



Infos Küche Haupthaus

Allgemeine Infos:

- Bitte Geschirrtücher sowie Schürzen mitbringen.
- Küchenlappen, Schwämme, Spülbürsten können mitgebracht oder vom Haus genutzt werden. Spülbürsten vom Haus am Ende der Freizeit in der Spülmaschine reinigen oder bei starker Verschmutzung/ Abnutzung entsorgen.
- Silikon Topflappen stehen zur Verfügung
- Spül- und Reinigungsmittel sowie Müllbeutel stehen zur Verfügung
- Aus hygienischen Gründen zum Händewaschen grundsätzlich Waschbecken, Seife, Desinfektion und Papierhandtücher in der Spülküche benutzen.
- Der Spül- und Abtrockendienst muss sich vor Beginn seines Dienstes die Hände waschen/ desinfizieren!
- Aushänge zur Hygiene in der Küche beachten.
- Stabfeuerzeuge/ Streichhölzer stehen zur Verfügung
- Dosen (z.B. Tupper) zur Aufbewahrung von Lebensmittel gibt es nur wenige. Bitte bei Bedarf selbst mitbringen.
- Eine übliche Küchengrundausstattung ist vorhanden.
- Die Küche und Spülküche im EG sowie der Vorratsraum im UG müssen am Ende der Freizeit sauber geputzt werden.
- Bitte am Ende der Freizeit alle Lebensmittel, Gewürze, Kaffeepulver, Gefriergut etc. wieder mitnehmen!

Info über vorhandene Küchengeräte:

1. Gasherd mit 4 Kochstellen

- Herd bzw. Gas geht nicht, wenn Dunstabzug nicht an ist! Immer den Dunstabzug auf Stufe 1 oder 2 an machen wenn man kochen möchte.
- Manchmal Anzündstift an der Kochstelle reinigen, oder den Gasschalter an der Frontseite des Herdes senkrecht stellen, wenn Herd nicht angeht (aber Dunstabzug an ist).
- Am Ende der Freizeit Schublade unter Kochstelle herausziehen und säubern sowie die Kochstellen säubern.
- Am Ende der Freizeit Fettfilter der Dunstabzugshaube raus machen und in Spülmaschine spülen (2 Stück pro Spülgang).

2. Self Cooking Center (Konvektomat)

- **Rational Gas-Konvektomat SCC**
Für kochspezifische Rückfragen vor Ort steht eine Hotline zur Verfügung. Die Telefonnummer ist an der Vorderseite des Gerätes angezeigt.

Vollständige Bedienungsanleitung unter:

<https://www.rational-online.com/media/downloads/de-at/handbücher/rational-bediengshandbuch-scc-bis-09-2008-de-at.pdf>

Das Anwendungshandbuch findet man unter:

https://www.newgastroline.de/wp-content/uploads/2016/03/8001039_V-08_deutsch.pdf

Kurzanleitung für „klassische“ Backofen Nutzung mit den Funktionen: Heißluft, Heißluft mit Dampf oder Dampfgarer siehe Ordner in der Küche bei der Mikrowelle.

Im Internet kann man viele weitere Anregungen für Rezepte und Videos über den Rational Self Cooking Center finden.

Pflege und Reinigung: Pflege- u. Reinigungsbedarf wird angezeigt. Bitte nach jedem Wochenende Gerät mit passendem Programm (je nach Verschmutzung) reinigen. NICHT mit scharfen Reinigungsmittel sowie Kratzer oder Schwamm das Gerät reinigen!

Wichtig: Das Reinigungsprogramm braucht bis zu 2,5Stunden! Bitte rechtzeitig damit beginnen!

Darauf achten, dass die Reinigungstabs in der entsprechenden Farbe an der richtigen Stelle im Gerät angebracht werden! Wird angezeigt.

Nach dem Reinigungsprogramm Wasserrückstände mit Handtuch trocknen und die Gerätetür geöffnet lassen.

3. Gaskippbratpfanne

Zur Überwachung der Pilotflamme ist ein Temperaturfühler eingebaut.

Die Anzeige ist an der Vorderseite montiert.

Anzeige im grünen Bereich: keine Wärmeentwicklung an der Pilotflamme.

Pilotflamme aus. Kippe nicht einsatzbereit

Anzeige im roten Bereich: Wärme an der Pilotflamme. Pilotflamme an. Kippe ist einsatzbereit.

Die Kippfanne kann direkt an der Pfanne mit Wasser befüllt werden. Es gibt einen installierten Wasserhahn.

4. Kochkessel

- Kochkessel ist sinnvoll ab 50 Personen zum Nudeln oder Reis kochen.
- IMMER VOR BENUTZUNG mit Prüfhahn prüfen, ob Wasser kommt, wenn ja, dann ist er einsatzfähig, wenn nein, dann MUSS er befüllt werden, sonst rostet er durch und geht kaputt!!!
- Anmachen: Gashahn senkrecht, roter Drehknopf auf Stern drücken, grauen Knopf mehrmals drücken, durch Loch muss man Flamme sehen
- Siehe auch Kurzanleitung am Gerät oder Ordner.

5. Hockerkocher

- funktioniert mit Starkstrom, Schalter betätigen
- optimal für große Menge Tee da der Topf einen Auslasshahn hat und ca. 40l fasst.

6. Graef Schneidemaschine

- Die elektrische Graef Schneidemaschine ist optimal geeignet um Brot aber auch Wurst, Käse etc. zu schneiden. Wichtig: nach Benutzung spätestens am Ende Ihrer Freizeit die Maschine gründlich reinigen. Dazu ist unbedingt das Schneidemesser heraus zu machen, sonst kann man die Maschine nicht zufriedenstellend reinigen.

7. Kühlschrank/ Gefriertruhe

- Es gibt zwei große Kühlschränke in der Küche EG sowie einen im Vorratsraum UG
- Kühlschranktemperatur NICHT verändern, nur über Knopf aus- und anschalten
- Alle drei Kühlschränke am Schluss ausschalten, reinigen und Türen geöffnet lassen.
Der Kühlschrank im UG hat eine Holzvorrichtung um geöffnet zu bleiben.
- Im Vorratsraum UG ist eine Gefriertruhe für die Freizeitgruppe vorhanden. Diese nicht ausschalten auch nicht, wenn sie leer ist. Am Ende der Freizeit bitte ALLE mitgebrachten Lebensmittel wieder aus der Gefriertruhe mitnehmen.
- **Keine Lebensmittel in Langnese Eistruhe lagern, diese ist nicht für die Freizeitgruppe bestimmt!**

8. Küchenmaschine

- Schutz MUSS auf Mixeraufsatz sonst geht Gerät nicht!!
- Übliches Zubehör vorhanden.

9. Handrührgerät/ Zauberstab

- Haushaltsübliches Handrührgerät mit Rühr- und Knethaken sowie ein separater Zauberstab sind vorhanden.

10. Waage

- Küchenwaage bis 10kg.

11. Haushaltskaffeemaschine

- Es gibt eine Filterkaffeemaschine als Doppelmaschine mit 2 Kannen zu je 10 Tassen. Je nach Bedarf kann nur eine Kanne oder auch gleichzeitig beide Kannen befüllt werden.
- Bitte Filtertüten Größe 4 dafür mitbringen.

12. Gastro Kaffeemaschinen 2 Stück

- wird im Keller gelagert. Bitte Hauseltern danach fragen.
- für 100- max.120 Tassen
- Kaffeepulver abwiegen (man rechnet ca. 7g Pulver pro Tasse) und eben in das Sieb einfüllen.
- Da über den Stab Wasserdampf kommt, braucht man KEIN Filterpapier!
- Deckel drauf und **AUF KEINEN FALL ÖFFNEN WÄHREND KAFFEE DURCHLÄUFT!!!! VERBRENNUNGSGEFAHR WEGEN HEISSEM WASSERDAMPF!!!!**
- Für komplette Füllung dauert es 1 Stunde bis Kaffee durchgelaufen ist
- Rote Lampe leuchtet auf, wenn Kaffee fertig ist.
- 1. Kanne noch mal oben rein leeren, da der erste Kaffee sehr stark ist
- Wenn Kaffee in der Maschine warm gehalten wird, dann Pulver raus, sonst wird er bitter!

13. Industrie Spülmaschine

- Wasser aufdrehen an Wand (Hauptahn)
- Info zur Nutzung der Spülmaschine hängt aus
- Die Spülmaschine den ganzen Tag anlassen und abends ausschalten.
- Am Ende die Wand darum herum putzen, ggf. Wände und Edelstahl mit Essigessenz reinigen.
- Zum Schluss der Freizeit Wasserhahn wieder zu drehen!

14. zusätzliche Arbeitsfläche

- am Schrank hinter der Türe kann eine zusätzliche Arbeitsplatte heraus gezogen und an dem Winkel an der gegenüberliegenden Wand beim Hockerkocher aufgelegt werden.

15. weitere Ausstattung

- die Küche ist u.a. zusätzlich mit folgenden Geräten ausgestattet:
Elektrisches Schneidemesser, Mikrowelle, Wasserkocher, Spätzlespresse (Kunststoff), Wellholz, Thermoskannen, Toaster für 4 Toastbrote
- Dosenöffner für große Dosen hinter der Kücheneingangstüre
- Tellerwagen mit Wärmefunktion
- Theke mit Spuckschutz
- Nicht vorhanden sind Kuchenbackformen und Tortenplatten. Diese müssen bei Bedarf selbst mitgebracht werden.