

retigo®

Vision
CHEF'S GUIDE

Kochen mit dem Retigo Kombidämpfer





Inhalt

LIEBE FREUNDE

dies ist die zweite Auflage des RETIGO Kochbuchs, welches Ihnen als kleine Anleitung und Hilfestellung bei der Zubereitung köstlicher Gerichte für Ihre Gäste und Besucher dienen soll.

Das Kochbuch wurde von RETIGO Küchenchefs erstellt und beinhaltet Rezeptideen vieler Gerichte aus der internationalen Küche mit Hilfe des RETIGO Vision Kombidämpfers. Sie finden hier unter anderem zahlreiche Zubereitungsvarianten für Fleisch- und Fischgerichte, Beilagen aller Art, Gebäck und Süßspeisen, sowie inspirierende internationale Rezepte und Zubereitungsmethoden. Abgesehen davon finden Sie in diesem Kochbuch eine kurze Anleitung, welche Ihnen die Grundlagen der Bedienung des RETIGO Blue und Orange Vision Kombidämpfers näher bringt und Sie mit der Vielzahl von Einstellungsmöglichkeiten, Zubereitungsvariationen und Garvarianten, die sich daraus ergeben, vertraut macht.

Dieses Buch richtet sich hauptsächlich an Leser, welche bereits mit der Vorbereitung des Garguts in den hier vorgestellten Rezepten vertraut sind und konzentriert sich hauptsächlich auf die an die entsprechend vorbereiteten Speisen angepassten Garvarianten im RETIGO Vision Kombidämpfer.

Bitte beachten Sie, dass dieses Kochbuch kein Handbuch für Kombidämpfer darstellt, es ist vielmehr ein Leitfaden und eine Ideenquelle für die kreative Arbeit mit RETIGO Vision Kombidämpfern. Wir empfehlen Ihnen vor der Arbeit mit dem RETIGO Vision Kombidämpfer das Benutzerhandbuch gründlich durchzulesen, welches mit dem Gerät geliefert wurde – so können Sie die einwandfreie Funktion des Geräts sicherstellen und den größten Nutzen aus diesem Kochbuch ziehen.

Wir danken Ihnen herzlich dafür, dass Sie sich für den tschechischen Hersteller von Gastronomiegeräten RETIGO entschieden haben und wir wünschen Ihnen viele schmackhafte und köstliche Erlebnisse bei der Arbeit mit Ihrem RETIGO Kombidämpfer.

Viel Freude beim Ausprobieren und Genießen wünscht Ihnen
RETIGO



Rind

Schwein

Geflügel

Fisch

Beilagen

Süßspeisen

Gebäck

Moderne Gastronomie

GN-Behälter

Internationale Küche

Tabellen
und Verzeichnis

Blue Vision

Kombidämpfer Bedienpaneel



HEISLUFT

KOMBIDAMPF

DAMPF

TOUCHSCREEN DISPLAY

VISION AGENT

START/STOP

Betriebsarten

Betriebsarten - Blue Vision

Steuerungstasten

Der RETIGO Blue Vision Kombidämpfer verfügt über ein Touchscreen Bedienpaneel. Die jeweiligen Funktionen werden durch einen leichten Tastendruck auf das jeweilige Symbol auf dem Touchscreen oder auf die entsprechende, dem Zubereitungsmodus zugeordnete Taste auf dem Paneel ausgewählt.

Im oberen Bereich des Bedienpaneels befinden sich die drei Tasten zur Auswahl des Garmodus, darunter ist das Display und unterhalb des Displays finden Sie die Tasten "VISION AGENT" und "START/STOP".



Taste **Heißluft**

Bei Auswahl dieses Modus werden die Garparameter entsprechend der voreingestellten Werte wie folgt belegt:

Garzeit: 30 Min. | Garraumtemperatur: 180 °C | Feuchtigkeit: 0 %

- Die Garzeit kann im Bereich von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. geändert werden.
- Die Temperatur kann in einem Bereich von 30-300°C angepasst werden.
- Modus ist geeignet für: Backen, Braten, Grillen, Cuisine à la minute
- Ersetzt Braten im Ofen oder in der Pfanne, Frittieren, Rösten, Trocknen, Überbacken, Gratiniere, etc.



Taste **Kombidampf**

Bei Auswahl dieses Modus werden die Garparameter entsprechend der voreingestellten Werte wie folgt belegt:

Garzeit: 30 Min. | Garraumtemperatur: 160 °C | Feuchtigkeit: 50 %

- Die Garzeit kann im Bereich von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. geändert werden.
- Die Temperatur kann in einem Bereich von 30-300°C angepasst werden.
- Modus ist geeignet für: sanftes Garen und Backen, Regenerieren
- Ersetzt alle Garformen, die sowohl Hitze als auch Feuchtigkeit benötigen



Taste **Dampf**

Bei Auswahl dieses Modus werden die Garparameter entsprechend der voreingestellten Werte wie folgt belegt:

Garzeit: 30 Min. | Garraumtemperatur: 99 °C | Feuchtigkeit: 100 %

- Die Garzeit kann im Bereich von 1 Min. bis 23 Std. 59 Min. geändert werden.
- Die Temperatur kann in einem Bereich von 30-300°C angepasst werden.
- Modus ist geeignet für: Kochen, Dämpfen, Dünsten
- Ersetzt das Kochen in Wasser (Kartoffeln, Reis, Nudeln, Muscheln), Dünsten von Gemüse, etc.



Taste **VISION AGENT**

- Diese Taste ruft die Hilfefunktion auf. Drücken Sie die Vision Agent Taste und anschließend das Symbol, zu dem Sie eine Funktionsbeschreibung wünschen. Der Hilfetext wird Ihnen dann auf dem Display angezeigt.



Taste **START/STOP**

- Mit Hilfe dieser Taste wird der Garvorgang gestartet oder angehalten.

Bemerkung: Das RETIGO Kochbuch ist kein Benutzerhandbuch und keine Bedienungsanleitung. Es ist vielmehr ein Leitfaden und eine Ideenquelle für die kreative Arbeit mit RETIGO Vision Kombidämpfern und dafür gedacht, Sie bei der Arbeit zu inspirieren und Ihnen Ideen und Anregungen zu vermitteln. Wir empfehlen Ihnen vor der Arbeit mit dem RETIGO Vision Kombidämpfer das Benutzerhandbuch gründlich durchzulesen, welches mit dem Gerät geliefert wurde – so können Sie die einwandfreie Funktion des Geräts sicherstellen und den größten Nutzen aus diesem Kochbuch ziehen.

Blue Vision

Vision Touchscreen Display



AUTOMATISCHE REINIGUNG

EASY COOKING

HILFE

PROGRAMME

SERVICE

EXTRAS

MANUELLER MODUS

Weitere Kontrolltasten und Ihre Funktion

-  **Zeiteinstellung** • Einstellen der gewünschten Dauer des Garprogramms zwischen 1 Min. und 23 h 59 Min.
-  **Kerntemperatur** • Einstellen der gewünschten Kerntemperatur (30-100 °C). Das Garprogramm endet, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde.
-  **Temperatureinstellung** • Einstellen der Garraumtemperatur entsprechend der gewählten Garprogrammeinstellungen
-  **Zusatzfunktionen** • Einstellen gewünschter Zusatzfunktionen, die im gewählten Garprogramm aktiv sind
-  **Automatischer Programmstart** • Setzen der Startzeit für den automatischen Programmstart
-  **Cook&Hold** • Hält Speisen nach Ablauf des Garpogramms auf Ausgabetemperatur
-  **Delta T** • Hält eine konstante Differenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur
-  **Dauerlicht** • Garraum wird permanent beleuchtet
-  **Manuelle Beschwadung** • Bei Drücken dieser Taste wird die Feuchtigkeit im Garraum kurzzeitig erhöht
-  **Tonsignal** • Auswahl des Tonsignals bei Garpogrammende
-  **Wrasenklappe** • Offene Wrasenklappe zur schnellen Entfeuchtung des Garraums
-  **Lüftertaktung** • Getakteter Lüfter zum Backen empfindlicher Speisen und für das Garen besonders temperaturempfindlicher Speisen
-  **Vorheizen/Abkühlen** • Der Garraum wird vor Programmstart auf die entsprechende eingestellte Temperatur vorgeheizt bzw. abgekühlt
-  **Halbe Energie** • Anschluss an Stromoptimierungsanlagen oder für das mobile Catering
-  **Lüftergeschwindigkeit** • Einstellen der Lüftergeschwindigkeit, es besteht eine Auswahl zwischen 5 Geschwindigkeiten
-  **Golden Touch** • Überkrusten, Bräunen oder Gratiniieren als letzten Schritt im Garprogramm hinzufügen

Blue Vision

Bedeutung der Touchscreen Symbole

Das große farbige Touchscreen Display ermöglicht eine einfache und intuitive Bedienung. Dank der einzigartigen Bauweise wird der Druck, mit dem das Display berührt wird, registriert und garantiert somit die einwandfreie Funktion, selbst unter widrigen Bedingungen, wie sie in der Küche keine Seltenheit sind.

Über das Hauptmenü lassen sich die Grundfunktionen und Programme, sowie der manuelle Modus schnell und einfach anwählen. Alle Bedienfunktionen sind über große, farbige 3D Symbole anwählbar. Sie sind groß, auf einen Blick erkennbar und übersichtlich angeordnet. So ermöglicht VISION TOUCH auch unerfahrenen Benutzern eine einfache Bedienung und schnelle Einarbeitung.

Eine leichte und einfache Pflege ist dank fugenloser, glatter Oberflächen selbstverständlich. Die besondere Verarbeitung und Materialien sorgen für dauerhafte Funktion und Langlebigkeit des Panels.



Automatische Reinigung

- Über diese Taste lassen sich verschiedene Reinigungsprogramme auswählen, um den Kombidämpfer automatisch zu reinigen.



Hilfe

- Zeigt das Bedienhandbuch des Kombidämpfers an



Service

- Hierüber lassen sich verschiedene Serviceeinstellungen des Kombidämpfers aufrufen (Einstellung von Datum/ Uhrzeit, Signaltöne oder Zugang für Servicetechniker).



Easy Cooking

- Hier können Sie bequem je nach Zubereitungsart und Art der Speisen Vorschläge für die passenden Garestellungen abrufen. Die empfohlenen Garprogramme wurden von RETIGO Köchen eigens dafür entwickelt.



Programme

- Hier können die gespeicherten Garprogramme eingesehen, angewählt und bearbeitet werden. Garprogramme lassen sich in Ordner sortieren, eine Suchfunktion erleichtert das Finden des gewünschten Programms, sie können kopiert, verschoben oder gelöscht werden. Sie können sich Ihre Favoriten oder die letzten 10 Programme anzeigen lassen.



Manueller Modus

- Hier können Sie Garestellungen ganz einfach manuell vornehmen und ändern (Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, Kerntemperatur und Zusatzfunktionen).



Extras

- Über diese Taste haben Sie Zugriff auf die speziellen Funktionen des Kombidämpfers, wie zum Beispiel Über-Nacht-Garen, Zeit-Einschub oder Anzeige der HACCP Daten.

Orange Vision

Bedienpaneel des Kombidämpfers



HEISSLUFT

KOMBIDAMPF

DAMPF

TOUCH DISPLAY

MAGIC TASTE

PFEIL OBEN +

PFEIL UNTEN -

START/STOP

Betriebsarten

Orange Vision

Steuerungstasten

Der Kombidämpfer ist mit einem Touchpaneel und einem numerischen Display ausgestattet. Die jeweiligen Funktionen werden durch einen leichten Tastendruck auf das jeweilige Symbol auf dem Panel und durch Einstellen der gewünschten Werte mit Hilfe der Pfeiltasten im unteren Bereich des Panels ausgewählt. Oberhalb des Displays befinden sich die drei Tasten zur Auswahl der Garmethode, darunter das numerische Display und schließlich die Pfeiltasten, die MAGIC Taste und die START/STOP Taste.

Im oberen Bereich des Bedienpaneels befinden sich die drei Tasten zur Auswahl des Garmodus, darunter ist das Display und unterhalb des Displays finden Sie die Tasten "MAGIC", "START/STOP" und "arrow".

Taste **Heißluft**

- Ersetzt das Braten in der Pfanne, Grillen Frittieren, Rösten, Trocknen, Überbacken, Gratiniere, etc. (weitere Informationen – siehe Blue Vision)

Taste **Kombidampf**

- Ersetzt alle Zubereitungsarten, die sowohl Hitze als auch Feuchtigkeit benötigen (weitere Informationen – siehe Blue Vision).

Taste **Dampf**

- Ersetzt das Kochen in Wasser (Kartoffeln, Reis, Nudeln, Muscheln), das Dünsten von Gemüse, etc. (mehr Informationen – siehe Blue Vision)

Taste **MAGIC**

- Taste zum Bestätigen, Auswahl und zur Einstellung von speziellen Funktionen (manuelle Reinigung, Informationen, Einstellungen im Extra-Menü).

Taste **START/STOP**

- Mit Hilfe dieser Taste wird der Garvorgang gestartet oder angehalten.

Pfeiltasten

- Auswahl und Einstellen von Parametern oder Navigation in den Unterkategorien, z.B. Im Extra-Menü.

Bemerkung: Das RETIGO Kochbuch ist kein Benutzerhandbuch und keine Bedienungsanleitung. Es ist vielmehr ein Leitfaden und eine Ideenquelle für die kreative Arbeit mit RETIGO Vision Kombidämpfern und dafür gedacht, Sie bei der Arbeit zu inspirieren und Ihnen Ideen und Anregungen zu vermitteln. Wir empfehlen Ihnen vor der Arbeit mit dem RETIGO Vision Kombidämpfer das Benutzerhandbuch gründlich durchzulesen, welches mit dem Gerät geliefert wurde – so können Sie die einwandfreie Funktion des Geräts sicherstellen und den größten Nutzen aus diesem Kochbuch ziehen.

Orange Vision

Touchdisplay – Startanzeige



Taste **Programmauswahl**

- Hier lassen sich gespeicherte Garprogramme auswählen oder ändern.



Taste **Zeiteinstellung**

- Erlaubt die manuelle Einstellung und das Ändern der Dauer des Garvorgangs zwischen 1 Min. und 23 Std. 59 Min.



Taste **Temperatureinstellung**

- Hier lässt sich die Garraumtemperatur des Garprogramms im Rahmen des gewählten Garmodus einstellen.



Taste **Wrasenklappe** (optional)

- Über diese Taste kann die Wrasenklappe geöffnet oder geschlossen werden, um binnen kurzer Zeit den Garraum zu entfeuchten.



Taste **Extras**

- Hier haben Sie Zugriff auf die Zusatzfunktionen des Kombidämpfers.

Orange Vision

Bedeutung der Symbole auf dem Touchpaneel

Orange Vision Kombidämpfer sind mit einem Vision Touch Bedienpaneel mit LED Display ausgestattet. Dank des übersichtlichen Paneels und Displays ist die Menüführung besonders einfach und die gewünschten Einstellungen lassen sich schnell vornehmen.

Die wichtigsten Grundfunktionen, die für ein problemloses Garen benötigt werden, sind hier kurz beschrieben. Darüberhinaus können Sie bis zu 99 Garprogramme mit jeweils bis zu 9 Schritten abspeichern.

Eine leichte und einfache Pflege ist dank fugenloser, glatter Oberflächen selbstverständlich. Die besondere Verarbeitung und Materialien sorgen für dauerhafte Funktion und Langlebigkeit des Paneels.



Taste **Programm / Schritt speichern**

- Hierüber lassen sich die eingestellten Parameter als Programm oder Schritt abspeichern.



Taste **Kerntemperatur**

- Hier kann die Kerntemperatur auf den gewünschten Wert (30-110°C) eingestellt werden. Ist dieser Wert erreicht, endet der Garschritt automatisch.



Taste **Feuchtigkeit**

- Hier können Sie die Garraumfeuchtigkeit im Kombidampfmodus auf den gewünschten Wert einstellen.



Taste **Manuelle Beschwadung**

- Diese Taste ermöglicht die manuelle, schnelle Erhöhung der Garraumfeuchtigkeit im Heißluft- und Kombidampfmodus.

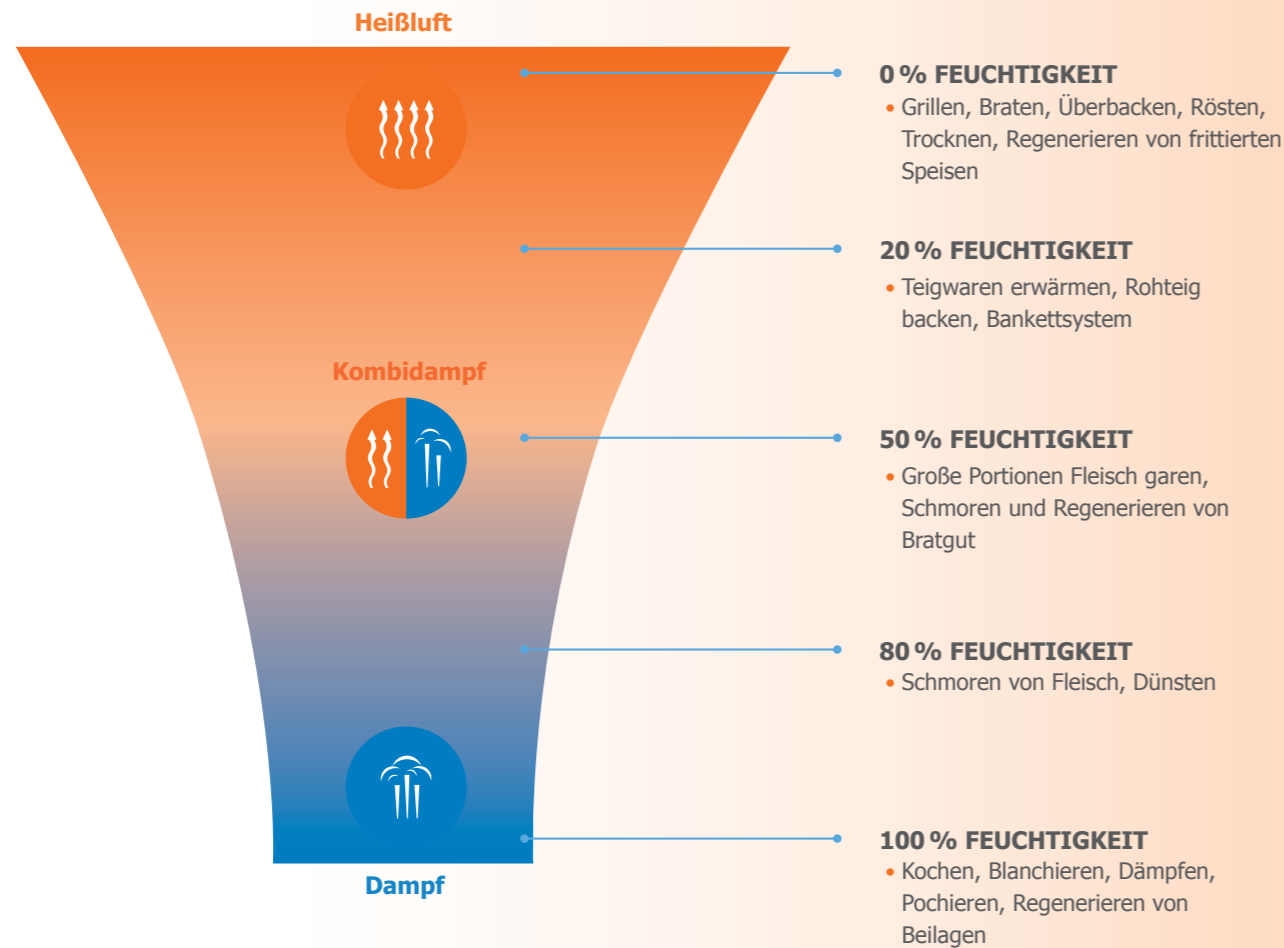


Taste **Vorheizen/Abkühlen**

- Aktivieren Sie hier die Vorheizfunktion zum Vorheizen bzw. Abkühlen des Garraums.

Garen im Kombidämpfer

Jeder Kombidämpfer verfügt über drei verschiedene Grundmodi: Garen mit Heißluft, Kombidampf (Kombination aus Heißluft und Dampf) und Dampf. Die nebenstehende Grafik vermittelt Ihnen, sollten Sie noch nicht mit einem Kombidämpfer gearbeitet haben, eine Idee davon, in welchem Fall welcher Modus zu empfehlen ist.



Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler gehört zur Grundausstattung eines jeden Retigo Blue Vision Kombidämpfers und ist für Retigo Orange Vision Kombidämpfer optional erhältlich. Blue Vision Kombidämpfer sind mit einem 4-Punkt Kerntemperaturfühler ausgestattet, Orange Vision Modelle lassen sich optional mit einem 1-Punkt Kerntemperaturfühler ausrüsten. Der Kerntemperaturfühler dient dazu, die Temperatur im Inneren des Garguts zu messen. Durch das Verwenden des Kerntemperaturfühlers stellen Sie sicher, dass die Speisen im Inneren genau die gewünschte Temperatur bzw. den gewünschten Gargrad erreicht haben. Die Zuhilfenahme des Kerntemperaturfühlers wird insbesondere beim Garen von großen Fleischportionen, Fleisch mit Knochen oder Rindersteaks empfohlen.



Tabellen und Symbole

Erklärung der Symbole

Die Gareinstellungen der Rezepte in diesem Kochbuch werden mit Hilfe von Tabellen übersichtlich beschrieben. Am folgenden Beispiel werden die Symbole und Ihre Bedeutung erklärt.

SCHRITT						
1.		-	99 °C	15	-	-
2.		70 %	130 °C	60	-	Signalton
3.		80 %	140 °C	30	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER

Rinderfilet, Eintopf, Gulasch

- SCHRITT**
 - Nummer und Reihenfolge der Garschritte des jeweiligen Garprogramms
- Modus**
 - Garmodus des jeweiligen Garschritts
- Feuchtigkeit**
 - Eingestellte Garraumfeuchtigkeit (nur im Kombidampfmodus)
- Temperatur**
 - Empfohlene Garraumtemperatur
- Zeit (in Min.)**
 - Empfohlene Zeiteinstellung
- Kerntemperatur**
 - Empfohlene Kerntemperatur
- Andere**
 - Empfohlene Zusatzeinstellungen
- Symbol**
 - Symbol der entsprechenden Zusatzfunktion – siehe Seite 6 bzw. Seite 10
- Garprogramm außerdem geeignet für...**
 - Hier sind Gerichte und Speisen angegeben, die mit den selben oder ähnlichen Gareinstellungen zubereitet werden können.
- Vision TIPP**
 - Nützliche TIPPs und Tricks für ein perfektes Ergebnis.

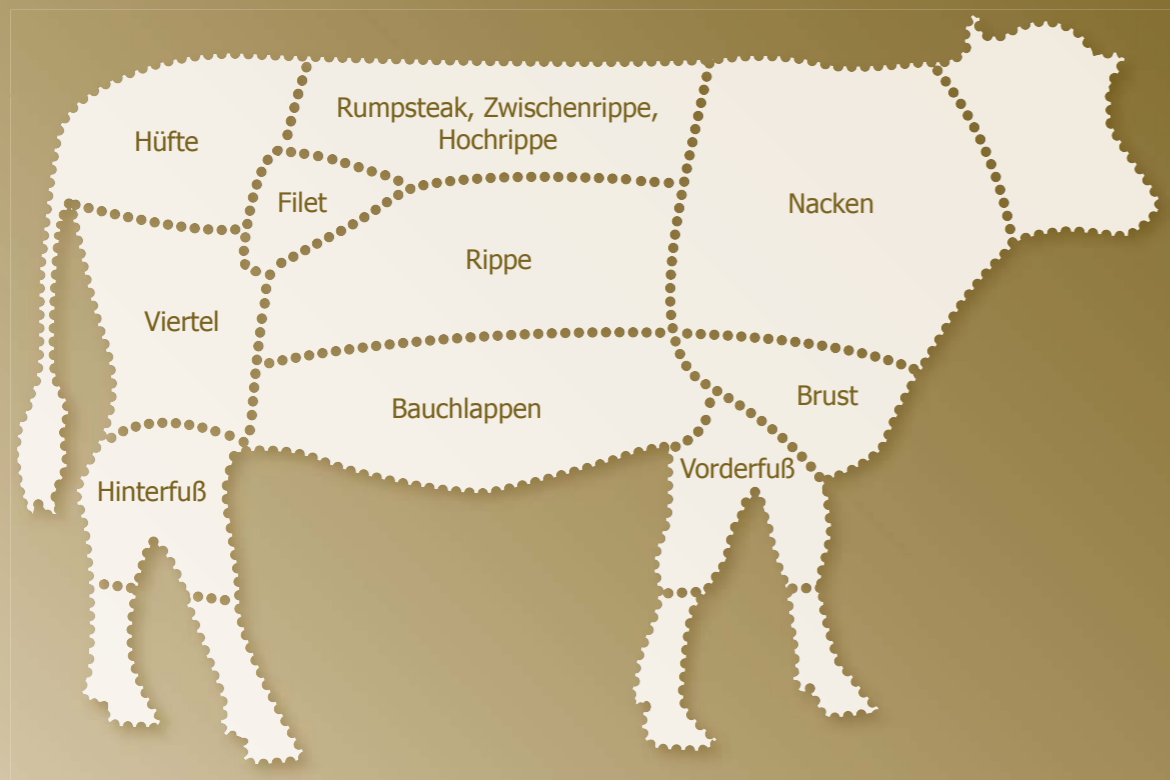


1

RINDFLEISCH

Gedämpft	17
Geschmort.....	17
Gebraten	19
Gegrillt	19
Empfohlene Temperaturen	19

• TEILSTÜCKE RIND •



Gedämpft

Rinderbrust

SCHRITT						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-
2.		-	110 °C	-	99 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN Behälter 40 mm klassisch oder gelocht

Rinderzunge, Unterschale

Innereien

SCHRITT						
1.		-	99 °C	150	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter, gelocht

TIPP: Mehrmals mit der Handbrause während des Garvorgangs spülen

Geschmort

Rinderrouladen

SCHRITT						
1.		-	200 °C	10	-	Signalton
2.		50%	160 °C	60	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 60 mm oder 100 mm

Rinderfilet, Eintopf, Gulasch



Gebraten

Roast Beef

SCHRITT							
1.			-	140 °C	-	55 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Emailliert 40 mm

TIPP: Braten Sie das Fleisch zuerst kurz an bevor Sie den Kerntemperaturfühler einführen. Für einen rosafarbenen Kern empfiehlt sich eine Kerntemperatur von ca. 53-55°C.

Lende

SCHRITT							
1.			50%	120 °C	-	60 °C	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Edelstahlgitter

TIPP: Wir empfehlen, das Fleisch zum Garen in Klarsichtfolie einzuwickeln.

Rumpsteak

Gegrillt

SCHRITT							
1.			-	230 °C	-	siehe Tabelle unten	

Gargrad	Empfohlene Temperatur
Blutig	47 °C
Englisch	50 °C
Rosa	55 °C – 60 °C
Halbrosa	65 °C – 70 °C
Durch	75 °C a více

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: RETIGO Grill oder emailliert

Rib-Eye, T-Bone, Filet Mignon, Prime Rib, Porterhouse-Steak, Rumpsteak, Filetsteak, Hamburger



VISION TIPP

- Fleisch sollte mit ausreichend Fett gegart werden. Vorsicht bei sehr vollen GN-Behältern – Sie könnten sich verbrennen.
- Beim Braten von bereits mariniertem Fleisch sollte eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, da dieses Fleisch schneller bräunt als unbehandeltes Fleisch.
- Zum Grillen empfiehlt sich der Gebrauch eines Grillrosts oder einer Grillplatte, unter die ein mit Salz gefüllter GN-Behälter platziert wird, um tropfendes Fett aufzufangen.
- Niedertemperaturgaren ist eine sehr schonende Zubereitungsmethode, bei der alle Nährstoffe und Vitamine im Fleisch bestmöglich erhalten werden. Das Fleisch bleibt sehr saftig und der Garverlust wird minimiert. Mit dieser Zubereitungsmethode erzielen Sie auch mit qualitativ weniger hochwertigem Fleisch hervorragende Ergebnisse.
- Über-Nacht-Garen ist eine Zubereitungsmethode, die zu minimalem Gewichts- und Volumenverlust und einem saftigen, weichen Garergebnis führt. Durch das Garen bei Nacht können unter Ausnutzung des Nachtstroms gleichzeitig Energiekosten gespart werden. Zusätzlich dazu wird die Kapazität des Kombidämpfers bei einem Betrieb von 24 Stunden bestmöglich genutzt.

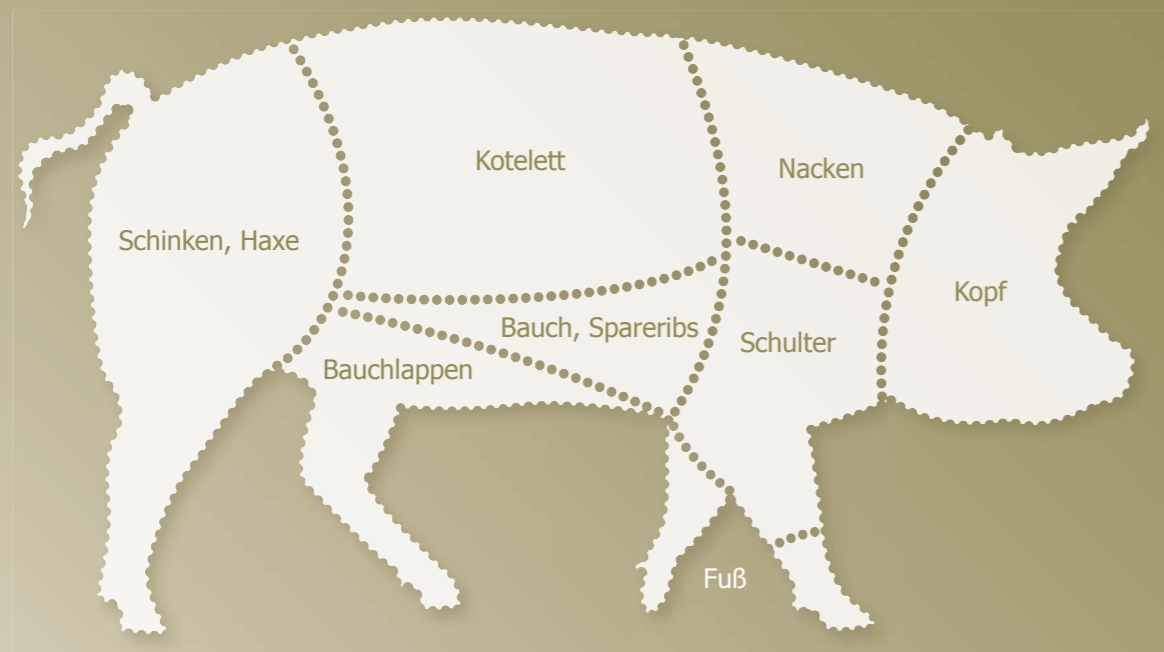


2

SCHWEINFLEISCH

Gedämpft	23
Geschmort	23
Gebraten	23
Frittiert	25
Gegrillt	27
Empfohlene Temperaturen	27

• TEILSTÜCKE SCHWEIN •



Gedämpft

Schweinshaxe, gedämpft

SCHRITT						
1.		-	99 °C	-	95 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter 40 mm klassisch oder gelocht

Schweinefleisch gedämpft, geräuchert, Wiener

Geschmort

Gulasch

SCHRITT						
1.		-	99 °C	15	-	
2.		80 %	160 °C	40	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter 40 mm klassisch oder gelocht

Szegedisches Gulasch

Schweinefilet, geschmort

SCHRITT						
1.		-	210 °C	15 Anbraten	-	
2.		50 %	160 °C	40 Schmoren	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter emailliert 20 mm zum Anbraten, 60 mm oder 100 mm zum Schmoren

Geschmorte Rouladen

Gebraten

Schweinenacken, gebraten 1,5 kg

SCHRITT						
1.		-	99 °C	25	-	-
2.		50 %	140 °C	60	85–96 °C	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter 60 mm klassisch

Gefüllter Schweinebauch, Pork Roll

Fleischbällchen

SCHRITT			%				
1.			20 %	140 °C	20	-	-
2.			-	200 °C	15	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Emailliert 40 mm

Cevapcici, Schaschlik, gefüllte Paprika, Kohlrouladen

Hamburger

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	12-15	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Emailliert 20 mm oder RETIGO Bake

Hackbraten

SCHRITT			%				
1.			80 %	140 °C	45	-	-
2.				210 °C	10-15	Empfohlene Temperatur 85 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Emailliert 40 mm

Bratwurst

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	15	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Emailliert 20 mm oder RETIGO Bake

Schweinshaxe, gebraten

SCHRITT			%				
1.			-	99 °C	60	-	-
2.			50 %	140 °C	50	-	-
3.			-	220 °C	15	Empfohlene Temperatur 93 °C	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Edelstahlgitter, GN-Behälter klassisch 60 mm

Schweinebauch gebraten, Rippchen

Schweineschulter, gebraten

SCHRITT			%				
1.			-	99 °C	10	-	-
2.			60 %	150 °C	50	-	
3.			-	210 °C	15	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter 60 mm oder 100 mm klassisch

Schweinefleisch, gewürfelt

Wiener Schnitzel

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	8-10	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter 20 mm klassisch, RETIGO Bake

Paniertes Schweineschnitzel, paniertes Fischfilet, paniertes Blumenkohl



VISION TIPP

- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von emaillierten Brat- oder Backblechen oder Teflon-beschichteten GN-Behältern, um auch auf der Unterseite eine perfekte Färbung zu erreichen.
- Für ein goldenes Ergebnis verwenden Sie eine Lebensmittel-Sprühpistole mit deren Hilfe Palmöl (z.B. Carotino) oder für das Frittieren im Kombidämpfer geeignetes Fett (z.B. Rama Kombidampf Profi oder Rama Kombidampf Phase) gleichmäßig auf dem Gargut verteilt wird.
- Ein knuspriges Ergebnis erreichen Sie durch Öffnen der Wrasenklappe, damit überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

RETIGO ÖLSPRÜHPISTOLE





VISION TIPP

- Zur Zubereitung von Schweinshaxen oder Schweinebauch empfiehlt es sich, das Fleisch zunächst kurz anzudämpfen und die Schwarte anschließend in kleine Quadrate einzuschneiden und mit grobem Meersalz einzureiben. So wird die Kruste im letzten Zubereitungsschritt kross und knusprig.
- Für ein perfektes Ergebnis beim Grillen sollte eine Grillplatte verwendet werden. So entsteht beim Braten das typische Muster auf dem Gargut. Positionieren Sie einen mit Salz gefüllten GN-Behälter darunter, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Mit dem Kerntemperaturfühler können Sie die genaue Temperatur im Fleisch messen. Wenn möglich, sollte der Fühler in den dicksten Teil des Fleisches (nahe beim Knochen, falls vorhanden) eingeführt werden.
- Bevor größere Stücke Schweinefleisch mit Schwarte über Nacht gegart werden, sollte das Fleisch zunächst für ca. 20 Min. bei 99°C angedämpft werden und anschließend sollte die Schwarte eingeschnitten werden. Niedertemperaturgaren ist eine sehr sanfte Garmethode, bei der das Fleisch den kleinstmöglichen Garverlust erleidet. Das Über-Nacht Garen eignet sich auch für vakuumierte Speisen.

Gegrillt

Schweinemedallions

SCHRITT						
1.		-	220 °C	8	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: RETIGO Grill oder GN-Behälter emailliert

Gefülltes Schweinefilet, Filet Mignon, Spieße, Schweinesteaks



EMPOHLENE TEMPERATUREN FÜR SCHWEINEFLEISCH

Sorte	Temperatur	Gargrad
Bein	75–80 °C	medium
Bein	85–92 °C	durch
Schulter	80–85 °C	durch
Nacken	80–85 °C	durch
Bauch	82–87 °C	durch
Haxe	85–95 °C	durch
Kotelett	70–75 °C	medium
Kotelett	75–80 °C	durch



EMPOHLENE TEMPERATUREN FÜR ANDERE FLEISCHSORTEN

Sorte	Temperatur	Gargrad
Kalb	65 °C	medium
Lammschulter	75–80 °C	durch
Lammrücken	50–55 °C	medium
Lammkeule	78–85 °C	durch
Schafs Rücken	70–75 °C	medium
Schafs Rücken	80 °C	durch
Schafskeule	75–78 °C	medium
Schafskeule	82–85 °C	durch

Die empfohlene Garraumtemperatur ist für ein der Gastronomie und Hotellerie angepasstes Ergebnis bestimmt. In anderen Einrichtungen wie zum Beispiel Krankenhäusern, Schulkantinen oder Altenheimen wird eine höhere Temperatur empfohlen.

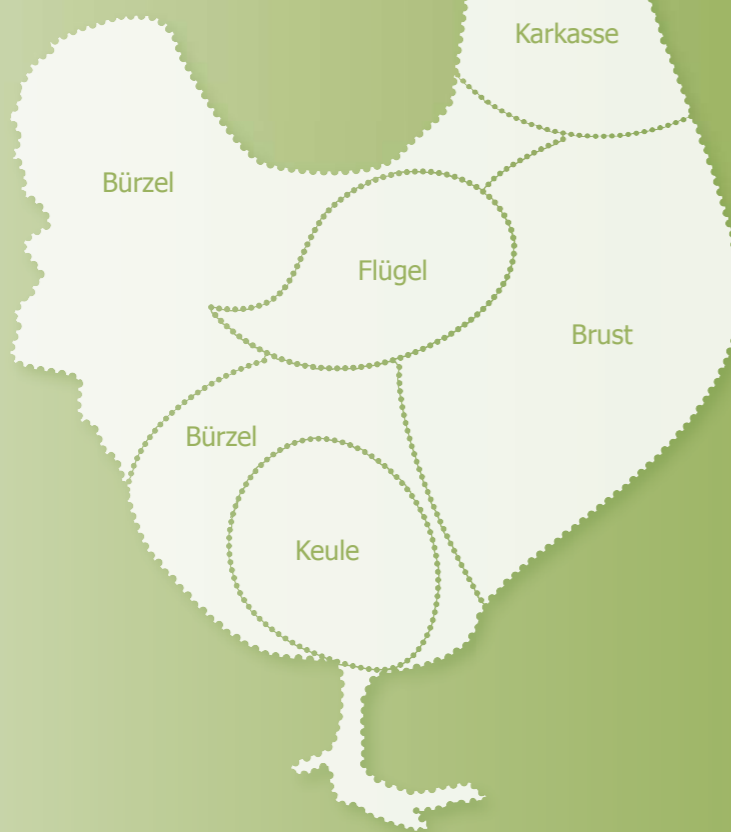


3

GEFLÜGEL

- Gedämpft 31
- Geschmort..... 31
- Gebraten 31
- Frittiert..... 33
- Gegrillt 33
- Empfohlene Temperaturen 33

• TEILSTÜCKE GEFLÜGEL •



Gedämpft

Gedünstetes Hühnchen

SCHRITT						
1.		-	99 °C	-	90 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Edelstahlgitter und mit Wasser gefüllter GN-Behälter im untersten Einschub

Blanchierte Hühnerbrust, Hühnersuppe

Geschmort

Geschmortes Hähnchen

SCHRITT						
1.		50%	190 °C	10-15	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 60 mm oder 100 mm, mehrmals während des Garens umrühren

Gebraten

Brathähnchen

SCHRITT						
1.		50%	140 °C	20	-	-
2.		-	210 °C	20	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Hähnchenrost, GN-Behälter klassisch, 60 mm

Gebratene Hähnchenviertel, Kaninchen gebraten

Gänsebraten

SCHRITT						
1.		-	200 °C	15	-	-
2.		-	99 °C	10	-	-
3.		40%	135 °C	80	-	-
4.		-	145 °C	30	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Edelstahlgitter

Entenbraten, Truthahnbraten - wobei für Truthahn und Pute die Über-Nacht-Garung empfohlen wird



Frittiert

Paniertes Hähnchen- / Putenschnitzel

SCHRITT							
1.			-	220 °C	8-10	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Bake

Panierte Hähnchenflügel, Chicken Nuggets, Cordon Bleu

Hähnchenschenkel

SCHRITT							
1.			50%	190 °C	8-10	-	-
2.			-	220 °C	5-6	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Bake

Gegrillt

Hähnchen- / Putensteak

SCHRITT							
1.			-	210 °C	6-8	-	-

DOPEMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Grill oder GN-Behälter emailliert, mit Wasser gefüllter klassischer GN-Behälter im untersten Einschub

Alle Arten von Hähnchen- und Putensteaks



EMPOHLENE TEMPERATUREN FÜR GEFLÜGEL

Sorte	Temperatur	Gargrad
Huhn	80 °C	durch
Ente	80-85 °C	durch
Gans	88-90 °C	durch

VISION TIPP

- Zum Braten im Kombidämpfer sollten emaillierte Bleche, Retigo Grillplatten, Teflonbleche oder GN20 emaillierte GN-Behälter verwendet werden. So wird das Gargut auch auf der Unterseite schön gebräunt. Mit Hilfe einer Lebensmittel-Sprühpistole wird eine gleichmäßige Schicht Bratfett auf beiden Seiten des Garguts aufgetragen. Sie müssen das Gargut nicht wenden.
- Für ein goldenes Ergebnis verwenden Sie Palmöl (z.B. Carotino) oder ein anderes, zum Braten im Kombidämpfer geeignetes Bratfett (z.B. Rama Kombidampf Profi oder Rama Kombidampf Phase). Ein knuspriges Ergebnis erreichen Sie durch Öffnen der Wrasenklappe, damit überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.
- Zur Zubereitung von Brathähnchen empfehlen wir den RETIGO Hähnchenrost.
- Bei der Zubereitung von Gans oder Ente sollte das Fleisch auf einem Edeltahlgitter gebraten werden, so wird eine gleichmäßige Färbung garantiert.
- Beim Grillen empfiehlt sich das Verwenden einer Grillplatte, ein mit Salz gefüllter GN Behälter darunter fängt tropfendes Fett auf.



FISCH

Gedünstet.....	37
Gebraten	37
Frittiert.....	37
Gegrillt	37



VISION TIPP

- Zum Braten im Kombidämpfer sollten emaillierte Bleche, Retigo Grillplatten, Teflonbleche oder GN20 emaillierte GN-Behälter verwendet werden. So wird das Gargut auch auf der Unterseite schön gebräunt. Mit Hilfe einer Lebensmittel-Sprühpistole wird eine gleichmäßige Schicht Bratfett auf beiden Seiten des Garguts aufgetragen. Sie müssen das Gargut nicht wenden.
- Bei der Zubereitung von gefrorenem Fisch müssen die Garzeiten entsprechend verlängert werden.
- Bei der Zubereitung von Fischerzeugnissen empfehlen wir, die Zubereitungshinweise des Herstellers zu beachten.
- Fischfilets und Steaks sollten mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers gegart werden, so gelangen sie sicher auf den Punkt und werden nicht trocken.
- Gleichzeitig mit Fisch lassen sich auch andere Speisen oder Beilagen mit den gleichen Gareinstellungen im selben Gerät garen, da keine Geschmacks- oder Geruchsübertragung stattfindet.

Gedämpft

Pochierter Lachs

SCHRITT						
1.		-	80 °C	-	52 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 60 mm

Pochiertes Fischfilet

Gebraten

Forelle, gebraten

SCHRITT						
1.		40%	160 °C	-	52 °C	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Bake, GN-Behälter emailliert 20 mm

Fischfilet gebraten

Frittiert

Paniertes Fischfilet

SCHRITT						
1.		-	220 °C	8-12	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Bake, GN-Behälter emailliert 20 mm

Gegrillt

Haifisch Steak

SCHRITT						
1.		-	210 °C	8-10	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Grill oder Retigo Bake

Lachssteak, Thunfischsteak










5

BEILAGEN








Gedünstet	40
Frittiert	43
Auflauf	43
Gegrillt	43

Kartoffeln

SCHRITT						
1.		-	99 °C	35	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 40 - 100 mm

Pellkartoffeln

SCHRITT						
1.		-	99 °C	45–50	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 40 - 100 mm

Reis

SCHRITT						
1.		-	99 °C	40–45	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 40 - 100 mm

Tschechische Knödel

SCHRITT						
1.		-	99 °C	23	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Knödelblech, GN-Behälter klassisch oder gelocht 40 mm

Kartoffelknödel

SCHRITT						
1.		-	99 °C	25–30	-	-







EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Knödelblech, GN-Behälter klassisch oder gelocht 40 mm

Kartoffelknödel, gefüllt

SCHRITT						
1.		-	95 °C	25–30	-	-




EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch oder gelocht 40 mm

Gemüse - in Stücken, gefroren

SCHRITT						
1.		-	99 °C	6–10	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch oder gelocht, 40 - 100 mm

Eier, hartgekocht

SCHRITT						
1.		-	99 °C	19	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch oder gelocht, 40 - 100 mm

Spinat oder Blattgemüse, gedünstet

SCHRITT						
1.		-	99 °C	3–5	-	-








EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter klassisch 40 - 100 mm

Tomaten zum Häuten

SCHRITT						
1.		-	99 °C	1–2	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter gelocht 40 - 100 mm

Frisches Gemüse in Würfeln (Karotten, Sellerie)

SCHRITT						
1.		-	99 °C	10–14	-	-

Notiz: Broccoli - Dampfmodus, 99°C, 7 Min.





VISION TIPP

Zur Zubereitung von Reis im Kombidämpfer wird ein Mischungsverhältnis von Reis:Wasser von 1:1,2 empfohlen (das heißt 1,2 Liter Wasser auf 1 kg Reis). Verkürzen Sie die Garzeit, indem Sie warmes oder heißes Wasser einfüllen. Die optimale Wassermenge hängt von der verwendeten Reissorte ab – zum Beispiel vorgekochter Reis, Rundkorn- oder Langkornreis.









VISION TIPP

- Beim Garen verschiedener Beilagen zur gleichen Zeit bei den gleichen Gareinstellungen empfehlen wir Ihnen, mit der RETIGO Zeiteinschub Funktion zu arbeiten. Diese behält die einzelnen Garzeiten im Überblick.
- Perfekt geformte Knödel gelingen am besten mit einem (wellenförmigen) Knödelblech.
- Gedämpftes Gemüse behält all seine Nährwerte, Vitamine und seine natürliche Farbe.
- Beim Garen von gefrorenen Kartoffelprodukten ist keine zusätzliche Fettzugabe nötig. Chips oder Bratkartoffeln gelingen am besten, wenn Sie im RETIGO Frittierkorb gegart werden. Ein besonders knuspriges Resultat erreichen Sie bei geöffneter Wrasenklappe. 
- Für gegrilltes Gemüse empfiehlt sich die Verwendung eines Grillrosts, so erhält das Gemüse die typische Musterteilung wie bei der Zubereitung auf einem herkömmlichen Grill.
- Zum Braten im Kombidämpfer sollten emaillierte Bleche, Retigo Grillplatten, Teflonbleche oder GN20 emaillierte GN-Behälter verwendet werden. So wird das Gargut auch auf der Unterseite schön gebräunt. Mit Hilfe einer Lebensmittel-Sprühpistole wird eine gleichmäßige Schicht Bratfett auf beiden Seiten des Garguts aufgetragen. Sie müssen das Gargut nicht wenden. Für ein goldenes Ergebnis verwenden Sie Palmöl (z.B. Carotino) oder ein anderes, zum Braten im Kombidämpfer geeignetes Bratfett (z.B. Rama Kombidampf Profi oder Rama Kombidampf Phase).
- Ein knuspriges Ergebnis erreichen Sie durch Öffnen der Wrasenklappe, damit überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann. 
- Vorgebratene oder vorfrittierte Produkte müssen nicht zusätzlich mit Fett behandelt werden, ihnen wurde bereits Fett zugesetzt. Diese Menge ist zum Braten im Kombidämpfer ausreichend.
- Bei der Zubereitung von Pasta mit Fleischbeilage empfehlen wir, 1/3 der Eier direkt mit den Nudeln zu vermengen und die verbleibenden 2/3 in die Milch zu geben.
- Entfernen Sie nach etwa 15 Minuten das Kondenswasser, das sich unter dem GN-Behälter gebildet hat, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

Frittiert








Pommes Frites

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	8-10	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Frit









 Kartoffel Wedges, Bratkartoffeln

Blumenkohl, paniert

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	8-10	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Bake oder GN-Behälter klassisch 20 mm











Pochierte Eier

SCHRITT			%				
1.			-	170 °C	10-12	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Snack

 Alle Arten von Pfannkuchen und Omelettes

Kartoffelgratin








SCHRITT			%				
1.			-	140 °C	20	-	
2.			-	210 °C	15	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter emailliert 60 mm

 Alle Arten von Aufläufen, Lasagne, Brotpudding, Reisauflauf

Auflauf

Gegrilltes Gemüse

SCHRITT			%				
1.			-	220 °C	8	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Retigo Grill

 Gegrillte Zucchini, Paprika, Fenchel, Tomaten, Auberginen

Gegrillt



SÜSSSPEISEN

Gedämpft 47

Gebacken 47



Gedämpft

Obstknödel

SCHRITT							
1.			-	85 °C	12	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter gelocht

Süße Kartoffelknödel

SCHRITT							
1.			-	95 °C	25	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter gelocht, Knödelblech

Gebacken

Weiche Brötchen

SCHRITT							
1.			-	155 °C	13	-	-
2.			20%	170 °C	6	-	-
3.			30%	180 °C	5	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter emaillier 40 - 60 mm

Gären

SCHRITT							
1.			-	40 °C	15-20	-	-

TIPP: Die Gärzeit hängt von der Teigmenge ab. Bei größeren Teigmengen muss die Gärzeit verlängert werden.



VISION TIPP

- Alle Pies, Kuchen und Rührteig, bei denen eine goldene Färbung erwünscht ist, sollten in emaillierten GN-Behältern zubereitet werden.
- Die Zubereitungs- oder Rezeptempfehlungen sollten beim Mischen der Zutaten beachtet werden.
- Die Lüftergeschwindigkeit sollte beim Backen von luftigem Gebäck reduziert werden.



7

GEBÄCK

Mürbeteig 51
Rührteig 51



VISION TIPP

- Alle Pies, Kuchen und Rührteig, bei denen eine goldene Färbung erwünscht ist, sollten in emaillierten GN-Behältern zubereitet werden.
- Die Zubereitungs- oder Rezeptempfehlungen sollten beim Mischen der Zutaten beachtet werden.
- Die Lüftergeschwindigkeit sollte beim Backen von luftigem Gebäck reduziert werden.
- Ein besonders gleichmäßiges Garergebnis und eine gleichmäßige Färbung erreichen Sie, indem Sie jeden zweiten Einschub frei lassen, so wird eine optimale Luftzirkulation gewährleistet.

Mürbeteig

Mürbegebäck

SCHRITT			%				
1.			-	140 °C	30	-	

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: Backblech, Retigo Bake, GN-Behälter emailliert 20 mm

Rührteig

Früchtesoufflé

SCHRITT			%				
1.			-	180 °C	20–25	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter emailliert 20 - 40 mm

Muffins

SCHRITT			%				
1.			-	160–180 °C	20–25	-	-

EMPOHLENE GN-BEHÄLTER: GN-Behälter emailliert 20 - 40 mm

Gären

SCHRITT			%				
1.			-	40 °C	10–12	-	-

TIPP: Die Gärzeit hängt von der Teigmenge ab. Bei größeren Teigmengen muss die Gärzeit verlängert werden.



8

MODERNE GASTRONOMIE

Bankettsystem	55
Regenerieren	55
Sous-vide	56
Gesunde Ernährung	57

Bankettsystem zur Speisenausgabe und Regenerieren

Der Ausdruck "Bankett" bezieht sich auf eine gleichzeitige Speisenausgabe zur Bewirtung eines größeren Publikums bei festlichen oder offiziellen Anlässen. In der Praxis steht das Bankettsystem für ein umfassendes Konzept, das sowohl die Vorbereitung der Speisen, das Garen, Kühlen, Regenerieren und auf Ausgabetemperatur Halten der bereits auf Tellern angerichteten Speisen beinhaltet.

Die Retigo Produktpalette umfasst unter anderem auch Schnellkühler und Schockfroster. Diese Geräte sind ein unersetzlicher Bestandteil des Bankettsystems.



VISION TIPP

- Beim Regenerieren sind die den Gesundheitsvorschriften entsprechenden Mindesttemperaturen zu beachten.

Bankettsystem

Bankettsystem auf Tellern

SCHRITT		%				
1.		10%	130 °C	3	-	
2.		20%	130 °C	3	-	-
3.		30%	130 °C	2	-	-
4.		40%	130 °C	2	-	-

Bankettsystem auf Tellern mit Kerntemperaturfühler

SCHRITT		%				
1.		10%	130 °C	3	-	
2.		20%	130 °C	2	-	-
3.		30%	130 °C	3	-	-
4.		40%	130 °C	-	79 °C	-

Zur professionellen und bequemen Arbeit im Bankettsystem bietet RETIGO Bankettwägen und Thermohauben an. Bankettwägen und Thermohauben sind für die Gerätegrößen 1011, 1221, 2011 und 2011 erhältlich; in einem Kombidämpfer der Größe 2021 lassen sich bis zu 118 Teller gleichzeitig regenerieren.

Regenerieren

Regenerieren mit Dampf

SCHRITT		%				
1.		-	99 °C	10	-	-

Kartoffeln, Knödel, Reis, Gemüse, gedämpftes und geschmortes Fleisch

Regenerieren mit Kombination

SCHRITT		%				
1.		50%	140 °C	-	75 °C	-

Suppen, Saucen, Jus, Gulasch, gebratenes Fleisch

Regenerieren frittiertes Gerichte

SCHRITT						
1.		-	160 °C	8-10	-	-

Frittiertes, Gegrilltes und Geröstetes



VISION TIPP

- Alle regenerierten Speisen müssen bei der Ausgabe die Mindesttemperatur erreicht haben, die den jeweiligen Landesbestimmungen entspricht.

Sous-vide Methode - Garen im Vakuum

Sous-vide – ist eine besondere Zubereitungsweise von Speisen unter Vakuum. Auf diese Weise gart man Speisen bewahrt ihre ursprüngliche Beschaffenheit dank einer langen Garzeit (bis zu 24 Stunden) bei niedriger Temperatur (60-70°C).

- Diese Methode kann sowohl beim Garen als auch beim Aufbewahren der Speisen genutzt werden, sie steht gleichzeitig für einen ganz eigenen Zweig der modernen Gastronomie auf welchem das gesamte Küchenkonzept basieren kann.
- Der Garverlust wird auf ein Minimum reduziert.
- Die gesamte Kapazität des Kombidämpfers wird ausgenutzt
- Zeit und Geld werden gleichermaßen eingespart.
- Hygienevorschriften werden befolgt.
- Diese Garmethode eignet sich sowohl für die tschechische, als auch für die internationale Küche.
- Die Vorbereitung ist besonders einfach und wenige technische Hilfsmittel werden benötigt.

Lachssteak sous-vide zubereiten

Das grätenfreie Lachssteak mit Zitronensaft beträufeln, Dill, Olivenöl und Salz zugeben, anschließend vakuumieren. Im Kombidämpfer im Dampfmodus bei 70°C etwa 18-20 Min. (je nach Größe) garen.

Rehrücken in Pistazienkruste

Den gesäuberten Rehrücken in Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Knoblauch marinieren, vakuumieren und in den Kombidämpfer geben und im Dampfmodus bei 60°C etwa 35-40 Min. garen. Anschließend in fein gehackten Pistazien wenden.

Schweinebauch sous-vide zubereiten

Den Schweinebauch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen, vakuumieren und in den Kombidämpfer geben. Im Dampfmodus bei 70°C 10 Stunden garen, dann aus der Folie nehmen und überkrusten.

BBQ Schweinekoteletts

Koteletts mit Pfeffer, Knoblauch und Barbecuesauce würzen, vakuumieren und in den Kombidämpfer geben. Im Dampfmodus bei 65°C 8 Stunden garen, anschließend anbraten und servieren.

Schweinshaxen

Haxen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen, vakuumieren und in den Kombidämpfer geben. Im Dampfmodus bei 65°C etwa 10-12 Stunden garen. Danach die Schwarte einschneiden und überkrusten.

Fleisch für Gulasch

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Gulaschgewürz würzen, vakuumieren und in den Kombidämpfer geben. Im Dampfmodus bei 70°C etwa 12-14 Stunden garen.

Über-Nacht-Garen im Retigo Kombidämpfer

Die Funktion **Über-Nacht-Garen** befindet sich im Menü Extras.

Über das Symbol Zusatzfunktionen lässt sich die Lüftergeschwindigkeit einstellen. Die Auswahl der halben Lüftergeschwindigkeit sorgt für ein besonders gleichmäßiges Garergebnis, da die Luft im Garraum nur langsam und gleichbleibend bewegt wird. Nach Ablauf des Garvorgangs wird automatisch in den Cook&Hold Modus geschaltet – so können Sie sicher sein, dass bei Arbeitsbeginn alles bestens vorbereitet ist.

Die gleichen Einstellungen ohne einen automatischen Wechsel in den Cook&Hold Modus lässt sich auch über die Funktion **Niedertemperaturgaren** (NT-Garen) vornehmen.

Folgende Grundeinstellungen werden in der Regel zur Über-Nacht-Garung vorgenommen:

SCHRITT						
1.		50%	Entsprechend untenstehender Tabelle	Entsprechend untenstehender Tabelle	-	



- Die empfohlenen Zeit- und Temperatureinstellungen für das jeweilige Gargut können Sie untenstehender Tabelle entnehmen. **Die angegebenen Werte variieren je nach Anzahl der eingeschobenen GN-Behälter, die empfohlene Garzeit ist hervorgehoben.**

Rind

- **Vorderteil, Hüfte, Pistole, Gekochtes** – in einer Lage von ca. 1,5 kg Fleisch. Der GN Behälter muss immer zur Hälfte mit Flüssigkeit gefüllt und abgedeckt werden.

ZEIT	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	94 °C	94 °C	96 °C	97 °C	98 °C
9:00	92 °C	92 °C	93 °C	94 °C	95 °C
10:00	90 °C	90 °C	92 °C	93 °C	94 °C
11:00	88 °C	88 °C	89 °C	90 °C	91 °C
12:00	87 °C	87 °C	89 °C	89 °C	90 °C

Schwein

- **Muskelfleisch wie Hüfte, Schlegel, Haxen, Brust** – in einer Lage, nicht abdecken

ZEIT	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	82 °C
9:00	76 °C	77 °C	78 °C	79 °C	81 °C
10:00	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C	80 °C
11:00	73 °C	74 °C	76 °C	77 °C	79 °C
12:00	72 °C	73 °C	75 °C	76 °C	78 °C

- **Fettes Schweinefleisch wie Schinken, Schulter, Kotelett, Schnitzel** - in einer Lage

ZEIT	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	75 °C	76 °C	78 °C	79 °C	80 °C
9:00	73 °C	74 °C	75 °C	77 °C	78 °C
10:00	71 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	69 °C	70 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	68 °C	69 °C	70 °C	71 °C	73 °C

Geflügel

- **Gans, Ente, Truthahn** – eine Lage, nicht abdecken

ZEIT	2GN	4GN	6GN	8GN	10GN
8:00	77 °C	78 °C	80 °C	81 °C	83 °C
9:00	74 °C	75 °C	76 °C	77 °C	78 °C
10:00	72 °C	72 °C	73 °C	74 °C	76 °C
11:00	70 °C	71 °C	72 °C	73 °C	75 °C
12:00	69 °C	69 °C	71 °C	72 °C	74 °C



Wenn Sie dem Garergebnis eine besonders schöne Färbung oder Kruste verleihen möchten, benutzen Sie nach Ende der Über-Nacht-Garung die **Golden Touch Funktion** – das zugehörige Symbol GT ist unter **EXTRAS** zu finden.

Die Temperatureinstellung kann je nach Qualität und Reifegrad des Fleisches um +/- 4°C variieren.

Gesunde Ernährung

Röllchen von Pangasius und Lachs mit Spargel

Das Lachsfilet auf das Pangasiusfilet geben, salzen und den Spargel, sowie einen Paprikastreifen daraufgeben und einrollen. Anschließend im vorgeheizten Kombidämpfer im Dampfmodus bei 99°C etwa 6-8 Min. garen. Mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise servieren.

Haferrisotto

Hähnchenbrust in Stücke schneiden, Zwiebeln, Salz und Öl zugeben und im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 200°C etwa 5 Min. anbraten. Sojasauce, Worcestersauce, Wasser und Brühe hinzugeben und leicht anschmoren. Gemüse nach Wunsch zugeben – bunte Paprika, Mais oder Knoblauch – vorgekochten Weizen hinzugeben und im Kombidampfmodus bei 50% Dampf und 140°C etwa 15-20 Min. schmoren.

Kichererbsen mit Spinat

Gesiebte und gesäuberte Kichererbsen im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 200°C für etwa 5 Min. leicht anrösten. Blattspinat und Knoblauchscheiben zugeben, mit Sahne ablöschen und bei 160° etwa 20 Min. lang köcheln lassen. Anschließend Cashewkerne und Mozzarella in Stücken zugeben. Sobald der Käse schmilzt, kann angerichtet werden.

Getreide-Fleischbällchen

Haferflocken in heißer Brühe etwa 30 Min. quellen lassen, anschließend mit Hackfleisch, Eiern, Semmelbröseln und fein geschnittenen Karotten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch würzen. Fleischbällchen formen und im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 140 °C etwa 20 Min. garen, anschließend im Heißluftmodus bei 180 °C 10 Min. anrösten. Mit Kartoffelpüree servieren.

Soya ćevapi

Sojagranulat entsprechend der Herstellerhinweise zubereiten, überschüssiges Wasser ausdrücken. Feingeschnittene Zwiebeln, gepressten Knoblauch, Paprika, Chili, Eier, Pfeffer und Salz zugeben und alles gut miteinander vermengen. Der Masse kann mit Hilfe von Semmelbröseln die richtige Konsistenz gegeben werden, sollte sie zu weich sein. Kleine Rollen formen und in einen GN-Behälter legen, diesen in den vorgeheizten Kombidämpfer schieben und im Heißluftmodus bei 160°C 20 Min. garen. Mit Kartoffeln oder Püree servieren. Dazu passen Zwiebelringe und Senf.

Tofuknödel

Zunächst Zwiebeln fein würfeln und in Fett andünsten. Tofu in kleine Würfel schneiden und hinzugeben, mit Eiern und gehackter Petersilie vermengen. Der Masse kann mit Sojamilch und Vollkornmehl die richtige Konsistenz verliehen werden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Beim anschließenden Formen der Knödel sollte darauf geachtet werden, dass diese möglichst stabil sind, damit sie nicht zerfallen. Knödel auf ein gefettetes Blech geben und bei 85°C im Dampfmodus für etwa 10-15 Min. garen.

Hirse mit Weißkohl und Räucherfleisch

Hirse in gesalzener Milch kochen, abseihen und anschließend mit geputztem, geschnittenen Weißkohl vermengen. In Zwiebeln angebratenes Räucherfleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kombidämpfer bei 170°C etwa 20-25 Min. anrösten.





9

INTERNATIONALE KÜCHE

Internationale Küche 61-67



Belgien



In Kirschbier marinierter Hasenrücken

Den Hasenrücken in Erdnussbutter marinieren, anschließend scharf in einer Pfanne anbraten und auf ein beschichtetes Blech geben. Im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 180 °C 10 Min. braten. Das Fleisch danach in Kirschbier einlegen, welches sodann zu dampfen beginnt. Sofort mit Klarsichtfolie abdecken und 5 Min. stehen lassen. Anschließend mit Kalbsfond übergießen, zurück in den Kombidämpfer geben und abschließend bei 180 °C im Heißluftmodus 7 Min. fertig garen.

Leberpastete

Gänseleber in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Portwein und Eigelb zugeben. Die Masse mit einem Schneebesen vermengen und in eine Terrine oder einen Tontopf geben. Über Nacht in der Terrine oder dem Tontopf im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pastete am nächsten Tag im Kombidämpfer im Wasserbad im Heißluftmodus bei 160 °C 17 Min. garen.

Belgische Weihnachtsplätzchen

Butter mit Zucker und Eiern aufschlagen, anschließend Mandelsirup zugeben. Gesiebtes Mehl, Backpulver und eine Prise Salz nach und nach zugeben. Den Teig auf ein beschichtetes, gefettetes Blech geben und mit Zimt bestäuben, Mandelstücke darüber verteilen. Je nach Geschmack können auch kandierte Früchte zugegeben werden. Im Kombidämpfer für 10-12 Min. bei 180 °C im Heißluftmodus backen. In gleichmäßige Stücke schneiden und anrichten.

Belgisches Rindergulasch

Speckwürfel mit Zwiebeln anbraten, gewürfeltes Rindfleisch zugeben und weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wasser und Bier ablöschen. Im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 60% Feuchtigkeit für etwa 1 Stunde 20 Min. garen. Abschließend gehackte Petersilie und einige Spritzer Zitronensaft zugeben.

Eet Smakelijk - Guten Appetit!

China



Ente Beijing

Gehackten Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Pfeffer und Rosenapfel mischen. Mit der Hälfte dieser Gewürzmischung die ganze Ente innen würzen. Die andere Hälfte mit Sojasauce mischen und die Menge erneut halbieren. Mit der einen Hälfte die Ente außen einreiben. Eine ganze geschälte Zwiebel in die Ente geben und für mindestens 2 Stunden – am besten über Nacht – stehen lassen. Die Ente anschließend in den Kombidämpfer geben, den Kerntemperaturfühler einsetzen und im Heißluftmodus bei 180 °C etwa 25 Min. garen. Der zweite Garschritt erfolgt direkt im Anschluss im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 190 °C für etwa 12 Min. Im letzten Garschritt wird die Ente im Heißluftmodus bei 140 °C auf eine Kerntemperatur von 85 °C fertig gegart.

祝用餐愉快 – Guten Appetit!

Deutschland



Gefüllter Krustenbraten

Die Füllung aus Brot, Milch, Eigelb, Muskatnuss und gehackter Petersilie zubereiten, anschließend Eischnee unterheben. Den Schweinebauch einschneiden und mit der Masse füllen, anschließend im Kombidämpfer im Dampfmodus bei 99 °C etwa 10 Min. andämpfen. Die Schwarte einschneiden und mit grobem Meersalz einreiben. Den gefüllten Bauch auf ein beschichtetes Blech setzen und im Kombidämpfer über Nacht auf eine Kerntemperatur von 68 °C garen. Zum Abschluss mit Hilfe der Golden Touch Funktion überkrusten.

Rinderfilet auf Rotweinsauce

Das Filet mit Hilfe eines Fadens in Form bringen und im Kombidämpfer im Heißluftmodus auf einem Grillrost bei 230 °C etwa 5-7 Min. anbraten. Anschließend das Fleisch in einen GN-Behälter geben, mit Rotwein und

Rinderfond aufgießen, den Kerntemperaturfühler einführen und im Kombidampfmodus bei 60% Feuchtigkeit bei 145 °C auf eine Kerntemperatur von 82 °C fertig garen.

Gebratene Rippchen

Die Rippchen in einer Marinade aus Chilli, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Im Heißluftmodus bei 230 °C etwa 10 Min. anbraten. Anschließend im Niedertemperaturmodus weitergaren und abschließend bei 110 °C auf eine Kerntemperatur von 80 °C fertig garen.

Gespicktes Rumpsteak vom Lamm mit Knoblauch und Karotten

Das Lamm mit Knoblauchspalten, Karotten und Rosmarin spicken. Im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 230 °C 10 Min. anbraten. Im nächsten Garschritt im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 145 °C auf eine Kerntemperatur von 42 °C weitergaren. Anschließend im Niedertemperaturmodus bei 45 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C zu Ende garen.

Guten Appetit!

England



Rinderfilet Wellington

Rinderfilet mit Öl bestreichen und im Kombidämpfer auf einem Teflonblech im Heißluftmodus bei 210 °C 8 Min. anbraten. Lauch, Knoblauch und Champignons schneiden und im Fleischsaft anbraten. Blätterteig ausrollen und das Fleisch mit der Champignon-Lauch Masse darin einschlagen. Den Teig an den Enden festdrücken und mit Ei bestreichen. Im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 190 °C etwa 10 Min. backen, danach die Temperatur auf 160 °C setzen und langsam auf eine Kerntemperatur von 55 °C fertig garen.

Enjoy your meal – Guten Appetit!

Griechenland



Moussaka

Auberginen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 30 Min. stehen lassen, das ausgetretene Wasser anschließend abtupfen. Die Auberginen anschließend mit Kartoffelscheiben grillen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Tomatenmark und etwas Weißwein anbraten und mit Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen, bis das Hackfleisch weich ist. Kartoffelspalten auf ein gefettetes Blech geben und mit etwas geriebenem Käse bestreuen, eine Schicht Hackfleischmasse daraufgeben und darüber die Auberginenstreifen. Mit Bechamelsauce übergießen, nochmals mit geriebenem Käse bestreuen und im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 190 °C etwa 15 Min. überbacken.

Gefülltes Gemüse

Kann je nach Belieben mit Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen, etc. zubereitet werden. Aus Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Minze ein Püree zubereiten. Püree in das zuvor ausgehöhlte Gemüse füllen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Gekochte Kartoffeln würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen, in einen GN-Behälter legen und etwas Wasser dazugeben. Das gefüllte Gemüse auf die Kartoffeln setzen und im vorgeheizten Kombidämpfer etwa 45 Min. bei 180 °C backen.

Exochiko

Lammfleisch in Würfel schneiden, eine halbe geschnittene Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Lorbeer und gewürfelte Tomaten hinzugeben. Alles vermengen und mindestens 2 Stunden – am besten über Nacht – ziehen lassen. Die Mischung anschließend anbraten und gewürfelte Kartoffeln hinzugeben. Einzelne Portionen abtrennen, in Backpapier einwickeln und im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 185 °C etwa 1 Stunde 15 Min. garen. Das Papier anschneiden und die Portionen darin servieren.

Souvlaki

Lamfleisch in Stücken in einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und eine Weile ziehen lassen. Das Fleisch anschließend abwechselnd mit Gemüse (Zwiebeln und Tomaten) auf einen Spieß geben. Im Kombidämpfer auf einer Grillplatte im Heißluftmodus bei 220 °C etwa 8-10 Min. grillen. Mit Tzatziki und Pita servieren.

Kali Oreksi – Guten Appetit!

Italien



Lasagne

Fein geschnittene Zwiebeln in Fett anschwitzen, bis sie glasig sind. Tomaten kochen und häuten, in Würfel schneiden und diese, zusammen mit Hackfleisch, Tomatenmark und etwas Tomatensaft zu den Zwiebeln geben. Mit Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack etwas Zucker zugeben und mit etwas Wasser im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 70% Feuchtigkeit und 160°C für etwa 1-1,5 Stunden köcheln lassen. Einen tiefen GN-Behälter mit Bechamel bestreichen und abwechselnd mit je einer Schicht Lasagnenudeln, der Tomaten-Hackmasse, Ricotta und Mozzarella auffüllen. Zum Schluss mit Bechamelsauce überdecken und geriebenen Parmesan darübergeben. Im Kombidämpfer zunächst im Heißluftmodus bei 140°C für 20 Min. garen und anschließend 10 Min. bei 210°C und geöffneter Wrasenklappe überbacken.

Ossobuco (Kalbshaxe nach Mailänder Art)

Zur Vorbereitung werden die Kalbshaxen quer zum Bein in etwa 3-4 cm dicke Scheiben geschnitten. Geschnittenes Wurzelgemüse, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl in einen GN-Behälter geben und im vorgeheizten Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 220 °C für etwa 10-15 Minuten garen. Anschließend die Haxenscheiben hinzugeben und weitere 10 Min. garen lassen. Danach mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Tomatenscheiben, Thymian, Rosmarin und Salbei zugeben und im Kombidampfmodus bei 40% Feuchtigkeit und 130°C köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Das Fleisch entnehmen und die Sauce mit Hilfe eines feinen Siebs passieren.

Buen appetito – Guten Appetit!

Island



Kabeljau mit Seegras und Scampi

Den Kabeljau mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln, auf ein Teflonblech geben und im Kombidämpfer etwa 4 Min. bei 215 °C anbraten. Den Fisch zusammen mit dem Seegras und etwas Anislikör, Weißwein und Sahne in eine tiefe Auflaufform geben und diese im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 180 °C etwa 8-10 Min. erhitzen. Scampi in Öl, Knoblauch und gehackter Petersilie marinieren und im vorgeheizten Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 210 °C etwa 5 Min. grillen.

Lammkoteletts mit Beeren in Vodka

Die Lammkoteletts in Öl, Knoblauch, Rosmarin und Honig marinieren und für etwa eine Stunde kühl stellen. Ein Grillblech im Kombidämpfer auf 220 °C vorheizen, die Koteletts darauf geben und etwa 4-5 Min. im Heißluftmodus grillen. Beeren mit Vodka erwärmen, Zimt und Zucker hinzugeben. Mit Minzblättern oder Grünen Bohnen anrichten.

Bon matarlyst – Guten Appetit!

Malaysia



Tataki Thunfisch

Thunfischstücke in Olivenöl marinieren, mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und in Sesam wenden. Den Kombidämpfer im Heißluftmodus auf 250 °C vorheizen und den Thunfisch anschließend 2-3 Min. lang grillen. Serviert wird der Fisch entweder noch heiß mit einer passenden Beilage oder kalt auf Salat.

Pochierter Wolfsbarsch

Aus Salz, Zucker, Austernsauce, Chillisauce und etwas Tomatenmark eine Marinade zubereiten und diese über den ganzen Wolfsbarsch geben. Pepperoni, frischen Ingwer und Knoblauch in feine Streifen schneiden und diese über den Fisch verteilen. Den Kombidämpfer im Dampfmodus auf 85 °C vorheizen und den Wolfsbarsch darin etwa 20 Min. oder bis zum gewünschten Gargrad garen. Vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln.

Selamat makan – Guten Appetit!

Niederlande

**Holländischer Apfelkuchen**

Apfelspalten, Blaubeeren und Himbeeren vermengen. Eine niedrige Kuchenform oder einen beschichteten GN-Behälter mit Strudelteig auslegen. Früchte darübergeben. Einen weiteren Teig aus gesiebttem Weizenmehl, braunem Zucker, Butter, Zimt und Muskatnuss zubereiten, ausrollen und die Form damit abdecken. Im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 175 °C etwa 20-30 Min. backen.

Eet smakelijk – Guten Appetit!!

Österreich

**Eierlikör-Rum Guglhupf**

Die Hälfte des Mehls mit dem Eierlikör und der Hefe mischen und gut verrühren. Butter und Zucker vermengen und langsam Eier zugeben, eine Prise Salz, Zimt und das restliche Mehl einrühren, anschließend mit der Eierlikörmischung vermengen. In Rum eingelegte Rosinen unterheben. Eine Guglhupfform einfetten und mit gehackten Mandeln austreuen. Im Kombidämpfer bei 180 °C etwa 30-35 Min. backen.

Guten Appetit!

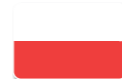
Phillipinen

**Rindfleisch Adobo**

Eine Marinade aus Sojasauce, Salz, Pfeffer, Knoblauch, fein gewürfelte Zwiebeln, etwas Zucker und Lorbeer zubereiten. Rindfleisch in kleine Würfel schneiden, marinieren und etwa 30 Min. ziehen lassen. Das Fleisch anschließend in einen GN-Behälter geben, mit etwas Wasser übergießen und im Kombidampfmodus bei 70% Feuchtigkeit und 160 °C etwa 1 Stunde 20 Min. garen. 20 Minuten vor Ende des Garvorgangs gewürfelte Kartoffeln und bunte Paprika zugeben. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Essig abschmecken.

Bon appetite – Guten Appetit!

Polen

**Roulladen mit Salbei**

Schweinefleisch flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und Schinken und Salbeiblätter darüberlegen. Rollen formen und in einen GN-Behälter legen. Im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 220 °C etwa 10 Min. garen. Mit Wein ablöschen und im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit auf eine Kerntemperatur von 85 °C weitergaren, bis das Fleisch zart ist.

Golombky

Hackfleisch mit Zwiebeln anbraten, salzen, pfeffern und mit Reis und gehacktem Dill vermengen. Die Hackmischung in Krautblätter wickeln und die Rollen auf einen mit gehacktem Kraut bedeckten GN-Behälter legen und alles mit dünner Tomatensauce übergießen. Im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 140 °C etwa 1 Stunde garen.

SmaczneGO – Guten Appetit!

Schweden

**Köttbullar – Fleischbällchen**

Gemischtes Hack (Rind, Schaf) mit gedünsteten Zwiebeln und Speck vermengen, Weizenmehl und Eier zugeben und würzen. Die Masse verkneten und zu kleinen Bällchen formen. Die Hackbällchen in einen GN-Behälter geben, mit etwas Brühe und Fond übergießen. Im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 170

°C und 60% Feuchtigkeit etwa 25 Min. garen (die Garzeit hängt von der Größe der Fleischbällchen ab). Mit Kartoffelspalten und gegrilltem Gemüse servieren.

Seewolf in Salzkruste

Den Seewolf mit buntem Pfeffer würzen und auf ein Teflonblech geben. Grobes Meerzsalz mit Eiweiß zu einem Brei mischen und diesen über den Fisch geben. Den Kerntemperaturfühler einführen und den Fisch im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 180 °C auf 53 °C Kerntemperatur garen. Serviert wird der Fisch in der Salzkruste, er kann aber auch ohne Kruste portioniert werden.

Smaklig maltid – Guten Appetit!

Singapur

**Hühnchen mit Chilli Padi**

Knoblauch, Zwiebeln, Ingewer, Pepperoni, Kurkuma und etwas Zitronengras zusammen mit etwas Olivenöl in einem Mixer zerkleinern. Die Mischung zusammen mit dem geviertelten Hühnchen in einen GN-Behälter geben. Zwei Tassen Wasser und Kartoffelwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 140 °C etwa 35 Min. garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Kokosmilch zugeben und solange garen, bis das Fleisch zart ist. **Enjoy your meal - Guten Appetit!**

Slovakei

**Kohl Kolozvarri**

Reis bissfest kochen (siehe Beilagen), eine Wurst mit Zwiebeln anbraten, mit Paprika würzen und mit Wasser ablöschen. Kohl und Reis zugeben und im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 150 °C etwa 45 Min. kochen, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist. Anschließend Sauerrahm dazugeben und im Heißluftmodus bei 180 °C etwa 10-15 Min. köcheln lassen.

Schweinefleisch mit Kraut

Schweinefleisch durch den Wolf drehen, mit kaltem gekochten Reis, Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln vermengen. Die Masse mit Öl anbraten und gut vermischen. Eine Schicht Weißkohl in einen beschichteten GN-Behälter geben, die Hackmasse darüber verteilen und mit einer weiteren Schicht Weißkohl überdecken. Sahne mit gemahlener Paprika darüber geben und im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 150 °C etwa 25 Min. garen.

Dobru chut' – Guten Appetit!

Slovenien

**Potica**

Aus Weizenmehl, Margarine, Eiern und Backtriebmittel einen Teig zubereiten. Für die Füllung Nüsse, Zucker, Butter, Honig, Eier, etwas Milch und Vanille vermengen. Den Teig dünn ausrollen und die Füllung daraufgeben und einrollen. Die Rolle auf ein gefettetes Blech legen und gehen lassen. Anschließend im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 165 °C etwa 45-50 Min. backen. Während des Backens sollte gelegentlich manuell beschwadet werden, um Austrocknen zu vermeiden.

Dober tek – Guten Appetit!

Spanien

**Katalanische Paella**

In grobe Stücke geschnittene Kartoffeln im Kombidämpfer im Dampfmodus bei 90 °C für 2 Min. brühen, abkühlen lassen und pellen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika würfeln. Parboiled Reis im Dampfmodus etwa 25 Min. kochen. Zwiebeln in einer Pfanne mit Knoblauch und Paprika anschwitzen und kurz köcheln lassen. Curry, Chilli, Meeresfrüchte und Scampi zugeben und mit Wein ablöschen und im Kombidämpfer weiterkochen lassen. Den Reis, Erbsen und Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Im Kombidampfmodus bei 80% Feuchtigkeit bei 140 °C etwa 15 Min. köcheln lassen.

Buen provecho – Guten Appetit!



Ungarn



Ungarisches Pörkölt

Rindfleisch in Würfel schneiden. Fein geschnittene Zwiebeln in Fett glasig anschwitzen und mit Paprikapulver würzen. Das Fleisch hinzugeben und leicht von allen Seiten anbraten, mit Weißwein ablöschen und in einen GN-Behälter geben. Im Kombidämpfer im Kombidampfmodus bei 50% Feuchtigkeit und 160 °C etwa 60-80 Min. garen bis das Fleisch zart ist. Mit Salz, Worcester Sauce und gemahlenem Chilli abschmecken. Mit Brot oder Nudeln anrichten und servieren.

Jó étvágyat – Guten Appetit!

USA



Steak mit Zucchini Chips

Zucchini in dicke Scheiben schneiden, mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Steaks (200-250g) mit Pfeffer würzen und gleichzeitig mit den Zucchini etwa 7 Min. bei 200 °C auf einem Grillrost im Kombidämpfer braten. Die Steaks 3 Min. ruhen lassen und mit Kräuterbutter servieren.

Enjoy your meal – Guten Appetit!

Zeitlose Klassiker

Confierte Entenkeule

Die Keulen zwei Tage zuvor in Lorbeer, Orangenabrieb, fünf-Gewürze-Pulver (*), Salz und Pfeffer marinieren und kühl stellen. Gänseschmalz zerlassen, die Keulen darin wenden, in den Kombidämpfer geben etwa 3-3,5 Stunden bei 100-120 °C im Heißluftmodus confieren. Mit Sauerkraut und verschiedenen Knödeln servieren.

Hähnchenschenkel gefüllt mit Cognacfarce

Speckstreifen auf Klarsichtfolie ausbreiten und mit beinfreien Hähnchenschenkeln, die zuvor mit einer Farce aus Hühnerbrust, Sahne, Salz, einem Schuss Cognac und gehackter Petersilie zubereitet wurde, füllen. Alles straff in der Folie einrollen und die Enden der Folie fest verschließen, anschließend in den auf 90 °C im Dampfmodus eingestellten Kombidämpfer geben. Den Kerntemperaturfühler in die Mitte der Rolle einsetzen und auf eine Kerntemperatur von 75 °C garen. Danach die Folie entfernen und im vorgeheizten Kombidämpfer im Heißluftmodus 4 Min. bei 200 °C anbraten.

Leberpastete in Blätterteig

Leicht durchwachsenes Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Kalbs- oder Hühnerleber und Schinken 3 mal durch den Wolf drehen. In Wein eingeweichtes Weißbrot zusammen mit Salz, Pfeffer und glasig gedünsteten Zwiebeln zum Fleisch geben, anschließend Eigelb unterrühren und alles gut vermengen. Eine Kastenform mit Blätterteig auskleiden und die Masse hineingeben, mit dem überschüssigen Blätterteig abdecken und gut zusammendrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und im Kombidämpfer im Heißluftmodus bei 160 °C auf eine Kerntemperatur von 65-70 °C backen.

BBQ Chicken Wings

Die Hähnchenflügel in einer Marinade aus Honig, Sojasauce, Knoblauch, Koriander, Zitronensaft, Chilli und Gewürzen marinieren und etwa 2 Stunden stehen lassen. Die Wings anschließend auf eine Grillplatte geben und im Kombidampfmodus bei 180 °C und 50% Feuchtigkeit 15 Min. garen, anschließend im zweiten Garschritt bei Heißluft und 210 °C etwa 10 Min. fertig grillen.

Kartoffelpüree

Ungeschälte Kartoffeln in grobe, möglichst gleichgroße Stücke schneiden. Einen beschichteten GN-Behälter der Größe 40/60 etwa 1cm mit grobem Meersalz bedecken. Kartoffeln auf das Salz legen und bei 180 °C etwa 1 Stunde rösten. Danach das Innere der Kartoffeln mit einem Löffel herauslösen. Mit Sahne, Butter und Salz cremig schlagen.

* Fünf-Gewürze-Pulver: Zimt, Fenchel, weißer Pfeffer, chinesischer Anis, Rosenapfel



GN-BEHÄLTER

GN-Behälter 71-73

Die richtigen Gastronorm-Behälter

RETIGO Kombidämpfer (oder Schockfroster oder Regeneratoren) sind für GN-Behälter der Größen GN 1/1, GN2/3 (nur Kombidämpfer der Größe 6xGN2/3) und GN 2/1 ausgelegt. Diese sind als Edelstahlbehälter oder Bleche, gelochte Behälter, Grillroste oder emaillierte Bleche erhältlich.

Der weltweit genutzte Gastronorm-Standard entspricht den folgenden Maßen:

- 2/3 – 354x325 mm
- 1/1 – 530x325 mm
- 2/1 – 650x530 mm
- Bäckernorm – 400x600 mm



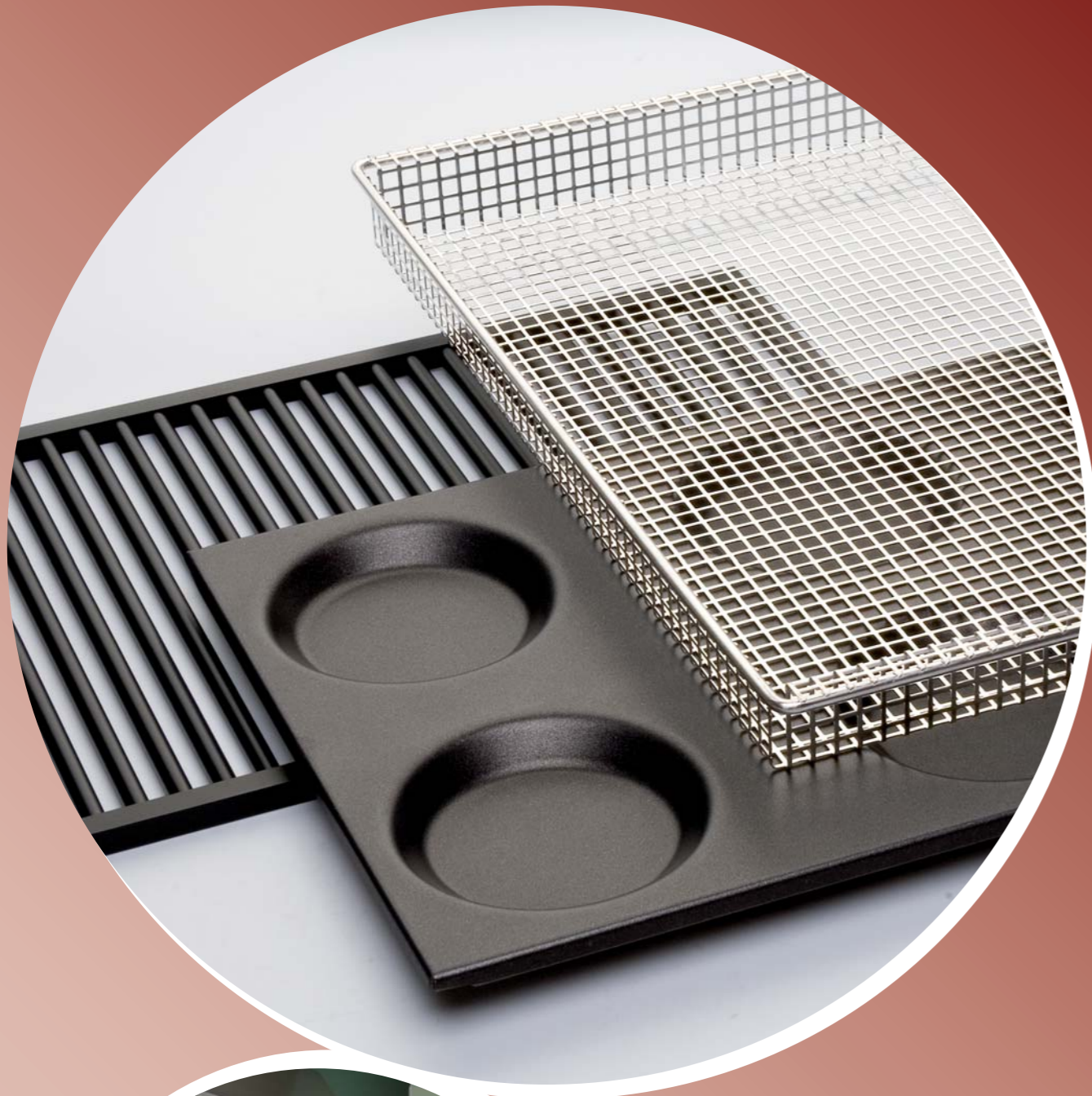
GN-Behälter

Spezial-GN-Behälter

ART	GRÖßE	ANWENDUNGSBEISPIEL
Retigo Frit	2/3, 1/1	Frittierte Kartoffelbeilagen - Pommes Frites, Wedges
Retigo Snack	1/1	Pochierte Eier, Pfannkuchen
Retigo Bake	1/1	Verschiedene Gebäcksorten, TK-Gebäck, Frittieren, Toasten
Retigo Grill	2/3, 1/1	Steaks von Rind, Schwein oder Geflügel, Gegrilltes
Hähnchenrost	2/3, 1/1	Brathähnchen
Knödelblech	2/3, 1/1	Knödel aller Art
Edelstahlrost	2/3, 1/1	Gebratenes und Geröstetes

GN-Behälter klassisch

ART	TIEFE (mm)	GRÖßE	ANWENDUNGSBEISPIEL
Klassisch	20	2/3, 1/1	Ofenkartoffeln, Rouladen
	40	2/3, 1/1, 2/1	Hackbraten, Geschmortes, gebratener oder gedämpfter Fisch, Ente, Gans
	60	2/3, 1/1, 2/1	Gefüllte Paprika, Kohlrouladen, Gebratenes vom Schwein, Roast Beef, Reis, Kartoffelgratin
	100	2/3, 1/1, 2/1	Saucen, Reis, Geschmortes
Gelocht	20	2/3, 1/1	Dampfen: Kartoffeln, Gemüse, Blumenkohl, Rauchfleisch Regenerieren: Knödel, Würstchen, Pasta
	40	2/3, 1/1	
	60	2/3, 1/1, 2/1	
	100	2/3, 1/1, 2/1	



GN-Behälter emailliert, Backbleche (Bäckernorm 400 x 600)

Backbleche dienen nicht nur zum Backen von Teigwaren, Brot, Brötchen, Kuchen, frischem Teig oder Gärteig, sie sind ebenso zum Braten oder zum Aufbacken geeignet. Im Gegensatz zu Edelstahl GN-Behältern verfügen sie über eine besser Hitzeleitfähigkeit was dazu führt, dass Kuchen auch auf der Unterseite schön gefärbt sind und sich gebackene Teigwaren besser vom Blech lösen lassen. Emaillierte GN-Behälter haben rechteckige Ecken, so können auch die Eckstücke Ihrer Blechkuchen verwendet werden – alle Portionen sind gleich groß.

ART	TIEFE (mm)	GRÖÖE	ANWENDUNGSBEISPIEL
GN-Behälter emailliert	20	1/1	Panierte Schnitzel, Strudel, paniertes Fisch
	40	2/3, 1/1, 2/1	Verwendung wie GN-Behälter klassisch 40 mm
	60	1/1, 2/1	Kartoffelgratin, weiche Brötchen
	100	1/1	
Backblech emailliert	-	2/3, 1/1	Gebäck
Alublech gelocht	-	400 x 600	TK Gebäck, Teiglinge, Baguettes, Brötchen
Backblech emailliert, eine Seite offen	-	400 x 600	TK-Gebäck, Teiglinge, Baguettes, Brötchen
Backblech emailliert	12	400 x 600	TK-Gebäck, Teiglinge, Baguettes, Brötchen
	40	400 x 600	

Empfohlene GN-Behälter Ausstattung

611 / 623

- 6 SStk. emailliert GN 2/3 40mm + 3Stk. 60 mm
- 5 Stk. klassisch GN 2/3 100 mm - full
- 5 Stk. klassisch GN 2/3 100 mm - gelocht
- 1 pc Edelstahlgitter 2/3

1011

- 10 Stk. emailliert GN 1/1 40 mm + 5 Stk. 60 mm
- 8 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - full
- 8 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - gelocht
- 2 SStk. Edelstahlgitter

1221

- 10 Stk. emailliert GN 2/1 40mm
- 5 Stk. emailliert GN 2/1 60 mm
- 13 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - full
- 13 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - gelocht
- 2 Stk. Edelstahlgitter 2/1

2011

- 20 Stk. emailliert GN 1/1 40 mm
- 10 Stk. emailliert GN 1/1 60 mm
- 13 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - full
- 13 Stk. klassisch GN 1/1 100 mm - gelocht
- 4 Stk. Edelstahlgitter 1/1

2021 GN 2/1

- 20 Stk. emailliert GN 2/1 40 mm
- 10 Stk. emailliert GN 2/1 60 mm
- 13 Stk. klassisch GN 2/1 100 mm - full
- 13 Stk. klassisch GN 2/1 100 mm - gelocht
- 4 Stk. Edelstahlgitter 2/1

2021 GN 1/1

- 40 Stk. emailliert GN 1/1 40mm
- 20 Stk. emailliert GN 1/1 60 mm
- 26 Stk. klassisch GN 100 mm - full
- 26 Stk. klassisch GN 100 mm - gelocht
- 8 Stk. Edelstahlgitter 1/1

BEI DER GERÄTEGRÖÖE 1221 SOLLTEN KEINE 2/1 60 MM BACKBLECHE FÜR HERKÖMMLICHE ÖFEN VERWENDET WERDEN! Diese bestehen aus grobem Blech welches die Hitze nur sehr schlecht überträgt, was Backen quasi unmöglich macht.

Die Auswahl der GN-Behälter, die in einer Küche bereitstehen sollten, hängt von den Speisen ab, die dort zubereitet werden.

Bemerkung: Alle hier genannten Empfehlungen sind nur Richtlinien. Die wesentlichen, das Ergebnis beeinflussenden Faktoren sind der Umgang mit den nötigen Geräten, die Zubereitung der Speisen und die Qualität der Zutaten.



11

TABELLE KAPAZITÄTEN

- Beilagen & Backwaren & Gebäck & Desserts 76–81
- Gemüse 81–83
- Snacks & Frühstück 83–85
- Fisch & Meeresfrüchte 85–88
- Fleisch 89–93

BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombidämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamtkapazität	GN Art	Garmodus	Feuchtigkeit %	Temperatur °C	Zeit min.	Kerntemperatur °C
Gebackene Kartoffeln (in Stücken) (die letzten 5 Min. bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	emailliert 40 mm	Heißluft	-	200-210	15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	2.5 kg/20	50						
	20 x GN1/1	2.5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Salzkartoffeln (in Stücken)	6 x GN2/3	5 kg/3	15	gelocht 100 mm	Dampf	-	99	30-40	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	16 kg/5	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
Reis, gekocht (1.2l Wasser auf 1 kg Reis)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Edelstahl 100 mm	Dampf	-	99	45	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Reis Pilaw (1.2l Brühe auf 1 kg Reis)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Edelstahl 100 mm	Kombidampf	-	175	25-45	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/10	60						
Ravioli Auflauf (Am Ende 5 Min. bei offener Wrasenklappe gratinieren)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Edelstahl 40 mm	Heißluft	-	175	15-20	-
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6,5 kg/5	32,5						
	20 x GN1/1	3 kg/5	15						
	20 x GN2/1	6 kg/5	30						



BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombidämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamtkapazität	GN Art	Garmodus	Feuchtigkeit %	Temperatur °C	Zeit Min.	Kerntemperatur °C
Gratinerte oder überbackene Süßspeisen (am Ende 15 Min. bei offener Wrasenklappe gratinieren)	6 x GN2/3	10 Stk./3	30	Förmchen auf Grillplatte	Heißluft	-	175	35	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						
Lasagne	6 x GN2/3	12 Stk./3	36	Edelstahl 65 mm	Kombidampf	50	170	20-25	-
	6 x GN1/1	18 Stk./3	54						
	10 x GN1/1	18 Stk./5	90						
	12 x GN2/1	36 Stk./5	180						
	20 x GN1/1	18 Stk./10	180						
	20 x GN2/1	36 Stk./10	360						
Cannelloni	6 x GN2/3	9 Stk./3	27	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	50	170	20	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						
Gefüllte Teigtaschen	6 x GN2/3	9 Stk./3	27	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	50	170	15	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						
Pfannepizza (die letzten 5 Min. bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	1 kg/3	3	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	-	180	20	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4 kg/5	20						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Rosenkohl mit Schinken	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	-	170	30-45	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5,5 kg/10	55						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Fladenbrot mit Rosmarin	6 x GN2/3	1,2 kg/3	3,6	Edelstahl 20 mm	Kombidampf	30	180	20-30	-
	6 x GN1/1	1,8 kg/3	5						
	10 x GN1/1	1,8 kg/5	9						
	12 x GN2/1	3,6 kg/5	18						
	20 x GN1/1	1,8 kg/10	18						
	20 x GN2/1	3,6 kg/10	36						
Gefüllte Paprika	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	-	175	30-40	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	7 kg/10	70						
Brot, frisch	6 x GN2/3	10 Stk., 100 g/3	30	Edelstahl 20 mm	Kombidampf	30	210	12-15	-
	6 x GN1/1	15 Stk., 100 g/3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk., 100 g/5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk., 100 g/5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk., 100 g/10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk., 200 g/10	300						
Brot, TK	6 x GN2/3	10 Stk., 100 g/3	30	Gelocht 20 mm	Heißluft	-	170	20-25	-
	6 x GN1/1	15 Stk., 100 g/3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk., 100 g/5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk., 100 g/5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk., 100 g/10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk., 200 g/10	300						



BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Crème Caramel	6 x GN2/3	15 Stk./6	90	Gelocht 40 mm	Dampf	-	80	30	-
	6 x GN1/1	24 Stk./6	144						
	10 x GN1/1	24 Stk./10	240						
	12 x GN2/1	48 Stk./10	480						
	20 x GN1/1	24 Stk./20	480						
	20 x GN2/1	48 Stk./20	960						
Kokos Plätzchen	6 x GN2/3	28 Stk./6	160	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	135	15	-
	6 x GN1/1	42 Stk./6	252						
	10 x GN1/1	42 Stk./10	420						
	12 x GN2/1	84 Stk./10	840						
	20 x GN1/1	42 Stk./20	840						
	20 x GN2/1	84 Stk./20	1680						
Panettone (bei halber Lüftergeschwindigkeit)	6 x GN2/3	2 Stk./1	2	Grillplatte	Heißluft	-	165	55	-
	6 x GN1/1	3 Stk./1	3						
	10 x GN1/1	3 Stk./3	9						
	12 x GN2/1	6 Stk./3	18						
	20 x GN1/1	3 Stk./5	15						
	20 x GN2/1	6 Stk./5	30						
Sponge Cake (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	400 g/3	1,2	Gelocht 40 mm mit Backpapier	Heißluft	-	165	40	-
	6 x GN1/1	600 g/3	1,8						
	10 x GN1/1	600 g/5	3						
	12 x GN2/1	1,2 kg/5	6						
	20 x GN1/1	600 g/10	6						
	20 x GN2/1	1200 g/10	12						
Blätterteiggebäck (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	1 kg/3	3	Emailliert 20 mm	Heißluft	-	175	45	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/5	16						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						



BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Mürbeteig-Gebäck (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	0,8 kg/3	2,4	Teflon / emailliert 20 mm Backpapier	Heißluft	-	160	20-30	-
	6 x GN1/1	1,6 kg/3	4,8						
	10 x GN1/1	1,6 kg/5	8						
	12 x GN2/1	3,2 kg/5	16						
	20 x GN1/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN2/1	3,2 kg/10	32						
Apfelstrudel (bei halber Lüfter- geschwindigkeit ⁹)	6 x GN2/3	1 Stk./3	3	Emailliert 40 mm	Heißluft	-	180	30-40	-
	6 x GN1/1	3 Stk./3	9						
	10 x GN1/1	3 Stk./5	15						
	12 x GN2/1	6 Stk./5	30						
	20 x GN1/1	3 Stk./10	30						
	20 x GN2/1	6 Stk./10	60						
Gugelhupf	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	Emailliert	Heißluft	-	135	25-30	-
	6 x GN1/1	2,25 kg/3	6,75						
	10 x GN1/1	2,25 kg/5	11,25						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	2,25 kg/10	22,5						
	20 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
Mandelpfätzchen	6 x GN2/3	9 Stk./3	27	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	200	4	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						
Sahnkuchen (TK) (bei hal- ber Lüftergeschwindigkeit)	6 x GN2/3	9 Stk./3	27	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	170	20-25	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						



BEILAGEN & BACKWAREN & GEBÄCK & DESSERTS

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Mini Croissants (TK)	6 x GN2/3	16 Stk./3	48	Edelstahl 20 mm	Kombidampf	20	150	15	-
	6 x GN1/1	24 Stk./3	72						
	10 x GN1/1	24 Stk./5	120						
	12 x GN2/1	48 Stk./5	240						
	20 x GN1/1	24 Stk./10	240						
	20 x GN2/1	28 Stk./10	480						
	Herzhaftes Gebäck (TK)	6 x GN2/3	0,4 kg/3						
6 x GN1/1		0,6 kg/3	1,8						
10 x GN1/1		0,6 kg/5	3						
12 x GN2/1		1,2 kg/5	6						
20 x GN1/1		0,6 kg/10	6						
20 x GN2/1		1,2 kg/10	12						

GEMÜSE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Mischgemüse, geschnitten, gekocht	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5,5 kg/10	55						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Broccoli frisch, gekocht	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	10	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	4 kg/20	80						



GEMÜSE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Grüner Spargel (gefroren)	6 x GN2/3	1,3 kg/3	3,9	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	20-25	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg /5	10						
	12 x GN2/1	5 kg/5	25						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	2 kg/10	40						
Karotten, gestiftet (3 mm)	6 x GN2/3	1,3 kg/6	7,8	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/6	12						
	10 x GN1/1	2 kg/10	20						
	12 x GN2/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN1/1	2 kg/20	40						
	20 x GN2/1	2 kg/20	80						
Blumenkohl, gedämpft (frisch)	6 x GN2/3	1,5 kg/6	9	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	25-45	-
	6 x GN1/1	2,5 kg/6	15						
	10 x GN1/1	2,5 kg/10	25						
	12 x GN2/1	5 kg/10	50						
	20 x GN1/1	2,5 kg/20	50						
	20 x GN2/1	5 kg/20	100						
Brechbohnen (frisch)	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	25-35	-
	6 x GN1/1	3,5 kg/3	10,5						
	10 x GN1/1	3,5 kg/5	17,5						
	12 x GN2/1	7,5 kg/5	37,5						
	20 x GN1/1	3,5 kg/10	35						
	20 x GN2/1	3,5 kg/10	70						
Pilze (vor dem Garen mit Zitronensaft beträufeln)	6 x GN2/3	1,3 kg/3	3,9	Edelstahl 65 mm	Dampf	-	99	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4,5 kg/5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



GEMÜSE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Spinat, frisch	6 x GN2/3	0,5 kg/6	3	Edelstahl 40 mm	Dampf	-	99	7	-
	6 x GN1/1	0,8 kg/6	4,8						
	10 x GN1/1	0,8 kg/10	8						
	12 x GN2/1	1,6 kg/10	16						
	20 x GN1/1	0,8 kg/20	16						
	20 x GN2/1	1,6 kg/20	32						
	Spinat, gefroren	6 x GN2/3	1,6 kg/6						
6 x GN1/1		2,5 kg/6	15						
10 x GN1/1		2,5 kg/10	25						
12 x GN2/1		5 kg/10	50						
20 x GN1/1		2,5 kg/20	50						
20 x GN2/1		5 kg/20	100						

SNACKS & FRÜHSTÜCK

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Eier, hartgekocht	6 x GN2/3	80 Stk./3	240	Gelocht 100 mm	Dampf	-	99	12-15	-
	6 x GN1/1	120 Stk./3	360						
	10 x GN1/1	120 Stk./5	600						
	12 x GN2/1	240 Stk./5	1200						
	20 x GN1/1	120 Stk./10	1200						
	20 x GN2/1	240 Stk./10	2400						
	Eier, weichgekocht	6 x GN2/3	35 Stk./6						
6 x GN1/1		50 Stk./6	300						
10 x GN1/1		50 Stk./10	500						
12 x GN2/1		100 Stk./10	1000						
20 x GN1/1		50 Stk./20	1000						
20 x GN2/1		100 Stk./20	2000						



SNACKS & FRÜHSTÜCK

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-GN Kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Omelettes und Pfannkuchen (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	4 Stk./3	12	Retigo Snack, Pfanne	Heißluft	-	170	13-15	-
	6 x GN1/1	6 Stk./3	18						
	10 x GN1/1	6 Stk./5	30						
	12 x GN2/1	12 Stk./5	60						
	20 x GN1/1	6 Stk./10	60						
	20 x GN2/1	12 Stk./10	120						
Überbackene Pfannkuchen mit Pilzen (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	4 Stk./3	12	Edelstahl 40 mm	Heißluft	-	175	20	-
	6 x GN1/1	6 Stk./3	18						
	10 x GN1/1	6 Stk./5	30						
	12 x GN2/1	12 Stk./5	60						
	20 x GN1/1	6 Stk./10	60						
20 x GN2/1	12 Stk./10	120							
Frühstückswürstchen	6 x GN2/3	15 Stk./6	90	Edelstahl 40 mm	Heißluft	-	180	10-15	-
	6 x GN1/1	25 Stk./6	150						
	10 x GN1/1	25 Stk./10	250						
	12 x GN2/1	25 Stk./20	500						
	20 x GN1/1	25 Stk./20	500						
	20 x GN2/1	50 Stk./20	1000						
Wiener Würstchen	6 x GN2/3	15 Stk./6	90	Gelocht 40 mm	Dampf	-	80	10-15	-
	6 x GN1/1	25 Stk./6	150						
	10 x GN1/1	25 Stk./10	250						
	12 x GN2/1	25 Stk./20	500						
	20 x GN1/1	25 Stk./20	500						
	20 x GN2/1	25 Stk./20	1000						
Salzgebäck	6 x GN2/3	45 Stk./3	135	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	170	20	-
	6 x GN1/1	50 Stk./3	150						
	10 x GN1/1	50 Stk./5	250						
	12 x GN2/1	110 Stk./5	550						
	20 x GN1/1	50 Stk./10	500						
	20 x GN2/1	100 Stk./10	1000						



SNACKS & FRÜHSTÜCK

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-GN Kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Gefüllte Blätterteigtaschen	6 x GN2/3	10 Stk./3	30	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	175	35	-
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	35 Stk./5	175						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-GN Kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Hummer, lebend (500-600 g)	6 x GN2/3	2 Stk./3	6	Gelocht 20 mm	Dampf	-	99	7-10	60-65
	6 x GN1/1	3 Stk./3	9						
	10 x GN1/1	3 Stk./5	15						
	12 x GN2/1	6 Stk./5	30						
	20 x GN1/1	3 Stk./10	30						
	20 x GN2/1	6 Stk./10	60						
Flusskrebs mit Schwanzteil (mittlere Größe)	6 x GN2/3	20 Stk./6	120	Gelocht 20 mm	Dampf	-	99	5-6	-
	6 x GN1/1	30 Stk./6	180						
	10 x GN1/1	30 Stk./10	300						
	12 x GN2/1	65 Stk./10	650						
	20 x GN1/1	30 Stk./20	600						
	20 x GN2/1	60 Stk./20	1200						
Wolfsbarsch im Ganzen (2 kg)	6 x GN2/3	1 Stk./6	6	Edelstahl 20 mm	Dampf	-	75	70-75	70
	6 x GN1/1	2 Stk./6	12						
	10 x GN1/1	2 Stk./10	20						
	12 x GN2/1	4 Stk./10	40						
	20 x GN1/1	2 Stk./20	40						
	20 x GN2/1	4 Stk./20	80						



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Lachs im Ganzen	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	Gelocht 20 mm	Dampf	-	75	100	70
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4,5 kg/5	22,5						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						
Forelle im Ganzen (300-400 g)	6 x GN2/3	4 Stk./6	24	Gelocht 20 mm	Dampf	-	70	20-30	68
	6 x GN1/1	6 Stk./6	36						
	10 x GN1/1	6 Stk./10	60						
	12 x GN2/1	12 Stk./10	120						
	20 x GN1/1	6 Stk./20	120						
	20 x GN2/1	12 Stk./20	240						
Steak vom Wolfsbarsch (150 g)	6 x GN2/3	8 Stk./6	48	Gelocht 20 mm	Dampf	-	70	-	65
	6 x GN1/1	12 Stk./6	72						
	10 x GN1/1	12 Stk./10	120						
	12 x GN2/1	24 Stk./10	240						
	20 x GN1/1	12 Stk./20	240						
	20 x GN2/1	24 Stk./20	480						
Filet vom Steinbutt	6 x GN2/3	8 Stk./6	48	Gelocht 20 mm	Dampf	-	70	-	65
	6 x GN1/1	12 Stk./6	72						
	10 x GN1/1	12 Stk./10	120						
	12 x GN2/1	24 Stk./10	240						
	20 x GN1/1	12 Stk./20	240						
	20 x GN2/1	24 Stk./20	480						
Tintenfisch, frisch oder aufgetaut (500 - 800 g)	6 x GN2/3	3,3 kg/3	9,9	Gelocht 20 mm	Dampf	-	99	75-80	75
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Fischterrine	6 x GN2/3	2,4 kg/3	7,2	Edelstahl	Dampf	-	80	110	75
	6 x GN1/1	4 kg/3	12						
	10 x GN1/1	4 kg/5	20						
	12 x GN2/1	8 kg/5	40						
	20 x GN1/1	4 kg/10	40						
	20 x GN2/1	8 kg/10	80						
	Muscheln, überbacken (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	10 Stk./3						
6 x GN1/1		15 Stk./3	45						
10 x GN1/1		15 Stk./5	75						
12 x GN2/1		35 Stk./5	175						
20 x GN1/1		15 Stk./10	150						
20 x GN2/1		30 Stk./10	300						
Steinbutt, gebacken (die letzten 15 Min. bei offener Wrasenklappe)		6 x GN2/3	1,5 Stk./3	4,5	Edelstahl 40 mm	Heißluft	-	175	30
	6 x GN1/1	2 Stk./3	6						
	10 x GN1/1	2 Stk./5	10						
	12 x GN2/1	4 Stk./5	20						
	20 x GN1/1	2 Stk./10	20						
	20 x GN2/1	4 Stk./10	40						
	Schwertfisch und Lachs in Stücken (bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	1 Teller/3	3					
6 x GN1/1		2 Teller/3	6						
10 x GN1/1		2 Teller/5	10						
12 x GN2/1		4 Teller/5	20						
20 x GN1/1		2 Teller/10	20						
20 x GN2/1		4 Teller/10	40						
Wolfsbarsch im Teigmantel (300 g), die letzten 10 Min. bei offener Wrasenklappe)	6 x GN2/3	2 Stk./3	6	Edelstahl 20 mm	Heißluft	-	175	30-35	-
	6 x GN1/1	3 Stk./3	9						
	10 x GN1/1	3 Stk./5	15						
	12 x GN2/1	6 Stk./5	30						
	20 x GN1/1	3 Stk./10	30						
	20 x GN2/1	6 Stk./10	60						



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Fischsuppe (zuvor auf dem Feuer Backen)	6 x GN2/3	3 kg/3	9	Edelstahl 65 mm	Kombidampf	-	150	35-40	-
	6 x GN1/1	4,5 kg/3	13,5						
	10 x GN1/1	4,5 kg/5	22,5						
	12 x GN2/1	9 kg/5	45						
	20 x GN1/1	4,5 kg/10	45						
	20 x GN2/1	9 kg/10	90						
Meerbarbe, gekocht nach catalanischer Art	6 x GN2/3	13 Stk./3	39	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	-	170	30-35	-
	6 x GN1/1	24 Stk./3	72						
	10 x GN1/1	24 Stk./5	120						
	12 x GN2/1	48 Stk./5	240						
	20 x GN1/1	24 Stk./10	240						
	20 x GN2/1	48 Stk./10	480						
Fisch im Teigmantel	6 x GN2/3	3,5 kg/3	10,5	Edelstahl 65 mm	Kombidampf	-	175	30-35	-
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/10	100						
Krebs, gekocht	6 x GN2/3	3 Stk./3	9	Gelocht 40 mm	Dampf	-	99	35-40	-
	6 x GN1/1	5 Stk./3	15						
	10 x GN1/1	5 Stk./5	25						
	12 x GN2/1	10 Stk./5	50						
	20 x GN1/1	5 Stk./10	50						
	20 x GN2/1	10 Stk./10	100						
Muscheln und andere Krustentiere	6 x GN2/3	1,5 kg/3	4,5	Edelstahl 40 mm	Dampf	-	80	15	-
	6 x GN1/1	2 kg/3	6						
	10 x GN1/1	2 kg/5	10						
	12 x GN2/1	4 kg/5	20						
	20 x GN1/1	2 kg/10	20						
	20 x GN2/1	4 kg/10	40						



FLEISCH

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C						
Hähnchen (1,2 kg)	6 x GN2/3	4 Stk./1	4	Hähnchenrost Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	-	140	25	80-85						
	6 x GN1/1	8 Stk./2	16												
	10 x GN1/1	8 Stk./3	24		Heißluft	-	210	15	-						
	12 x GN2/1	8 Stk./6	40												
	20 x GN1/1	8 Stk./6	40												
	20 x GN2/1	16 Stk./5	80												
	6 x GN2/3	8 Stk./6	48												
Hühnerbrust	6 x GN1/1	12 Stk./6	72	Gelocht 20mm	Dampf	-	75	30	72						
	10 x GN1/1	12 Stk./10	120												
	12 x GN2/1	24 Stk./10	240												
	20 x GN1/1	12 Stk./20	240												
	20 x GN2/1	20 Stk./ 20	400												
	6 x GN2/3	13 Stk./3	39							Grillplatte und Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	50	140	15	-
	6 x GN1/1	20 Stk./3	60												
10 x GN1/1	20 Stk./5	100	Heißluft	-	210	15	-								
12 x GN2/1	40 Stk./5	200													
20 x GN1/1	20 Stk./10	200													
20 x GN2/1	40 Stk./ 10	400													
Ente, gebraten (1,9 kg)	6 x GN2/3	1 Stk./3	3	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	-	140	40	-						
	6 x GN1/1	2 Stk./3	6												
	10 x GN1/1	2 Stk./5	10		Heißluft	-	210	15	-						
	12 x GN2/1	4 Stk./5	20												
	20 x GN1/1	2 Stk./10	20												
	20 x GN2/1	4 Stk./ 10	40												
	6 x GN2/3	4 Stk./6	24							Grillplatte und Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	40	180	25	-
6 x GN1/1	6 Stk./6	36													
10 x GN1/1	6 Stk./10	60													
12 x GN2/1	12 Stk./10	120													
20 x GN1/1	6 Stk./20	120													
20 x GN2/1	12 Stk./20	240													



FLEISCH

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
SchweineripStk.hen, gebraten	6 x GN2/3	2 kg/3	6	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	30	150	65	70
	6 x GN1/1	3 kg/3	9						
	10 x GN1/1	3 kg/5	15						
	12 x GN2/1	6 kg/5	30						
	20 x GN1/1	3 kg/10	30						
	20 x GN2/1	6 kg/ 10	60						
Schweinenacken, ohne Knochen (3 kg)	6 x GN2/3	3 kg/2	6	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Dampf	50	99	10	85
	6 x GN1/1	6 kg/2	12		Kombidampf	-	160	90	-
	10 x GN1/1	6kg/5	30						
	12 x GN2/1	12 kg/5	60						
	20 x GN1/1	6 kg/10	60						
	20 x GN2/1	12 kg/ 10	120						
Timbale vom Schwein (2 kg)	6 x GN2/3	4 kg/3	12	tiefer GN-Behälter auf Grillplatte	Kombidampf	70	140	45	-
	6 x GN1/1	6 kg/3	18		Heißluft	-	170	20	-
	10 x GN1/1	6 kg/5	30						
	12 x GN2/1	12 kg/5	60						
	20 x GN1/1	6 kg/10	60						
	20 x GN2/1	12 Stk./ 10	120						
Roast Beef (2,5-3 kg)	6 x GN2/3	3,5 kg/3	10,5	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Heißluft	-	160	65	50
	6 x GN1/1	5 kg/3	15						
	10 x GN1/1	5 kg/5	25						
	12 x GN2/1	10 kg/5	50						
	20 x GN1/1	5 kg/10	50						
	20 x GN2/1	10 kg/ 10	100						
Geschmortes vom Schwein in Scheiben (mit Sauce und in einer Pfanne bei geschlossenem Deckel garen)	6 x GN2/3	2,5 kg/3	7,5	Edelstahl 100 mm	Kombidampf	-	160	70	75
	6 x GN1/1	4 kg/3	12						
	10 x GN1/1	4 kg/5	20						
	12 x GN2/1	8 kg/5	40						
	20 x GN1/1	4 kg/10	40						
	20 x GN2/1	8 kg/10	80						



FLEISCH

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Lammrücken (roh)	6 x GN2/3	2 Stk./2	4	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Heißluft	-	150	25	60
	6 x GN1/1	4 Stk./2	8						
	10 x GN1/1	4 Stk./4	16						
	12 x GN2/1	8 Stk./4	32						
	20 x GN1/1	4 Stk./10	40						
	20 x GN2/1	8 Stk./ 10	80						
Lammkeule (1,8 kg)	6 x GN2/3	1,8 kg/2	3,6	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	50	160	80	78
	6 x GN1/1	3,6 kg/2	7,2						
	10 x GN1/1	3,6 kg/4	14,4						
	12 x GN2/1	7,2 kg/4	28,8						
	20 x GN1/1	3,6 kg/10	36						
	20 x GN2/1	7,2 kg/ 10	72						
Kalbsrücken	6 x GN2/3	4,7 kg/3	14,1	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	50	150	120	75
	6 x GN1/1	7 kg/3	21						
	10 x GN1/1	7 kg/5	35						
	12 x GN2/1	14 kg/5	70						
	20 x GN1/1	7 kg/10	70						
	20 x GN2/1	6 kg/ 10	60						
Lammhaxe (2,5 kg)	6 x GN2/3	2 Stk./3	6	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	70	150	110	80
	6 x GN1/1	3 Stk./3	9						
	10 x GN1/1	3 Stk./5	15						
	12 x GN2/1	6 Stk./5	30						
	20 x GN1/1	3 Stk./10	30						
	20 x GN2/1	6 Stk./10	60						
Roulladen, gefüllt vom Lamm (200 g in Folie gerollt)	6 x GN2/3	10 Stk./3	30	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Dampf	-	75	25	70
	6 x GN1/1	15 Stk./3	45						
	10 x GN1/1	15 Stk./5	75						
	12 x GN2/1	30 Stk./5	150						
	20 x GN1/1	15 Stk./10	150						
	20 x GN2/1	30 Stk./10	300						



FLEISCH

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Hasenrücken (0,8 kg)	6 x GN2/3	2 Stk./3	6	Edelstahl 40 mm	Kombidampf	30	160	-	65
	6 x GN1/1	4 Stk./3	12						
	10 x GN1/1	4 Stk./5	20						
	12 x GN2/1	8 Stk./5	40						
	20 x GN1/1	4 Stk./10	40						
	20 x GN2/1	8 Stk./ 10	80						
Kaninchenrücken, gefüllt	6 x GN2/3	2 Stk./3	6	Grillplatte, Edelstahl GN-Behälter im untersten Einschub	Kombidampf	50	150	60	70
	6 x GN1/1	4 Stk./3	12						
	10 x GN1/1	4 Stk./5	20						
	12 x GN2/1	8 Stk./5	40						
	20 x GN1/1	4 Stk./10	40						
	20 x GN2/1	8 Stk./ 10	80						
Rauchfleisch	6 x GN2/3	4 kg/3	12	Gelocht 100 mm	Dampf	-	99	90	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	8 kg/10	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
Schinken (8kg)	6 x GN2/3	1 Stk./2	2	Edelstahl 40 mm	Dampf	-	99	140	25
	6 x GN1/1	1 Stk./2	2		Kombidampf	50	140	100	50
	10 x GN1/1	1 Stk./3	3		Heißluft	-	140	72	70
	12 x GN2/1	2 Stk./3	6						
	20 x GN1/1	1 Stk./6	6						
	20 x GN2/1	2 Stk./6	12						
Pute, gefüllt (2,5 kg)	6 x GN2/3	1 Stk./1	1	Edelstahl 65 mm	Kombidampf	-	130	60	-
	6 x GN1/1	2 Stk./2	4		Kombidampf	-	160	20	-
	10 x GN1/1	2 Stk./4	8		Heißluft	-	200	15	-
	12 x GN2/1	4 Stk./4	16						
	20 x GN1/1	2 Stk./8	16						
	20 x GN2/1	4 Stk./8	32						



FLEISCH

Gericht	Größe Kombi-dämpfer	Kapazität pro GN/Anzahl GN	Gesamt-kapazität	GN Art	Garmodus	Feuch-tigkeit	Tempera-tur °C	Zeit Min.	Kerntem-peratur °C
Fleischkäse	6 x GN2/3	4 kg/3	12	Edelstahl 65 mm	Kombidampf	50	145	30	-
	6 x GN1/1	8 kg/3	24						
	10 x GN1/1	8 kg/5	40						
	12 x GN2/1	8 kg/10	80						
	20 x GN1/1	8 kg/10	80						
	20 x GN2/1	16 kg/10	160						
	Rehrücken (roh)	6 x GN2/3	4 Stk./3						
6 x GN1/1		6 Stk./3	18						
10 x GN1/1		6 Stk./5	30						
12 x GN2/1		12 Stk./5	60						
20 x GN1/1		6 Stk./10	60						
20 x GN2/1		12 Stk./10	120						



retigo®

CHEF'S GUIDE

Kochen mit dem Retigo Kombidämpfer

RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.de

www.retigo.de

hot line:

Vertrieb: +49 8663 4196196, **Technischer Support:** +49 170 5716317, **Kochberatung:** +49 160 7441802