



Руководство по эксплуатации.

iCombi® Classic.

Содержание.

- 04** Режимы работы
- 12** Параметры приготовления
- 14** Дополнительные функции
- 17** Режим программирования
- 18** Очистка
- 19** Руководство по использованию и очистке аксессуаров с покрытием
- 20** Выпечка
- 26** Яйца
- 28** Рыба
- 30** Гарнир и овощи
- 34** Картофель и гарнир
- 38** Полуфабрикаты глубокой заморозки
- 40** Говядина и телятина
- 42** Свинина и баранина
- 46** Дичь и птица
- 50** Колбаски, террины и дрожжевая выпечка

Режимы работы.

Вызов режимов работы



Доступны следующие режимы работы:

- > Пар
- > Комбинация пара и горячего воздуха
- > Сухой жар

Доступны следующие параметры приготовления:

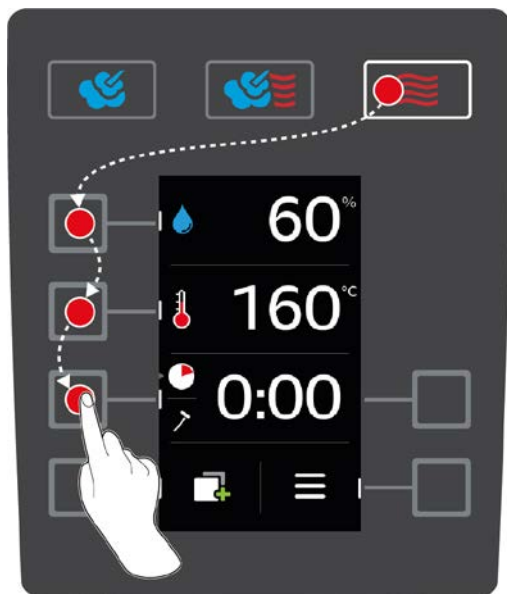
- > Влажность рабочей камеры
- > Температура рабочей камеры
- > Время приготовления
- > Температура продукта




Доступны следующие дополнительные функции:



- > Прогрев
- > Функция «Охлаждение»
- > Скорость вентилятора
- > Метод приготовления «Дельта-Т»

Режимы работы.

Приготовление продуктов с помощью сухого жара



1.  Нажмите на кнопку.
> Производится прогрев аппарата.
2.  Нажмите на кнопку.
3. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую влажность рабочей камеры.
4.  Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Выбор параметров приготовления автоматически возвращается к **Температуре рабочей камеры**.

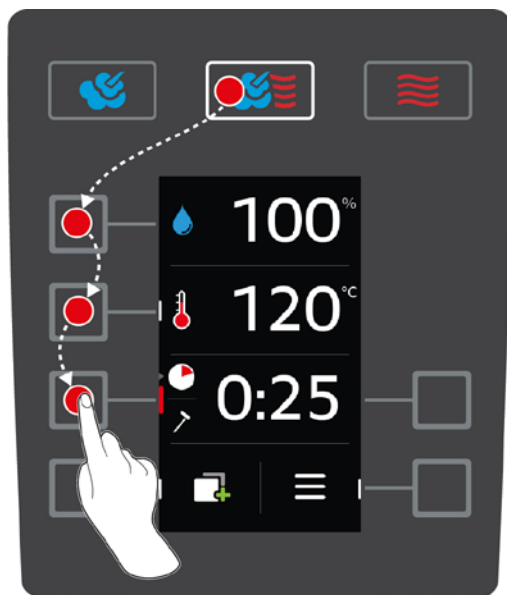
5.  Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Выбор параметров приготовления автоматически возвращается к **Времени приготовления**.
6. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемое время приготовления.
7. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
8.  Чтобы приготовить продукты, используя температуру продукта, нажмите кнопку один раз.
9. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру продукта.
10. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Когда будет достигнута заданная температура в рабочей камере, вам будет предложено загрузить аппарат. Если аппарат не будет загружен в течение 10 минут, нагрев будет отменен.
11. Загрузите аппарат.
> Выполняется приготовление продуктов. Когда время приготовления истечет или будет достигнута температура продукта, издается звуковой сигнал, чтобы Вы проверили, достигнут ли желаемый результат.




Информация.



В режиме работы «Сухой жар» не превышает установленная Вами влажность в рабочей камере. Если влажность в рабочей камере выше установленной, аппарат выполняет удаление влаги. Если влажность в рабочей камере ниже установленной, она не корректируется аппаратом.

Режимы работы.

Приготовление продуктов в комбинации пара и сухого жара



1.  Нажмите на кнопку.
> Производится прогрев аппарата.
2.  Нажмите на кнопку.
3. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую влажность рабочей камеры.
4.  Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Выбор параметров приготовления автоматически возвращается к **Температуре рабочей камеры**.
5. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру рабочей камеры.

6.  Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Выбор параметров приготовления автоматически возвращается к **Времени приготовления**.
7. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемое время приготовления.
8. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
9.  Чтобы приготовить продукты, используя температуру продукта, нажмите кнопку один раз.
10. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру продукта.
11. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
> Когда будет достигнута заданная температура в рабочей камере, вам будет предложено загрузить аппарат. Если аппарат не будет загружен в течение 10 минут, нагрев будет отменен.
12. Загрузите аппарат.
> Выполняется приготовление продуктов. Когда время приготовления истечет или будет достигнута температура продукта, издается звуковой сигнал, чтобы Вы проверили, достигнут ли желаемый результат.

Информация.


В режиме работы «Комбинация» всегда точно соблюдается установленная Вами влажность в рабочей камере. Это означает, что при недостаточной влажности добавляется пар, а при избыточной влажности осуществляется активное удаление влаги.

Параметры приготовления.



Влажность рабочей камеры


С помощью этого параметра приготовления Вы устанавливаете влажность в рабочей камере. Настройка влажности рабочей камеры осуществляется следующим образом:

1.  Нажмите на кнопку.
2. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую влажность рабочей камеры.
3. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
 - > Выбор параметров приготовления автоматически возвращается к параметру приготовления «Температура рабочей камеры».




Температура рабочей камеры

С помощью этого параметра приготовления Вы устанавливаете температуру в рабочей камере. Настройка температуры рабочей камеры осуществляется следующим образом:

1.  Нажмите на кнопку.
2. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру рабочей камеры.
3. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.

Вы можете запросить текущие влажность и температуру рабочей камеры:



1.  Нажмите и удерживайте кнопку.
 - > Через короткое время отображается текущая температура рабочей камеры.
2. Для возврата к настроенным параметрам отпустите кнопку.



Время приготовления

С помощью этого параметра приготовления Вы устанавливаете время, в течение которого должен быть достигнут желаемый результат приготовления продукта. Также возможна непрерывная работа аппарата с заданными Вами настройками. Для этого включите режим непрерывной работы.

Настройка времени приготовления осуществляется следующим образом:

1.  Нажмите на кнопку.
2.  Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемое время приготовления.
 - > При установке времени приготовления на 10:00 появляется символ. Режим непрерывной работы включен.
3. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.


Если Вы установили время приготовления, параметр приготовления **Температура продукта** недоступен.



Температура продукта

С помощью этого параметра приготовления Вы устанавливаете температуру внутри продукта или степень приготовления продукта.

Настройка температуры продукта осуществляется следующим образом:




1.  Нажмите кнопку дважды.
2. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру продукта.
3. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.

Дополнительные функции.

Прогрев




С помощью этой дополнительной функции осуществляется прогрев рабочей камеры для создания теплового буфера.

Настройка температуры, до которой должен нагреваться аппарат, осуществляется следующим образом.

-  Нажмите на кнопку.
-  Нажмите на кнопку.
- Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру.
- Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
-  Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку.

Функция «Охлаждение»

Если продукт был приготовлен при высокой температуре и затем необходимо установить более низкую температуру рабочей камеры, Вы можете охладить рабочую камеру с помощью функции «Охлаждение».






-  Заслонка воздухопровода заблокирована надлежащим образом.
-  Нажмите на кнопку.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ошпаривания! При открытии дверцы из рабочей камеры может массово выделяться горячий пар.** Откройте дверцу камеры.
‣ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмирования! При открытии дверцы рабочей камеры скорость вентилятора не замедляется. Не касайтесь работающего вентилятора. Скорость вентилятора повышается. Температура рабочей камеры понижается.**
-  Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку.





Скорость вентилятора

С помощью этой дополнительной функции Вы настраиваете скорость вентилятора. Чем выше выбранный уровень, тем выше скорость вентилятора. Для небольших чувствительных продуктов выберите более низкий уровень.

Настройка скорости вентилятора осуществляется следующим образом:

Уровень	Скорость вентилятора
	Вентилятор работает с 1/4 скорости
	1/4 скорости вентилятора
	1/2 скорости вентилятора
	Полная скорость вентилятора
	Турбо

Настройка скорости вентилятора осуществляется следующим образом:

-  Нажмите на кнопку.
-  Нажмите на кнопку.
- Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую скорость вентилятора.
- Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.

Дополнительные функции.






Метод приготовления «Дельта-Т»

С этой дополнительной функцией продукты готовятся с постоянной разницей между температурой рабочей камеры и температурой продукта. Благодаря медленному повышению температуры рабочей камеры с постоянной разницей от температуры продукта, продукты готовятся медленно и щадяще. Потери при приготовлении сведены к минимуму.

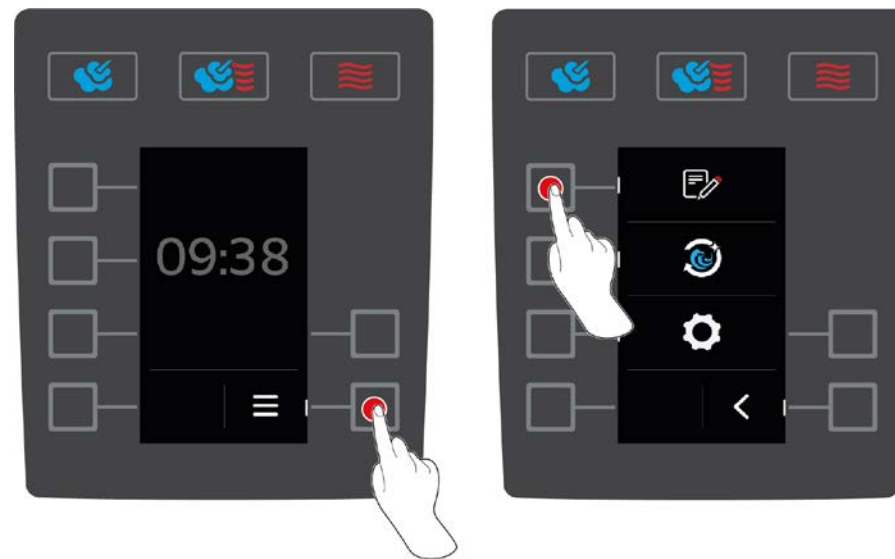
Можно выбрать разницу между 20 °С и 60 °С. Затем установите нужную температуру внутри продукта.



Чем меньше разница между температурой рабочей камеры и температурой продукта, тем медленнее и более щадяще готовятся продукты. Чем выше разница между температурой рабочей камеры и температурой продукта, тем быстрее готовятся продукты.

Настройка приготовления «Дельта-Т» осуществляется следующим образом:

1.  Нажмите на кнопку.
2.  Нажмите на кнопку.
 - > Осуществляется автоматический возврат к параметрам приготовления. Параметр приготовления «Время приготовления» заменяется на параметр «Приготовление "Дельта-Т"».
3.  Нажмите на кнопку.
4. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую разницу температур.
5. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
 - > Выбор автоматически возвращается к параметру приготовления **Температура продукта**.
6. Поверните центральный поворотный регулятор и установите требуемую температуру продукта.
7. Нажмите на центральный поворотный регулятор для подтверждения настройки.
 - > Параметры приготовления отображаются в соответствии с Вашими настройками.

Режим программирования.



1.  Нажмите на начальном экране кнопку.
2.  Нажмите на кнопку.
 - > На экране отобразится список программ режима программирования.





Дополнительные сведения содержатся в руководстве по эксплуатации.

Очистка.

Ваш iCombi Classic оснащен системой автоматической очистки. Вы выбираете программу очистки, кладете показанное количество таблеток Active Green и Care, и аппарат автоматически выполняет очистку. В то же время система Care удаляет накипь с парогенератора. Каждый раз будет обеспечена максимальная чистота и гигиена, а также оптимальный уход за Вашим аппаратом.

Запуск очистки

Навесные рамы правильно размещены в рабочей камере.

-  Нажмите на начальном экране кнопку.
-  Нажмите на кнопку:
> Если температура рабочей камеры превышает 50 °C, отображается сообщение: **Рабочая камера слишком горячая**
- Запустите функцию «Охлаждение», чтобы понизить температуру рабочей камеры. Подробную информацию см. в руководстве по эксплуатации.
-  Нажмите на кнопку.
- Поверните центральный поворотный регулятор и выберите требуемую программу очистки.
- Откройте дверцу камеры.
- Удалите из рабочей камеры все емкости и противни.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожога! Надевайте маску и защитные перчатки, чтобы надежно защитить себя при обращении с очищающими таблетками Active Green и таблетками Care.** Снимите упаковку с указанного количества очищающих таблеток Active Green и положите их в сливную решетку рабочей камеры.
- Снимите упаковку с указанного количества таблеток Care и положите их в отсек для таблеток Care.
- Закройте дверцу рабочей камеры.
-  Для подтверждения действия нажмите кнопку.
> Запускается автоматическая очистка.
> По завершении автоматической очистки издается звуковой сигнал.

Дополнительные сведения содержатся в руководстве по эксплуатации.

Руководство по использованию и очистке аксессуаров с покрытием.

- Первое использование.
 - Перед первым использованием очистите аксессуар мягкой щеткой или губкой с моющим средством.
- Ежедневное использование.
 - Поднимайте продукты с аксессуара только с помощью надлежащей термостойкой лопатки из пластика или тефлона.
- Ежедневная очистка.
 - Перед очисткой необходимо охладить аксессуар до комнатной температуры (не охлаждать в воде!).
 - При сильных загрязнениях замочить аксессуар на 15 минут.
 - Очистить в емкости с водой чистящим средством и мягкой губкой или пластиковой щеткой, затем высушить мягкой тканью.

Внимание!

- > Для аксессуаров с покрытием нельзя использовать металлические щипцы, лопатки и т.п.!
- > Аксессуары не следует очищать в рабочей камере с Efficient CareControl.
- > Запрещается использовать твердые предметы для очистки (губка для очистки кастрюлей, металлический скребок, металлическая губка и т.п.).
- > Агрессивные чистящие средства, такие как чистящее молочко, могут повредить покрытие и вывести из строя аксессуар. Поэтому следует использовать исключительно обычное чистящее средство для мытья посуды.

Выпечка.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Пирог

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 или 40 мм						
------------	--	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

			
250 °C	160 °C	45 мин.	40 %

Яблочный штрудель

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
----------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1






			
250 °C	170 °C	25 мин.	20 %

Бисквитный корж

Объем загрузки	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
----------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 мм						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

				
250 °C	180 °C	12 мин.	60 %	Этап 2






	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Бисквитный корж, кольцо

Объем загрузки	3× 1 шт.	3× 2 шт.	3× 4 шт.	5× 2 шт.	5× 4 шт.	10× 2 шт.	10× 4 шт.
----------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------

Аксессуары	Решетка						
------------	---------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1










				
250 °C	180 °C	40 мин.	60 %	Этап 2

Слоеное тесто, пирожки, фигурные изделия из теста

Объем загрузки	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
----------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1 Шаг 2










								
210 °C	160 °C	12 мин.	90 %	Этап 2	200 °C	5 мин.	60 %	Этап 2

Заварное тесто (пирожные)

Объем загрузки	4× 10 шт.	6× 15 шт.	6× 30 шт.	10× 15 шт.	10× 30 шт.	20× 15 шт.	20× 30 шт.
----------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

								
240 °C	180 °C	5 мин.	100 %	Этап 2	160 °C	8 мин.	100 %	Этап 2

Выпечка.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Варенье

Объем загрузки	3×3 кг	3×5 кг	3×10 кг	5×5 кг	5×10 кг	10×5 кг	10×10 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 65 мм						

Прогрев Шаг 1

Температура кипения	90 °C	8 мин.

Крем-карамель (баночки)

Объем загрузки	6×8 шт.	6×1 шт.	6×24 шт.	10×12 шт.	10×24 шт.	20×12 шт.	20×24 шт.
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 20 мм						

Прогрев Шаг 1

100 °C	60 %	85 °C	35 мин.	40 %	Этап 3

Дрожжевой пирог

Объем загрузки	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 мм						

Прогрев Шаг 1

180 °C	100 %	160 °C	10 мин.	80 %	Этап 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Хала

Объем загрузки	3×1 шт.	3×2 шт.	3×4 шт.	5×2 шт.	5×4 шт.	10×2 шт.	10×4 шт.
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 мм						

Прогрев Шаг 1

180 °C	100 %	160 °C	35 мин.	60 %	Этап 3

Ватрушка (корж из песочного теста)

Объем загрузки	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						

Прогрев Шаг 1

160 °C	130 °C	60 мин.	40 %	Этап 3

Чизкейк «Нью-Йорк»

Объем загрузки	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

152 °C	100 %	150 °C	25 мин.	70 %	Этап 3	110 °C

Шаг 3

105 °C	25 мин.	60 %	Этап 2






Выпечка.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Корж из песочного теста

Объем загрузки	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						






Прогрев Шаг 1

				
200 °C	170 °C	25 мин.	60 %	Этап 3

Мраморный кекс

Объем загрузки	3× 1 шт.	3× 2 шт.	3× 4 шт.	5× 2 шт.	5× 4 шт.	10× 2 шт.	10× 4 шт.
Аксессуары	Решетка						

Прогрев Шаг 1

				
180 °C	160 °C	45 мин.	60 %	Этап 2

Песочное тесто и печенье из шприца-дозатора

Объем загрузки	3× 16 шт.	6× 24 шт.	6× 48 шт.	10× 24 шт.	10× 48 шт.	20× 24 шт.	20× 48 шт.
Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						

Прогрев Шаг 1




			
180 °C	160 °C	12 мин.	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Пирог с посыпкой

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						











Прогрев Шаг 1

				
180 °C	160 °C	30 мин.	80 %	Этап 3

Булочки

Объем загрузки	6× 8 шт.	6× 12 шт.	6× 24 шт.	10× 12 шт.	10× 24 шт.	20× 12 шт.	20× 24 шт.
Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

									
180 °C	100 %	170 °C	4 мин.	80 %	Этап 4	160 °C	12 мин.	30 %	Этап 4

Яйца.



Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Яйца (вкрутую)

Объем загрузки	6×30 шт.	6×45 шт.	6×90 шт.	10×45 шт.	10×90 шт.	20×45 шт.	20×90 шт.
Аксессуары	Емкость, перфорированная, 65 мм						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	12 мин.

Яйца в кокоетнице (пошированное яйцо)

Объем загрузки	6×8 шт.	3×12 шт.	3×24 шт.	5×12 шт.	5×24 шт.	10×12 шт.	10×24 шт.
Аксессуары	Решетка						




Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	90 °C	10 мин.

Кастэд

Объем загрузки	4×1,2 л	6×2 л	6×4 л	10×2 л	10×4 л	20×2 л	20×4 л
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 40 мм						

Прогрев Шаг 1



		
Температура кипения	85 °C	45 мин.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Яичница-болтунья

Объем загрузки	3×2 л	3×3 л	3×6 л	5×3 л	5×6 л	10×3 л	10×6 л
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 65 мм						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	90 °C	20 мин.

Рыба.


Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Лосось (целиком)

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Решетка и емкость, нержавеющая сталь, 20 мм						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	75 °C	60 °C

Филе кумжи, филе калкана, палтус, рулетки из морского языка

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 20 мм						








Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	75 °C	6 мин.

Филе лосося (на гриле)

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2



						
180 °C	160 °C	50 °C	40 %	200 °C	57 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Синяя форель

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 40 мм						




Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	12 мин.

Моллюски

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 40 мм						





Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	78 °C	10 мин.

Королевские креветки

Объем загрузки	4× 0,6 кг	6× 1 кг	6× 2 кг	10× 1 кг	10× 2 кг	20× 1 кг	20× 2 кг
Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						









Прогрев Шаг 1

				
300 °C	260 °C	3 мин.	20 %	Этап 5

Запеченная рыба

Объем загрузки	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40мм						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

							
230 °C	0 %	230 °C	4 мин.	50 %	230 °C	3 мин.	0 %

Гарнир и овощи.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Брокколи, фасоль

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	8 мин.

Брюссельская капуста, кольраби, морковь

Объем загрузки	4× 2 кг	6× 3 кг	6× 6 кг	10× 3 кг	10× 6 кг	20× 3 кг	20× 6 кг
----------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1



		
Температура кипения	Температура кипения	11 мин.

Шпинат, капуста (бланшировать)

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	4 мин.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Цветная капуста

Объем загрузки	4× 2 кг	6× 3 кг	6× 6 кг	10× 3 кг	10× 6 кг	20× 3 кг	20× 6 кг
----------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	12 мин.

Сладкий горошек

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	5 мин.

Спаржа

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 40 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	90 °C	15 мин.



Гарнир и овощи.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Помидоры конфи

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 20 мм						











Прогрев Шаг 1

				
100 °С	50 %	95 °С	15 мин.	40 %

Голубцы с мясом

Объем загрузки	6× 10 шт.	6× 15 шт.	6× 30 шт.	10× 15 шт.	10× 30 шт.	20× 15 шт.	20× 30 шт.
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						


Прогрев Шаг 1 Шаг 2

									
160 °С	100 %	140 °С	40 мин.	80 %	Этап 3	160 °С	10 мин.	20 %	Этап 5

Жареные грибы

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Шаг 1









				
250 °С	200 °С	5 мин.	20 %	Этап 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Рататуй

Объем загрузки	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

					Звуковой сигнал (добавить помидоры)			
150 °С	100 %	160 °С	10 мин.	30 %		120 °С	20 мин.	90 %

Картофель и гарнир.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Отварной картофель

Объем загрузки	6×2 кг	6×3 кг	6×6 кг	10×3 кг	10×6 кг	20×3 кг	20×6 кг
----------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 65 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1




		
Температура кипения	Температура кипения	30 мин.

Картофель в мундире

Объем загрузки	6×2 кг	6×3 кг	6×6 кг	10×3 кг	10×6 кг	20×3 кг	20×6 кг
----------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

Аксессуары	Емкость, перфорированная, 65 мм						
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	130 °C	40 мин.

Предварительно приготовленный жареный картофель

Объем загрузки	3×1 кг	6×1,5 кг	6×3 кг	10×1,5 кг	10×3 кг	20×1,5 кг	20×3 кг
----------------	-----------	-------------	-----------	--------------	------------	--------------	------------

Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

				
270 °C	230 °C	15 мин.	20 %	Этап 5







	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Картофель в фольге

Объем загрузки	3×18 шт.	3×28 шт.	3×56 шт.	5×28 шт.	5×56 шт.	10×28 шт.	10×56 шт.
----------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------

Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 20 мм или решетка						
------------	---	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1




					
240 °C	100 %	200 °C	40 мин.	80 %	Этап 3

Картофельные оладьи

Объем загрузки	4×0,75 кг	6×1 кг	6×2 кг	10×1 кг	10×2 кг	20×1 кг	20×2 кг
----------------	--------------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

Аксессуары	Противень для жарения и выпекания						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1



					
270 °C	40 %	230 °C	15 мин.	20 %	Этап 5

Рис

Объем загрузки	4×2 кг	6×3 кг	6×6 кг	10×3 кг	10×6 кг	20×3 кг	20×6 кг
----------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 65 мм						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	20 мин.

Картофель и гарнир.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Дикий рис

Объём загрузки	4× 2 кг	6× 3 кг	6× 6 кг	10× 3 кг	10× 6 кг	20× 3 кг	20× 6 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 65 мм						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	Температура кипения	45 мин.

Мол. рис

Объём загрузки	4× 2 кг	6× 3 кг	6× 6 кг	10× 3 кг	10× 6 кг	20× 3 кг	20× 6 кг
Аксессуары	Емкость, нержавеющая сталь, 65 мм						






Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	90 °C	40 мин.

Картофель фри глубокой заморозки

Объём загрузки	4× 0,75 кг	6× 1 кг	6× 2 кг	10× 1 кг	10× 2 кг	20× 1 кг	20× 2 кг
Аксессуары	CombiFry						

Прогрев Шаг 1









				
260 °C	200 °C	15 мин.	100 %	Этап 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Паста в соусе

Объём загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

							
140 °C	90 %	250 °C	8 мин.	90 %	100 °C	4 мин.	100 %

Полуфабрикаты глубокой заморозки.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Грудка индейки «Флорентин» с листовым шпинатом,
грудка индейки «Марко Поло» с начинкой из брокколи,
грудка цыпленка «Капрезе» с помидорами,
грудка пулярки с начинкой из грибов и сливок,
грудка индейки «Маренго» с начинкой из шампиньонов,
рулет из мяса птицы

Объём загрузки	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев **Шаг 1**

						
200 °C	60 %	Этап 3	170 °C	65 °C	60 %	Этап 3

Грудка цессарки (с начинкой, например из шпината,
грибов)

Объём загрузки	3× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев **Шаг 1**

						
200 °C	60 %	Этап 3	160 °C	65 °C	60 %	Этап 3


Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Филе свинины

Объём загрузки	3× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев **Шаг 1**

						
180 °C	60 %	Этап 3	130 °C	65 °C	60 %	Этап 3

Говядина и телятина.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Филе 200 г, филе телянка, телячья отбивная, говяжье филе 180 г

Объем загрузки	4× 1 кг	5× 1,5 кг	5× 3 кг	8× 1,5 кг	8× 3 кг	16× 1,5 кг	16× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------

Аксессуары	Combi Grill						
------------	-------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1 Шаг 2 Шаг 3

300 °C	20 %	260 °C	3 мин.	20 %	85 °C	85 °C	54 °C

Жаркое из говядины, тушеное жаркое, рулеты из говядины 180 г

Объем загрузки	3× 1 кг	3× 1,5 кг	3× 3 кг	5× 1,5 кг	5× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг
----------------	------------	--------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------

Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

190 °C	0 %	170 °C	20 мин.	50 %	110 °C	95 °C	100 %

Шаг 3

55 °C	Выдержка	100 %

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Телячья отбивная в панировке

Объем загрузки	6× 4 шт.	6× 6 шт.	6× 12 шт.	10× 6 шт.	10× 12 шт.	20× 6 шт.	20× 12 шт.
----------------	-------------	-------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---------------

Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						
------------	----------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

230 °C	0 %	230 °C	5 мин.	50 %	230 °C	3 мин.	0 %

Телячьи кости для соуса

Объем загрузки	6× 1,5 кг	6× 4 кг	6× 8 кг	10× 4 кг	10× 8 кг	20× 4 кг	20× 8 кг
----------------	--------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 мм						
------------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Прогрев Шаг 1

200 °C	20 %	150 °C	90 мин.	40 %

Свинина и баранина.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------








Каре баранины в панировке

Объем загрузки	3× 1 кг	5× 1,5 кг	5× 3 кг	8× 1,5 кг	8× 3 кг	16× 1,5 кг	16× 3 кг
Аксессуары	Решетка						





Прогрев

Шаг 1

Шаг 2

						
300 °C	0 %	260 °C	4 мин.	20 %	Этап 5	85 °C

Шаг 3






			
85 °C	54 °C	20 %	Этап 2

Отбивная из баранины

Объем загрузки	3× 1 кг	5× 1,5 кг	5× 3 кг	8× 1,5 кг	8× 3 кг	16× 1,5 кг	16× 3 кг
Аксессуары	Решетка						

Прогрев

Шаг 1

					
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Этап 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Свинные ребрышки











Объем загрузки	4× 1,2 кг	6× 2 кг	6× 4 кг	10× 2 кг	10× 4 кг	20× 2 кг	20× 4 кг
Аксессуары	Решетка Spare Rib						
Информация	3 ребра на решетку 1. Варка – 2. В ночное время: маринование в холодильной камере – 3. Приготовление на гриле						

Прогрев

Шаг 1

Прогрев

Шаг 2





									
130 °C	100 %	130 °C	60 мин.	60 %	250 °C	60 %	180 °C	20 мин.	40 %

Свинные медальоны

Объем загрузки	3× 1 кг	5× 1,5 кг	5× 3 кг	8× 1,5 кг	8× 3 кг	16× 1,5 кг	16× 3 кг
Аксессуары	Решетка						

Прогрев

Шаг 1

				
300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %









Свинная отбивная в панировке

Объем загрузки	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 20 мм						

Прогрев

Шаг 1

Шаг 2

							
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50 %	230 °C	65 °C	0 %

Свинина и баранина.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Фрикадельки, мясной рулет

Объем загрузки	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						




Прогрев Шаг 1

				
300 °C	70 %	230 °C	8 мин.	40 %

Корейка

Объем загрузки	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Шаг 1









		
300 °C	250 °C	14 мин.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------







Жаркое из свинины с корочкой

Объем загрузки	2× 3 кг	3× 4 кг	3× 8 кг	5× 4 кг	5× 8 кг	10× 4 кг	10× 8 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Быстро обжарить Шаг 1

							
100 °C	100 %	Температура кипения	10 мин.	100 %	140 °C	50 °C	70 %

Шаг 2

						Звуковой сигнал
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Удалить излишки масла/ жидкости

Шаг 3

Шаг 4

		
260 °C	78 °C	50 %

Дичь и птица.

Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Дикая утка 1300 г

Объем загрузки	1× 6 шт.	2× 8 шт.	2× 16 шт.	5× 8 шт.	5× 16 шт.	9× 8 шт.	9× 16 шт.
Аксессуары	Решетка Superspike для уток						

Прогрев Шаг 1

180 °C	60 %	145 °C	45 мин.	20 %

Индюк

Объем загрузки	2× 3,5 кг	3× 6 кг	3× 12 кг	5× 6 кг	5× 12 кг	10× 6 кг	10× 12 кг
Аксессуары	Решетка						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

160 °C	60 %	130 °C	100 мин.	40 %	150 °C	10 мин.	40 %

Цыплята 950 г

Объем загрузки	1× 4 шт.	2× 10 шт.	4× 10 шт.	3× 10 шт.	6× 10 шт.	6× 10 шт.	12× 10 шт.
Аксессуары	Решетки Superspike для цыплят гриль						

Прогрев Шаг 1

180 °C	170 °C	88 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Гусь

Объем загрузки	2× 3,5 кг	3× 6 кг	3× 12 кг	5× 6 кг	5× 12 кг	10× 6 кг	10× 12 кг
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм или решетка						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

100 °C	100 °C	20 мин.	130 °C	85 °C	60 %

Шаг 3 Шаг 4

100 °C	45-60 мин.	80 %	240 °C	15 мин.	40 %

Утка 2200 г

Объем загрузки	2× 1 шт.	3× 2 шт.	3× 4 шт.	5× 2 шт.	5× 4 шт.	10× 2 шт.	10× 4 шт.
Аксессуары	Решетка Superspike для уток						

Прогрев Шаг 1 Шаг 2

180 °C	150 °C	50 мин.	100 %	Этап 3	180 °C	20 мин.	40 %

Дичь и птица.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1









Окорок косули

Объем загрузки	2×3 кг	3×4 кг	3×8 кг	5×4 кг	5×8 кг	10×4 кг	10×8 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев

Шаг 1

Шаг 2

							
190 °C	0 %	170 °C	10 мин.	100 %	100 °C	45 °C	100 %

Шаг 3

		
73 °C	58 °C	100 %









Спинка косули или оленя

Объем загрузки	2×3 кг	3×4 кг	3×8 кг	5×4 кг	5×8 кг	10×4 кг	10×8 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев

Шаг 1

Шаг 2

							
220 °C	0 %	200 °C	5 мин.	100 %	110 °C	55 °C	100 %








Запеченный цыпленок - в панировке

Объем загрузки	2×3 кг	3×4 кг	3×8 кг	5×4 кг	5×8 кг	10×4 кг	10×8 кг
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев

Шаг 1

Шаг 2

							
245 °C	0 %	225 °C	9 мин.	50 %	245 °C	4 мин.	0 %




Колбаски, террины и дрожжевая выпечка.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Колбаски варить, колбаски регенерация

Объем загрузки	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Аксессуары	Решетка или емкость, нержавеющая сталь, 20 мм						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	75 °C	70 °C

Колбаски

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						






Прогрев Шаг 1

			
300 °C	180 °C	5 мин.	20 %

Лазанья, каннелони, картофельная запеканка, овощная запеканка, муссака

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Аксессуары	Ёмкости с гранитной эмалью						

Прогрев Шаг 1

				
260 °C	80 %	180 °C	35 мин.	60 %




Обратите внимание, что данные емкости всегда относятся к полной загрузке. Указанное время приготовления, настройки и температуры являются ориентирами и должны быть скорректированы в соответствии с каждым продуктом.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Террин

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Решетка						

Прогрев Шаг 1

		
Температура кипения	78 °C	72 °C

Пирожки

Объем загрузки	4× 1 кг	6× 1,5 кг	6× 3 кг	10× 1,5 кг	10× 3 кг	20× 1,5 кг	20× 3 кг
Аксессуары	Решетка						






Прогрев Шаг 1

				
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Этап 2

Киш-лорен

Объем загрузки	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Аксессуары	Емкость с гранитной эмалью, 40 мм						

Прогрев Шаг 1

				
260 °C	80 %	160 °C	25 мин.	60 %

РАЦИОНАЛЬ Россия

Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.ru
rational-online.com

