Zwischenraum verlegen.
- Anbratphase mit hoher Temperatur kurz halten. Nicht erst Bräunung abwarten - Kleinmengen sowie Spezialstücke (Filetstücke, Roastbeef, Nierstück) zuvor extern, z.B. Pfanne oder Griddleplatte anbraten.
- Für das Weiterbraten tiefere Temperaturen wählen, bewirkt bessere Qualität und weniger Gewichtsverlust. Beschwadung reduzieren oder abschalten. Kerntemperatur überwachen - wenn möglich, Kerntemperatursonde benutzen (Seite 4 + 7 - 10).
- ❄ Gefrorenes Fleisch, Poulets, Fische immer vorher auftauen *
- Arrosieren und Wenden der Fleischstücke ist nicht nötig
- Geflügel und Geflügelteile erst mit tieferer Temperatur ansetzen. Die Krustenbildung in der Endphase mit hoher Temperatur erwirken.
- Kleine Bratstücke (Kalbsfilets, Hasenrücken, Fische usw.) sowie dick geschnittene Portionenstücke (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.
- Das Anbraten von Schnitzeln und Ragout-Stücken im Combi-Steamer **erachten wir als nicht zweckmässig = Qualitätsverlust**, hoher Reinigungsaufwand.
- Saucenfleisch: Wir empfehlen, Ragout, Pfeffer, Schmorbraten, usw. wie üblich anzusetzen und erst zum Weitergaren in den Combi-Steamer zu geben - mit leichter Beschwadung.

- Pilaw-Reis oder Mahlprodukte, 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 Fettstoff mischen. Nicht zu viel aufs Blech geben.
- Schmelzkartoffeln, Savoyard-Kartoffeln, usw. wie 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.
- Gratинieren: Höhere Temperatur wählen - Ventilator-Drehzahl 2.

Bratvarianten

Konventionelles Braten:

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

Braten mit tieferen Temperaturen:

- Temperaturbereich 130°C bis 80°C
- Normal gelagertes Fleisch
- Fleisch extern anbraten (Bratpfanne, Griddleplatte); Poren schliessen schneller, besserer Brateffekt, nach dem Anbraten vor dem Schieben in den Combi-Dämpfer salzen.
- Kerntemperatursonde nutzen.
- Gerät nicht zu stark vorheizen.
- Garzeit ist länger als beim konventionellen Braten
- Endkerntemperatur um ca. 5°C höher als beim konventionellen Braten einstellen
- Hohe Ventilatorgeschwindigkeit, Stufe 3, nur anfänglich, danach Stufe 2 oder 1.
- Gardauer 2 bis 4 Stunden

Langzeitgaren:

- Temperaturbereich 120° bis 65°C
- Nur Frischfleisch verwenden(48 Stunden nach Schlachtung)
- Kein Salz oder salzhaltige Gewürze verwenden
- Schulter- und Halsstücke eignen sich weniger
- Fleisch extern anbraten (Bratpfanne, Griddleplatte)
- Kerntemperatursonde benutzen
- Ventilator-drehzahl 2 - 1 nutzen.
- Gerät nicht zu stark vorheizen
- 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. 5°C höher sein als die Endkerntemperatur des fertigen Bratgutes.
- Ventilator-drehzahl 2 - 1 wählen.

Heissluftbereich/Backen



- Für Backwaren möglichst gelochte, randlose Alubleche verwenden, eventuell mit Backpapier belegen.
- Bei vorgefertigten, zugekauften Backwaren, z.B. Tiefkühlprodukten, **Backanleitung des Herstellers beachten**.
- Hefengebäck vor dem Backen im „FC-Handy“ antreiben. Temperatur max. 30°C, Beschwadung  Ventilatorumdrehzahl 1 - 2.
- Hausgemachtes Brot nicht zu gross formen (Laibe).
- Backtemperaturen durchschnittlich ca. 15°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 **1 - 6**.
- Tiefgekühlte Teiglinge: Nussgipfel, Schinkengipfel, usw. vorerst leicht antauen lassen - besseres Volumen.
- Bildet sich vom Produkt selbst zu viel Schwaden im Garraum, z.B. Fruchtekuchen, Kamin  öffnen , Dampf ablassen.
- Soufflés wie üblich antreiben, bei steigender Hitze backen.
- Laugenbrezel nicht beschwaden. Das Kamin  ist während der ganzen Backzeit offen .
- Backwaren, die zur späteren Aufbereitung selbst vorproduziert werden, müssen etwas kürzer gebacken, anschliessend sofort im Schocktiefkühler gefroren werden. In verschlossenen Plastikbeuteln nicht zu lange zwischelagern.
- Aufbacken von vorgebackenen Broten, Brötchen, Gipfel, usw.: nur kurz beschwaden. Backgut nicht bis in den Kern erhitzen. Backgut aus dem Combi-Steamer nehmen, vor dem Servieren etwas abstehen/nachziehen lassen. Zu stark aufgebackene Brötchen, etc. trocknen nachher sehr schnell aus.
- Bei der Verwendung von Backformen, z.B. Cakes, Gugelhupf, Soufflés - die Formen von Vorteil auf den Rosten in den Combi-Steamer geben. Keine Bleche mit Rand benutzen!

Kochschnellkühl-verfahren (Cook and Chill) und GREEN-VAC

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 Zwi-

schenlagerung der Speisekomponenten in den speziellen FRANKE 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 (siehe auch Seite 11), 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 (Vakuulgaren)

- 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/Folien 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 20 Tage.
- Dieses Verfahren bringt bezüglich Flexibilität, Arbeits- und Betriebsauslastung wesentliche Vorteile.
- Wer dieses Verfahren im Betrieb integrieren möchte, dem wird eine ausführliche **Sous-Vide-Schulung** empfohlen. FRANKE bietet Ihnen solche Seminare an - verlangen Sie die Kursdaten.

Combi-Klima Speisen- aufbereitung (-Fertigung)

Das Heissluft-Dampfklima (Combi) eignet sich vor-
züglich zur kurzfristigen Aufbereitung (Regenerie-ren)
vorproduzierter, kalt angerichteter Speisen/
Komponenten auf Tellern (Einzelportionen) oder in
GN-Schalen und Platten.

Idealtemperatur je nach Kochgut zwischen 100 und
135°C. Die automatische Dauerbeschwung 
bleibt ständig zugeschaltet. Richtwert Wassermenge
3 - 6.

Trocknen die Speisen ab, z.B. Reis, Teigwaren,
Brokkoli, etc. ist dies nicht nur mit mehr Feuchtig-
keit/ Beschwung zu verhindern - meistens ist in
diesem Falle die Temperatur zu hoch eingestellt.

**Frische und zweckmässig zwischengelagerte
Lebensmittel sowie sauberes Arbeiten sind
oberstes Gebot. Mikroorganismen und Toxine
sind die grössten Feinde der Küche!**

- Speisen, die nicht innert max. 2 Stunden wieder
aufbereitet werden, müssen umgehend nach der
Produktion schnell abgedeckt und innerhalb von
60 Min. auf 3 - 5°C abgekühlt werden. Idealer-
weise mittels eines speziellen Schock-/
Schnellkühlgerätes.
- Die Vorproduktion der Speisen sollte nicht mehr
als 24 Stunden im voraus gemacht werden.
Die Zwischenlagerung der vorproduzierten
Speisen/Komponenten in GreenVac GN-Behältern
oder im Sous-Vide-Verfahren ermöglicht je nach
Produkt eine gekühlte Zwischenlagerung (bei 2-
3°C) von 3 - 20 Tagen.
- Vorproduzierte Speisen, besonders Gemüse, darf
nicht gefroren zwischengelagert werden. Beim
Aufbereiten verlieren solche Speisen zu viel
Wasser sowie die Konsistenz. Oft sind auch
geschmackliche Veränderungen die Folge.
- Richtig aufbereitete Speisen sind qualitativ besser
als Speisen, die über längere Zeit warm gehalten
werden.
- Die Speisen kalt, servicefertig auf Teller, Platten
oder in GN-Schalen (65 mm) anrichten und so
aufbereiten. Tiefe GN-Behälter (100 mm und mehr)
verlängern die Aufbereitungszeit wesentlich.
- 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.
- Trocknen die Speisen ab, liegt dies meistens an
der zu hoch gewählten Temperatur im Combi-
Steamer-Garraum.

- Fleisch, Geflügel, evtl. Fisch möglichst mit
tieferen Temperaturen aufbereiten.
- Aufgeschnittenes, rosé gebratenes Fleisch, wie
Roastbeef, Lamm saignant, usw. eignet sich
nicht.
- In diesem Klima können auch Fische pochiert
werden.
- Speisen/Komponenten dürfen **nur einmal
aufbereitet** werden.
- Aufbereitete Speisen unverzüglich servieren - oder
nur noch kurz (15 Min.) warm halten - jedoch nicht
im Combi-Steamer stehen lassen.
- Gerätetüre nie lange offen lassen, sonst fällt das
Klima zu schnell zusammen.
- Zur Verkürzung der Aufbereitungszeit nicht
Temperatur hochstellen, sondern Gebläsedreh-
zahl  auf 3 erhöhen.

**Konstante Qualität, frische Ware, schöne
Präsentation, rasche Bedienung sind wesentli-
che Kriterien einer erfolgreichen Küche.**

FRANKE wünscht Ihnen viele zufriedene
Gäste.

