



Instrukcja obsługi.

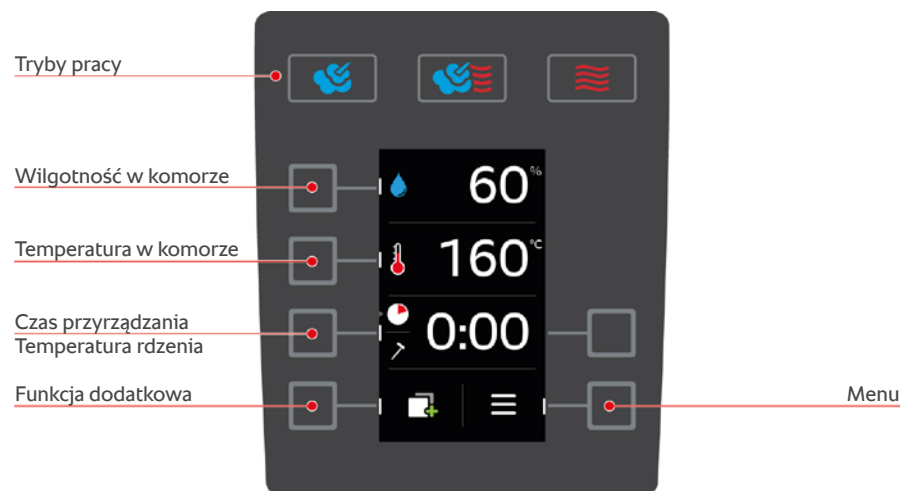
iCombi® Classic.

Spis treści.

04	Tryby pracy
12	Parametry przyrządzania potraw
14	Funkcje dodatkowe
17	Tryb programowania
18	Czyszczenie
19	Instrukcja zastosowania i czyszczenia akcesoriów powlekanych
20	Wypieki
26	Jaja
28	Ryby
30	Warzywa i dodatki
34	Ziemniaki i dodatki
38	Mrożone produkty convenience
40	Wołowina i cielęcina
42	Wieprzowina i jagnięcina
46	Dziczyzna i drób
50	Kiełbaski, terriny i zapiekanki

Tryby pracy.

Wyświetlanie trybów pracy



Dostępne są następujące tryby pracy:

- › Para
- › Połączenie pary i gorącego powietrza
- › Gorące powietrze

Do dyspozycji są następujące parametry przyrządzenia:

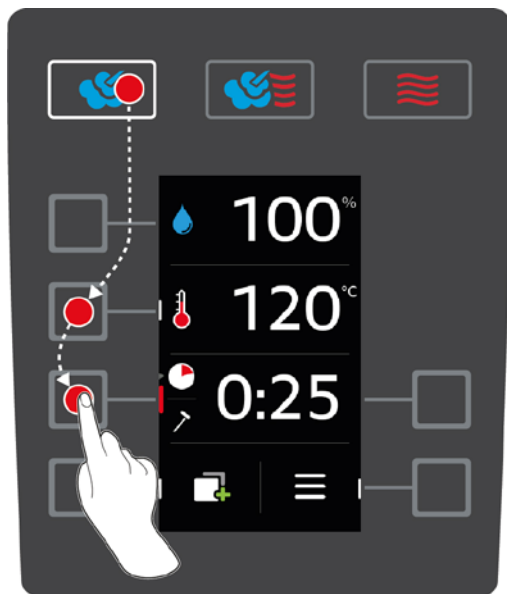
- › Wilgotność w komorze
- › Temperatura w komorze
- › Czas przyrządzenia
- › Temperatura rdzenia

Do dyspozycji są następujące funkcje dodatkowe:

- › Rozgrzewanie
- › Funkcja Cool Down
- › Prędkość powietrza
- › Gotowanie Delta-T

Tryby pracy.

Gotowanie na parze

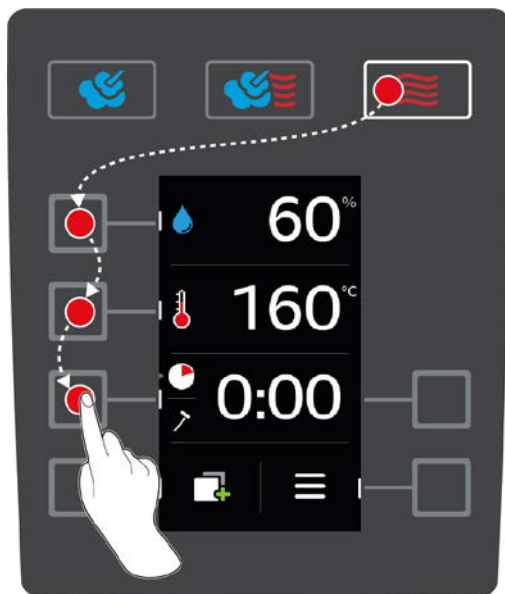


1.  Nacisnąć przycisk.
› Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzania**.
5. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.

6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
7.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
8. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
9. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
10. Załadować urządzenie.
› Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

Tryby pracy.

Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1.  Nacisnąć przycisk.
› Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanego wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Temperatura w komorze**.

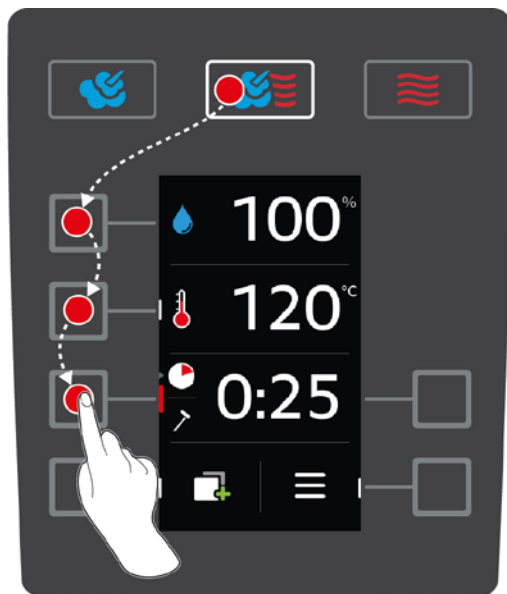
5.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzania**.
6. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
8.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
9. W celu ustawienia pożądanego temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
10. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
11. Załadować urządzenie.
› Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądanego rezultat został osiągnięty.

Informacje:

W trybie pracy „gorące powietrze” ustawiona przez użytkownika wilgotność w komorze nie jest przekraczana. Jeżeli wilgotność jest wyższa niż ustawiona, urządzenie odprowadza ją. Jeżeli wilgotność jest niższa niż ustawiona, urządzenie nie dostosowuje jej.

Tryby pracy.

Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1.  Nacisnąć przycisk.
› Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Temperatura w komorze**.
5. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.

6.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzania**.
7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
8. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
9.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
10. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
11. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
› Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
12. Załadować urządzenie.
› Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.

Informacje:

W kombinowanym trybie pracy ustawiona przez użytkownika wilgotność w komorze jest zawsze precyzyjnie utrzymywana. Oznacza to, że w razie zbyt niskiej wilgotności para jest doprowadzana, a w razie zbyt wysokiej – aktywnie odprowadzana.

Parametry przyrządzania.



Wilgotność w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić wilgotność w komorze. Jak ustawić wilgotność w komorze:

1.  Nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
 - › Urządzenie automatycznie wraca do parametru Temperatura w komorze.

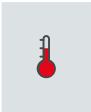


Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę w komorze. Jak ustawić temperaturę w komorze:

1.  Nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:

1.  Nacisnąć i przytrzymać przycisk.
 - › Po krótkim czasie wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze.
2. Aby wrócić do ustawionych parametrów, należy zwolnić przycisk.



Czas przyrządzania

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądany rezultat. Alternatywnie urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

Jak ustawić czas przyrządzania:

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.
 - › W razie ustawienia czasu przyrządzania na 10:00 wyświetli się symbol. Uruchomiona zostaje praca ciągła.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Po ustawieniu czasu przyrządzania parametr **Temperatura rdzenia** nie jest już dostępny.



Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzania można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

Jak ustawić temperaturę rdzenia:

1.  Dwukrotnie nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Funkcje dodatkowe.

Rozgrzewanie

Za pomocą tej funkcji dodatkowej komora urządzenia jest rozgrzewana w taki sposób, aby powstał zapas ciepła.

Jak ustawić temperaturę, do której ma rozgrzać się urządzenie.

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej temperatury obracać centralne pokrętko nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
5.  Aby wrócić do parametrów przyrządzania, nacisnąć przycisk.

Funkcja Cool Down

W razie przyrządzania produktów w wysokich temperaturach i konieczności schłodzenia komory do niższej temperatury, można skorzystać z funkcji Cool Down.

1.  Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia wrzątkiem! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć drzwiczki komory.
 - › OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora. Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona.
4.  Aby wrócić do parametrów przyrządzania, nacisnąć przycisk.



Prędkość powietrza

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić prędkość wentylatora. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym wyższa jest prędkość powietrza. W przypadku małych, delikatnych produktów należy wybierać niski poziom.

Jak ustawić prędkość powietrza:

Poziom	Prędkość powietrza
	Wentylator pracuje z prędkością 1/4
	1/4 prędkości powietrza
	1/2 prędkości powietrza
	Pełna prędkość powietrza
	Turbo

Jak ustawić prędkość powietrza:

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej prędkości powietrza obracać centralne pokrętko nastawcze.
4. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Funkcje dodatkowe.



Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tej funkcji dodatkowej produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia. W wyniku powolnego zwiększania temperatury w komorze z zachowaniem stałej różnicy do temperatury rdzenia produkty przyrządzane są wolno i wyjątkowo delikatnie. Pozwala to zapobiegać stratom podczas gotowania.

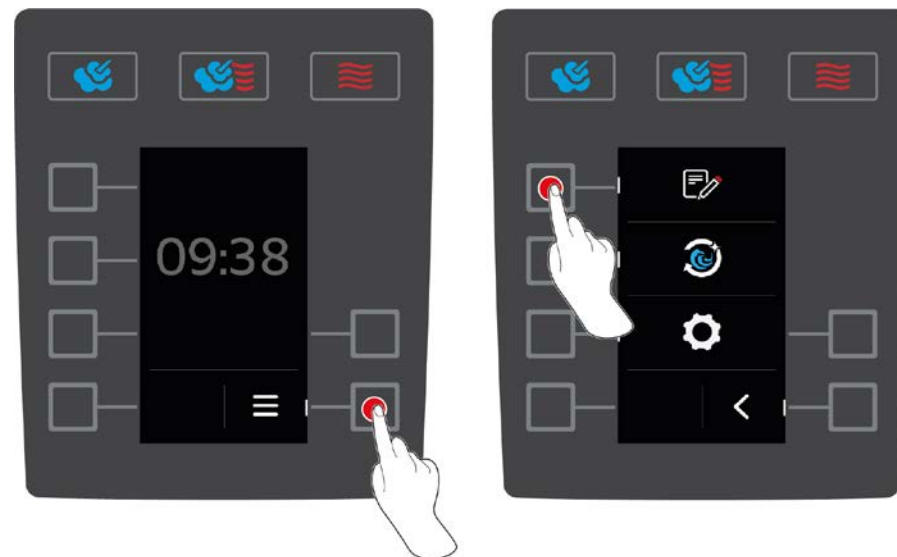
Można wybrać różnicę między 20°C a 60°C. Następnie należy ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Im mniejsza jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym wolniej i delikatniej przyrządzana jest potrawa. Im większa jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym szybciej jest przyrządzana potrawa.

Jak ustawić przyrządzanie potraw w trybie Delta-T:

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  Nacisnąć przycisk.
 - › Urządzenie automatycznie wraca do parametrów przyrządzania. Parametr czas przyrządzania zostaje zastąpiony funkcją Delta-T.
3.  Nacisnąć przycisk.
4. W celu ustawienia pożądaney różnicy temperatur obracać centralne pokrętko nastawcze.
5. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
 - › Urządzenie automatycznie przechodzi do parametru **Temperatura rdzenia**.
6. W celu ustawienia pożądaney temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
 - › Parametry przyrządzania są odpowiednio wyświetlane w ustawieniach.

Tryb programowania.



1.  Nacisnąć przycisk na ekranie startowym.
2.  Nacisnąć przycisk.
 - › Wyświetla się lista programów w trybie programowania.

Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.

Czyszczenie.

Urządzenie iCombi Classic jest wyposażone w automatyczny system czyszczenia. Wybrać program czyszczenia, umieścić w urządzeniu wskazaną liczbę tabletek Active Green i tabletek Care, a urządzenie wyczyści się samodzielnie. Care System usuwa dodatkowo osad z kamienia z generatora pary. W ten sposób urządzenie zawsze będzie higienicznie czyste i odpowiednio zadbane.

Rozpoczęcie czyszczenia

Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.

1.  Nacisnąć przycisk na ekranie startowym.
2.  Nacisnąć przycisk:
 - › Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się następujący komunikat: **Komora za gorąca**
3. Uruchomić funkcję Cool Down, aby obniżyć temperaturę w komorze. Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.
4.  Nacisnąć przycisk.
5. Obracać centralne pokrętkę nastawczą w celu wybrania pożądanego programu czyszczenia.
6. Otworzyć drzwi komory.
7. Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.
8. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych! Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs, należy korzystać z maski ochronnej oraz rękawic chroniących przed chemikaliami.** Rozpakować wyświetloną ilość tabletek czyszczących Active Green i umieścić je w sitku odpływu w komorze.
9. Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs i umieścić je w szufladce Care.
10. Zamknąć drzwi komory.
11.  Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk.
 - › Rozpoczyna się czyszczenie automatyczne.
 - › Po zakończeniu automatycznego czyszczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.

Instrukcja zastosowania i czyszczenia akcesoriów powlekanych.

1. Pierwsze użycie:
 - a. Przed przystąpieniem do korzystania z akcesoriów należy umyć je za pomocą płynu do mycia naczyń i gąbki lub miękkiej szczotki.
2. Codzienne użytkowanie:
 - a. Potrawy należy wyjmować z akcesoriów wyłącznie za pomocą odpornej na wysokie temperatury szpatułki plastikowej lub teflonowej.
3. Codzienne czyszczenie:
 - a. Przed przystąpieniem do czyszczenia akcesoria muszą ostygnąć do temperatury pokojowej (nie chłodzić wodą!).
 - b. W razie silnych zabrudzeń namoczyć akcesoria przez 15 min.
 - c. Umyć akcesoria w kąpielii wodnej z płynem do mycia naczyń za pomocą gąbki lub szczotki plastikowej, a następnie osuszyć miękką ścierką.

Uwaga:

- › Do pracy z wykorzystaniem akcesoriów powlekanych nie wolno używać metalowych szczypiec, szpatulek itp.!
- › Żadnych akcesoriów nie wolno czyścić w komorze urządzenia z wykorzystaniem Efficient CareControl.
- › Nie wolno stosować twardych przyrządów do czyszczenia (gąbek do czyszczenia garnków, metalowych skrobaków, druciaków stalowych itp.).
- › Agresywne środki czystości, jak np. mleczko czyszczące, może powodować uszkodzenia powłoki i sprawić, że akcesoria staną się nieużyteczne, dlatego należy stosować wyłącznie powszechnie dostępny płyn do mycia naczyń.

Wypieki.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ciasto z blachy							
Wielkość załadunku	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
Wypożenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 lub 40 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

			
250°C	160°C	45 min.	40%

Strucla z jabłkami

Wielkość załadunku	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
Wypożenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

			
250°C	170°C	25 min.	20%

Spód biszkoptowy

Wielkość załadunku	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
Wypożenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
250°C	180°C	12 min.	60%	Poziom 2

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Biszkopt okrągły							
Wielkość załadunku	3 × 1 szt.	3 × 2 szt.	3 × 4 szt.	5 × 2 szt.	5 × 4 szt.	10 × 2 szt.	10 × 4 szt.
Wypożenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
250°C	180°C	40 min.	60%	Poziom 2

Ciasto francuskie, paszteciki, fleurony

Wielkość załadunku	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
Wypożenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

								
210°C	160°C	12 min.	90%	Poziom 2	200°C	5 min.	60%	Poziom 2

Ciasto parzone (ptysie)

Wielkość załadunku	4 × 10 szt.	6 × 15 szt.	6 × 30 szt.	10 × 15 szt.	10 × 30 szt.	20 × 15 szt.	20 × 30 szt.
Wypożenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

								
240°C	180°C	5 min.	100%	Poziom 2	160°C	8 min.	100%	Poziom 2

Wypieki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompot							
Wielkość załadunku	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	90°C	8 min.					

Creme caramel (szklanki)

Wielkość załadunku	6× 8 szt.	6× 1 szt.	6× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.	20× 12 szt.	20× 24 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						
Rozgrzewanie		Etap 1					
							
100°C	60%	85°C	35 min.	40%	Poziom 3		

Ciasto drożdżowe

Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						
Rozgrzewanie		Etap 1					
							
180°C	100%	160°C	10 min.	80%	Poziom 3		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Chałki							
Wielkość załadunku	3× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
180°C	100%	160°C	35 min.	60%	Poziom 3		

Sernik (spód z ciasta kruchego)

Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
160°C	130°C	60 min.	40%	Poziom 3			

NY-Cheesecake

Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1			Etap 2			
							
152°C	100%	150°C	25 min.	70%	Poziom 3	110°C	
Etap 3							
							
105°C	25 min.	60%	Poziom 2				

Wypieki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Spody z ciasta kruchego							
Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
200°C	170°C	25 min.	60%	Poziom 3

Ciasto marmurkowe

Wielkość załadunku	3× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
180°C	160°C	45 min.	60%	Poziom 2

Ciasto kruche i ciasteczka maszynkowe

Wielkość załadunku	3× 16 szt.	6× 24 szt.	6× 48 szt.	10× 24 szt.	10× 48 szt.	20× 24 szt.	20× 48 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

			
180°C	160°C	12 min.	100%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ciasto z kruszonką							
Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
180°C	160°C	30 min.	80%	Poziom 3

Bułki

Wielkość załadunku	6× 8 szt.	6× 12 szt.	6× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.	20× 12 szt.	20× 24 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

									
180°C	100%	170°C	4 min.	80%	Poziom 4	160°C	12 min.	30%	Poziom 4

Jaja.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Jaja (na twardo)							
Wielkość załadunku	6× 30 szt.	6× 45 szt.	6× 90 szt.	10× 45 szt.	10× 90 szt.	20× 45 szt.	20× 90 szt.
Wypożaenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia		12 min.				

Jaja w koszulkach							
Wielkość załadunku	6× 8 szt.	3× 12 szt.	3× 24 szt.	5× 12 szt.	5× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.
Wypozaenie dodatkowe	Ruszt						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	90°C	10 min.					

Kostka jajeczna Royal							
Wielkość załadunku	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Wypozażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	85°C	45 min.					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Jajecznicza							
Wielkość załadunku	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Wypożaenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	90°C		20 min.				

Ryby.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

Łosoś (w całości)

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt i pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	60°C

Filet z troci, filet z turbotu, halibut, rolady z soli

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	6 min.

Stek z łososia (grillowany)

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 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
Pstrąg niebieski							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypozażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	12 min.					
Małże							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypozażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	78°C	10 min.					
Krewetki królewskie							
Wielkość załadunku	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Wypozażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
300°C	260°C	3 min.	20%	Poziom 5			
Ryba pieczona							
Wielkość załadunku	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
Wypozażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
230°C	0%	230°C	4 min.	50%	230°C	3 min.	0%

Warzywa i dodatki.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Brokuły, fasola							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	8 min.

Brukselka, kalarepa, marchew

Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	11 min.

Szpinak, kapusta włoska (blanszowanie)

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	4 min.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kalafior							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	12 min.

Młody groszek

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	5 min.

Szparagi

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1
		
Temperatura wrzenia	90°C	15 min.

Warzywa i dodatki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pomidory konfitowane							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik stal nierdzewna, 20 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1		
				
100°C	50%	95°C	15 min.	40%

Gołąbki							
Wielkość załadunku	6× 10 szt.	6× 15 szt.	6× 30 szt.	10× 15 szt.	10× 30 szt.	20× 15 szt.	20× 30 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1			Etap 2				
									
160°C	100%	140°C	40 min.	80%	Poziom 3	160°C	10 min.	20%	Poziom 5

Grzyby smażone							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie		Etap 1		
				
250°C	200°C	5 min.	20%	Poziom 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie		Etap 1			Etap 2		
					Sygnal dźwiękowy (dodać pomidory)		
150°C	100%	160°C	10 min.	30%		120°C	20 min.
							90%

Ziemniaki i dodatki.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ziemniaki gotowane							
Wielkość załadunku	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wypożażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia		30 min.				

Ziemniaki w łupinach							
Wielkość załadunku	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	130°C	40 min.					

Ziemniaki smażone, wstępnie ugotowane							
Wielkość załadunku	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
270°C	230°C	15 min.	20%	Poziom 5			

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ziemniaki w folii							
Wielkość załadunku	3× 18 szt.	3× 28 szt.	3× 56 szt.	5× 28 szt.	5× 56 szt.	10× 28 szt.	10× 56 szt.
Wypożaenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm lub ruszt						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
240°C	100%	200°C	40 min.	80%	Poziom 3		

Frytki Macaire							
Wielkość załadunku	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						
Rozgrzewanie		Etap 1					
							
270°C	40%	230°C	15 min.	20%	Poziom 5		

Ryż							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	20 min.					

Ziemniaki i dodatki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ryż dziki							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	45 min.

Ryż na mleku

Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	90°C	40 min.

Frytki mrożone

Wielkość załadunku	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Wyposażenie dodatkowe	CombiFry						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
260°C	200°C	15 min.	100%	Poziom 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Makaron w sosie							
Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

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

Mrożone produkty convenience.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

Pierś pulardy Florentin z mieszanką szpinaku,
 Pierś pulardy Marco Polo z farszem brokułowym,
 Pierś kurczaka Caprese obłożona pomidorami,
 Pierś pulardy kukurydzianej w sosie grzybowo-śmietanowym,
 Pierś pulardy Marengo z nadzieniem pieczarkowym,
 Rolada drobiowa

Wielkość załadunku	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
Wypożenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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

Pierś perliczki (z nadzieniem) np. szpinakowym, grzybowym

Wielkość załadunku	3 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Wypożenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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

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

Filet wieprzowy

Wielkość załadunku	3 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Wypożenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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

Wołowina i cielęcina.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Steki z filetu 200 g, filet cielęcy, kotlet cielęcy, polędwica wołowa 180 g							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Combi Grill						
Rozgrzewanie	Etap 1		Etap 2		Etap 3		
							
	300°C	20%	260°C	3 min.	20%	85°C	54°C

Pieczeń wołowa, pieczeń duszona, zrazy wołowe 180 g							
Wielkość załadunku	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1		Etap 2				
							
	190°C	0%	170°C	20 min.	50%	110°C	95°C
							100%
	Etap 3						
							
	55°C	Utrzymywanie	100%				

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Sznycel cielęcy, panierowany							
Wielkość załadunku	6× 4 szt.	6× 6 szt.	6× 12 szt.	10× 6 szt.	10× 12 szt.	20× 6 szt.	20× 12 szt.
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						
Rozgrzewanie	Etap 1		Etap 2				
							
	230°C	0%	230°C	5 min.	50%	230°C	3 min.
							0%
Kość cielęca na sos							
Wielkość załadunku	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
	200°C	20%	150°C	90 min.	40%		

Wieprzowina i jagnięcina.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Żeberka jagnięce, panierowane							
Wielkość załadunku	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wypożaenie dodatkowe	Ruszt						
Rozgrzewanie	Etap 1			Etap 2			
							
300°C	0%	260°C	4 min.	20%	Poziom 5	85°C	
Etap 3							
							
85°C	54°C	20%	Poziom 2				

Kotlet jagnięcy

Wielkość załadunku	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
300°C	40%	260°C	54°C	20%	Poziom 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Spareribs							
Wielkość załadunku	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Wypozażenie dodatkowe	Ruszt do pieczenia żeberek						
Informacje	3 żeberka na ruszt 1. Gotowanie – 2. W nocy: marynowanie w chłodni – 3. Grillowanie						
Rozgrzewanie	Etap 1			Rozgrzewanie		Etap 2	
							
130°C	100%	130°C	60 min.	60%	250°C	60%	180°C
							20 min.
							40%
Medaliony wieprzowe							
Wielkość załadunku	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wypozażenie dodatkowe	Ruszt						
Rozgrzewanie	Etap 1						
							
300°C	40%	250°C	58°C	20%			
Kotlet wieprzowy, panierowany							
Wielkość załadunku	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
Wypozażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						
Rozgrzewanie	Etap 1			Etap 2			
							
230°C	70%	230°C	58°C	50%	230°C	65°C	0%

Wieprzowina i jagnięcina.

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

Klopsy, pieczeń rzymska

Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

300°C	70%	230°C	8 min.	40%

Boczek

Wielkość załadunku	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
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

300°C	250°C	14 min.

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

Wieprzowa pieczeń z chrupiącą skórką

Wielkość załadunku	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Podsmażanie

Etap 1

100°C	100%	Temperatura wrzenia	10 min.	100%	140°C	50°C	70%

Etap 2

Etap 3

						Sygnał dźwiękowy	
140°C	65°C	70%	175°C	72°C	70%	Usunąć zbędny tłuszcz/płyn	

Etap 4

260°C	78°C	50%

Dziczyzna i drób.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

Kaczka dzika 1300 g

Wielkość załadunku	1× 6 szt.	2× 8 szt.	2× 16 szt.	5× 8 szt.	5× 16 szt.	9× 8 szt.	9× 16 szt.
Wypożyczenie dodatkowe	Superspike do kaczek						

Rozgrzewanie

Etap 1

180°C	60%

Indyk

Wielkość załadunku	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

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

Kurczak 950 g

Wielkość załadunku	1× 4 szt.	2× 10 szt.	4× 10 szt.	3× 10 szt.	6× 10 szt.	6× 10 szt.	12× 10 szt.
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt Superspike do kurczaków						

Rozgrzewanie

Etap 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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Gęś

Wielkość załadunku	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik, emaliowany „w marmurek”, 40 mm lub ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

100°C	100°C	20 min.	130°C	85°C	60%

Etap 3

Etap 4

100°C	45 – 60 min.	80%	240°C	15 min.	40%

Kaczka 2200 g

Wielkość załadunku	2× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wypożyczenie dodatkowe	Superspike do kaczek						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

							
180°C	150°C	50 min.	100%	Poziom 3	180°C	20 min.	40%

Dziczyzna i drób.

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

Gicz sarnia

Wielkość załadunku	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Wypożażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

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

Etap 3

		
73°C	58°C	100%

Comber sarni/jeleni

Wielkość załadunku	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Wypożażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

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

Kurczak pieczony, panierowany

Wielkość załadunku	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Wypożażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

Etap 2

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

Kiełbaski, terriny i zapiekanki.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Parzenie kiełbasy, regeneracja kiełbasy							
Wielkość załadunku	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
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt lub pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	70°C

Kiełbaski smażone

Wielkość załadunku	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
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

			
300°C	180°C	5 min.	20%

Lazania, canneloni, zapiekanka ziemniaczana, zapiekanka warzywna, moussaka

Wielkość załadunku	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
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
260°C	80%	180°C	35 min.	60%

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Terrina							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

		
Temperatura wrzenia	78°C	72°C

Pasztet

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wypożyczenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
100°C	80°C	70°C	100%	Poziom 2

Quiche lorraine

Wielkość załadunku	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
Wypożyczenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie

Etap 1

				
260°C	80%	160°C	25 min.	60%

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Postępu 15
02-676 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

info@rational-online.pl
rational-online.com

