



# Das neue SelfCookingCenter® XS.





## Das neue SelfCookingCenter® XS. Die Profiklasse im kleinen Format.

Wir lieben die Herausforderung. Und genau deshalb haben wir uns an etwas gewagt, das bisher unmöglich schien. Ein kleines Gerät mit der vollen Leistung, Intelligenz und Effizienz unseres SelfCookingCenter®.

Nach intensiver Forschungsarbeit unserer Physiker, Ingenieure und Köche, haben wir es geschafft, die Baugröße ohne jegliche Kompromisse zu verkleinern. Für Sie eröffnen sich dadurch völlig neue Möglichkeiten in der Nutzung. Das neue SelfCookingCenter® XS – unser intelligentes Kochsystem im kleinen Format – hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant. Und natürlich liefert es Ihnen immer auch die höchste Qualität, wie Sie es von RATIONAL gewohnt sind.

Kochen mit dem SelfCookingCenter® XS ist Arbeiten ohne Kompromisse: 100 % Leistung, 100 % Speisenqualität, 100 % Intelligenz.

# Höchstleistung auf kleinstem Raum.

Mit Technik, die mehr kann.

Die enorme Leistungsfähigkeit des neuen SelfCookingCenter® XS basiert auf einer herausragenden Ingenieursleistung. Auf einer Tiefe von nur 55,5 cm und einer Breite von 65,5 cm bieten wir alle wichtigen Funktionen, die Spitzenqualität bei höchster Effizienz sicherstellen.



Mit Hochleistungs-Frischdampfgenerator für höchste Speisenqualität.

Dämpfer  
Heissluftofen  
Kochintelligenz

= SelfCookingCenter®

Dank der dynamischen Luftverwirbelung wird die enorme Leistung der neuen Heizelemente und des Frischdampfgenerators ideal im Garraum verteilt. Garraumtemperaturen bis zu 300 °C sowie ein intelligentes Klimamanagement ermöglichen sogar das Grillen, Überkrusten oder Gratinieren – natürlich auch in Vollbeschickung. Aber auch im Niedertemperaturbereich – wie beim Pochieren von Fisch, Eiern oder bei der Zubereitung sensibler Desserts wie Crème brûlée, setzt das SelfCookingCenter® XS neue Maßstäbe.

Die gradgenaue Temperatur- und Feuchterege lung, der kraftvolle Frischdampfgenerator, das intelligente Garen unterschiedlichster Produkte und die automatische Reinigung bieten sowohl Kochprofis als auch Aushilfen alle Funktionen eines idealen Kochsystems.

Die Bedienung des neuen SelfCookingCenter® XS ist gewohnt einfach. Das Bediendisplay ist nicht über dem Gerät, sondern ergonomisch und technisch sinnvoll links neben der Tür angebracht. Das bringt optimale Bediensicherheit und schützt die elektronischen Bauteile vor Langzeitschäden durch austretenden Dampf.

 Dampf

 Heissluft

 Kombination



# Das neue SelfCookingCenter® XS.

Ist einfach, spart viel und braucht kaum Platz.



Die Kombination von Hitze und Dampf in nur einem Gerät eröffnet Ihnen neue Möglichkeiten in der professionellen Zubereitung Ihrer Speisen. Die Speisen werden sehr schonend gegart. Dadurch sind sie deutlich gesünder und ideal für eine vitale Ernährung. Das neue SelfCookingCenter® XS deckt 95 % aller gängigen Kochanwendungen für Sie ab.

Selbstverständlich verfügt das SelfCookingCenter® XS über alle intelligenten Funktionen, die auch das SelfCookingCenter® bietet. Sie machen unser neuestes System zu einem Kochassistenten, der für Garqualität, einfachste Bedienung und höchste Effizienz steht.



Hier geht's zum Video.

#### Ihre Vorteile im Überblick:

- > Jederzeit herausragende Speisenqualität
- > Einfachste Bedienung auch für ungelerntes Personal
- > Minimale, laufende Betriebskosten
- > Kein manueller Reinigungsaufwand

# Das neue SelfCookingCenter® XS.

## 4 Assistenten – unendliche Möglichkeiten.



### Einfachheit durch Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Grösse der Produkte sowie die jeweilige Menge. Es denkt mit und voraus, ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



### Präzision für Spitzenqualität – HiDensityControl®

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmässig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: gesunde Spitzenqualität Einschub für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



### Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.



### Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und auf Tastendruck entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Auf Wunsch können Sie auch einen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Reinigungsplan speichern. Automatisch meldet sich dann das SelfCookingCenter® zu den festgelegten Zeiten. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.

Für weitere Informationen  
fordern Sie bitte unseren  
SelfCookingCenter®  
Hauptprospekt unter  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch) an.



### Traditionell Garen – Manueller Modus

Natürlich können Sie das SelfCookingCenter® XS auch manuell bedienen. Egal, ob in Heissluft, Dampf oder Kombination – Sie regeln im manuellen Modus alle Garparameter selbst, gradgenau und unmittelbar.

# Passt in jede Küche.

Flexible Möglichkeiten fürs kleine Format.

Egal, ob als attraktives Gerät im Frontcooking oder als zusätzliches Postengerät – das neue SelfCookingCenter® XS findet selbst in der kleinsten Küche einen geeigneten Platz.

## Die RATIONAL-Einbaulösung

Gerade im Frontcooking-Bereich ist die optische Wirkung wichtig. Die integrierbare RATIONAL-Einbaulösung beinhaltet bereits die UltraVent-Kondensationshaube, die austretende Dämpfe bindet und vollständig ableitet. Der ebenfalls enthaltene Verblendungssatz verhindert Schmutzablagerungen an schlecht zugänglichen Stellen, erfüllt die strengen hygienischen Anforderungen und sorgt für ein professionelles und harmonisches Gesamterscheinungsbild.

## Wandhalterung

Die Wandhalterung ist ideal für den Einsatz des SelfCookingCenter® XS als Postengerät. Zu empfehlen ist die Halterung immer dann, wenn nicht ausreichend Platz auf der Ablagefläche vorhanden ist. Optimal für eine einfache und sichere Montage direkt an der Wand.

## Combi-Duo: ein Platz – zwei Geräte

Unsere Combi-Duo-Kombination lässt auf nur einem Stellplatz gleich zwei Geräte übereinander arbeiten. Gerade in Spitzenzeiten sind Sie dadurch noch flexibler. Gleichzeitig wenden Sie einfach zwei unterschiedliche Garverfahren an und können z. B. dämpfen und grillen in einem Zug.

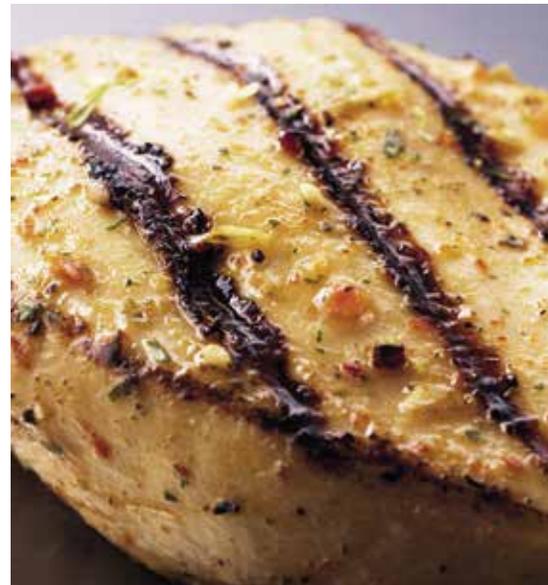
Natürlich gibt es auch für unsere XS-Reihen das passende Untergestell. So arbeiten Sie in optimaler Höhe und auch das Zubehör lässt sich ideal verstauen.



Wandhalterung

# Keine Kompromisse auch beim Zubehör.

Damit sie noch mehr rausholen.



Kreuz- und Streifen-Grillrost

Erst die Verwendung des Original RATIONAL-Zubehörs erschliesst Ihnen die vollen Möglichkeiten des SelfCookingCenter® XS. Es ist von höchster Robustheit und damit bestens für den täglichen, harten Einsatz in der Profiküche geeignet. So gelingen selbst spezielle Anwendungen, wie das Zubereiten vorfrittierter Produkte oder das Grillen von Hähnchen und Enten. Selbst Schnitzel und Steaks bereiten Sie ohne umständliches Wenden zu.

## UltraVent

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent-Haube werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Massnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Ein Aussenanschluss ist nicht erforderlich. Somit ist auch der Einsatz im offenen Frontcooking jederzeit problemlos möglich.

## Grill- und Pizzaplatte

Mit der hoch wärmeleitfähigen Pizzaplatte bereiten Sie alle Arten von Pizzen, Fladenbrot und Flammkuchen in optimaler Qualität zu. Drehen Sie sie um, erhalten Sie Gemüse, Steaks oder auch Fisch mit perfektem Grillmuster.

## Kreuz- und Streifen-Grillrost

Mit dem neuen Kreuz- und Streifen-Grillrost erhalten Sie ein perfektes Grillmuster auf Kurzgebratenem, Fisch und Gemüse. Hierbei haben Sie die Wahl: Neben den klassischen Grillstreifen lässt sich mit dem neuen Grillrost, auch das beliebte original amerikanische Steakhouse-Muster auf unterschiedlichste Produkte bringen. Der Kreuz- und Streifen Grillrost ist extrem robust und langlebig. Die 3-lagige TriLax Beschichtung ist bräunungsunterstützend sowie hitze- und laugenbeständig.



UltraVent



Grill- und Pizzaplatte

# Zubehör für den Profi-Einsatz.

## Immer hart im Nehmen.

### Brat- und Backbleche

Die Aluminium-Backbleche von RATIONAL zeichnen sich durch perfekte Antihafteigenschaften sowie Robustheit und Langlebigkeit aus. Brötchen, Plundergebäck, Kurzgebratenes sowie Paniertes werden schön gebräunt und besonders knusprig.

### CombiFry®

Mit dem patentierten CombiFry® ist es erstmals möglich, grössere Mengen vorfrittierter Produkte wie Fischnuggets, Pommes frites und Wedges ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

### Multibaker

Der Multibaker eignet sich für die Zubereitung grosser Mengen Spiegeleier, Omeletts, Rösti und Tortillas. Durch die spezielle Teflonbeschichtung wird ein Anhaften der Speisen verhindert.

### Hähnchen-Superspike

Durch die stehende Anordnung des Geflügels und den damit verbundenem Kamineffekt wird die Garzeit im Vergleich zum Rotationsgrill deutlich verkürzt. Dieser besondere Effekt sorgt für ein besonders saftiges Brustfleisch und gleichmässig gebräunte Haut.



Für weitere Informationen fordern Sie bitte unseren  
Zubehörprospekt oder unsere Anwendungsprospekte an.  
Oder Sie besuchen uns im Internet unter  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch).



## **Bestens aufgestellt.** Das SelfCookingCenter® XS findet immer einen Platz.

Ob im Supermarkt, in der Tankstelle oder der Metzgerei, ob als Erstgerät oder als zusätzliches Gerät im Restaurant: Die Profiklasse im kleinen Format meistert jeden Einsatz. Der Praxiseinsatz bei unseren zufriedenen Kunden zeigt nur einige von vielen Möglichkeiten auf.



# Technik, die mehr schafft.

Denn der Unterschied liegt in jedem Detail.



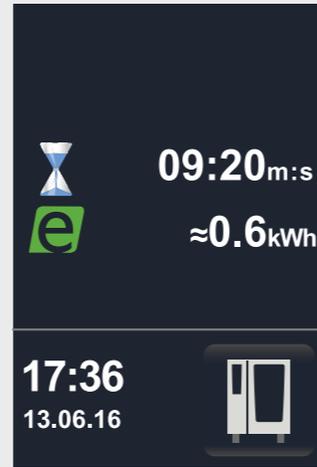
## LED-Beleuchtung

Die völlig neue LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung des Garraumes und jedes einzelnen Einschubes – von oben bis unten und von hinten bis vorne. Neutral gibt das Licht die Bräunung der Produkte wieder. Energiesparend, langlebig und wartungsarm.



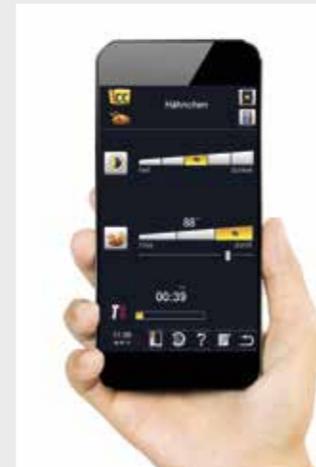
## 3-Scheiben-Garraumtür

Die 3-Scheiben-Garraumtür mit modernster Wärmereflexionsbeschichtung sorgt für geringste Wärmeverluste. Hierdurch sparen Sie zusätzlich 10 % Energiekosten ein. Da sich alle Scheiben reinigen lassen, bleibt die Sicht auch über Jahre hinweg gut.



## Energieverbrauchsanzeige

Sie sind stets informiert, wie viel Energie ein einzelner Garvorgang benötigt und wie viel Energie pro Tag verbraucht wurde. Die Daten sind sowohl am Display sichtbar als auch als Download verfügbar.



## RATIONAL-Remote-Funktion

Ist Ihr SelfCookingCenter® mit einem Netzwerk verbunden, steuern und überwachen Sie es einfach mit Ihrem iPhone. So haben Sie alles im Blick und sind immer gut informiert, was im Gerät gerade läuft.



## Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik

Eine stufenlose Strahldosierung und ergonomische Handhabung machen die grobe Reinigung, das Ablöschen und Aufgiessen jetzt noch leichter. Die integrierte Rückhol- und Wasserabsperreautomatik bietet optimale Sicherheit und Hygiene nach EN 1717 und SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches).



## Zentrifugales Fettabscheidesystem

Kein Wechseln oder Reinigen von Fettfiltern und dennoch stets saubere Garraumluft. Geschmackserlebnis pur.



## ClimaPlus Control®

Die Feuchtigkeit wird mittels Sensoren im Garraum präzise gemessen und je nach Vorgabe prozentgenau geregelt. Bei Bedarf entzieht das System überschüssige Feuchtigkeit oder führt mittels des Dampfgenerators neue Feuchtigkeit zu. Auch bei grösseren Beschickungsmengen erhalten Sie dadurch knusprige Krusten und Panierungen, typische Grillmuster und saftige Braten.

# Technik, die mehr schafft.

## Und Ihre Arbeit einfacher macht.



### 300 °C maximale Garraumtemperatur

Die besonders robuste Bauweise lässt selbst im Dauerbetrieb Garraumtemperaturen bis 300 °C zu. Dadurch sind auch besondere Anwendungen, wie Grillen oder scharfes Anbraten, in grossen Mengen möglich.



### Bediendisplay

Ergonomisch und technisch sinnvoll ist das Bediendisplay nicht über dem Gerät, sondern links neben der Tür angeordnet. Das senkt die Verletzungsgefahr durch austretenden Dampf beim Bedienen. Gleichzeitig wird die Elektronik vor Langzeitschäden durch austretenden Dampf bestens geschützt.



### Intelligenter 6-Punkt-Fühler

Selbst wenn der Kerntemperaturfühler nicht korrekt platziert wurde, errechnet der Fühler zuverlässig den kältesten Punkt im Produkt. Dadurch werden alle Produkte stets auf den Punkt gegart.



### Positionierhilfe

Die patentierte Positionierhilfe erleichtert die korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers in flüssigen, weichen oder sehr kleinen Produkten.



### Frischdampfgenerator

Unverzichtbar ist der Frischdampfgenerator, wenn Sie höchste Speisenqualität beim Dämpfen erreichen wollen. Der 100 %ige hygienische Frischdampf ist Garant für höchste Dampfsättigung auch im Niedertemperaturbereich, wie z. B. beim Pochieren. Im Zuge der Reinigung wird der Dampfgenerator automatisch entkalkt. Das macht teure Wasserenthärtungsmassnahmen überflüssig.



### Dynamische Luftverwirbelung

Durch die besondere Garraumgeometrie und den kraftvollen Lüfterantrieb, der die Drehrichtung und die Geschwindigkeit intelligent an das jeweilige Gargut anpasst, wird die Hitze immer optimal im Garraum verteilt. Das sichert herausragende Speisenqualität auch bei Vollbeschickung. Eine integrierte Lüfterradbremse reagiert prompt und lässt das Lüfterrad beim Öffnen der Tür besonders schnell stillstehen. Das sorgt für zusätzliche Sicherheit.

The products manufactured by RATIONAL are protected under one or more of the following patents, utility models or design models: DE 195 18 004; DE 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,510,782; US 6,600,288; US 6,752,621; US 6 772 751;

US 6,753,027; US 7,048,312; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,223,943; US 7,232,978; US 7,438,240; US 7,409,311; US 8,025,740; US 8,269,151; US 8,147,888; US 8,344,294; US 8,475,857; JP 3916261; JP 1227539; JP3916261B1; JP4598769B2; JP4255912B2; plus patents pending

# Die Profiklasse im kleinen Format.

Arbeiten ohne Kompromisse.

Das neue SelfCookingCenter® XS hat Platz in jeder Küche und eignet sich dank raffinierter Installationslösungen für Frontcooking-Bereiche genauso gut wie als Postengerät im Restaurant. Das SelfCookingCenter® XS ist als Elektroausführung verfügbar. Alle anderen SelfCookingCenter®-Modelle gibt es zudem auch als Gasausführung.

Durch die Kombination zweier Geräte einfach übereinander als Combi-Duo erhalten Sie noch mehr Flexibilität ohne zusätzlichen Platzbedarf. Dabei steuern Sie das untere Gerät einfach und komfortabel über die obere Bedieneinheit.

Darüber hinaus stehen Ihnen zahlreiche Sonderausführungen zur Verfügung, mit denen wir Ihr Gerät an die Gegebenheiten Ihrer Küche individuell anpassen.

Für weitere Informationen zu unserem Gesamtprogramm fordern Sie bitte unseren Geräte- und Zubehörkatalog an. Oder Sie besuchen uns im Internet unter [www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch).

2-Jahres-Garantie	
Gerät	XS Typ 6 2/3
<b>Elektro</b>	
Kapazität	6 x 2/3 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80
Längseinschub	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Breite	655 mm
Tiefe	555 mm
Höhe	567 mm
Wasserzulauf	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40
Wasserdruck	150–600 kPa oder 0,15–0,6 Mpa
Gewicht	72 kg
Anschlusswert	5,7 kW
Absicherung	3 x 10 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V
Leistung „Heissluft“	5,4 kW
Leistung „Dampf“	5,4 kW



# Sie möchten das alles mit eigenen Augen sehen?

Kochen Sie mit uns.

Erleben Sie, wie leistungsfähig das SelfCookingCenter® XS ist. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive-Events.

Unter Tel. 071 727 90 92 oder [www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch) erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.



„Beim RATIONAL GarenLive haben wir das erste Mal das SelfCookingCenter® in Aktion gesehen. Als ich die Speisen dort probierte und erlebte, wie viel Zeit eingespart werden kann und wie einfach die Handhabung ist; da wusste ich, dass ich dieses Equipment für meine Küche benötige.“

Raghavendra Rao, Inhaber, Kadamba, Bangalore, Indien



**RATIONAL Schweiz AG**  
Innoparc 01  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg  
Switzerland

Tel. +41 71 727 90 92  
Fax +41 71 727 90 91

[info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[rational-online.ch](http://rational-online.ch)