



Руководство по эксплуатации SelfCookingCenter[®] 5 Senses



Пакет по системе «все включено», соответствующий своему названию.

Мы хотим, чтобы Вы с самого начала получали максимум преимуществ от вложенных в наш аппарат средств.

В течение всего срока службы и без дополнительных затрат.

БЕСПЛАТНО! - Инструктаж на месте

Наши специалисты всегда на связи с вами – они проконсультируют ваш персонал посредством телефонной и/или электронной связи, а также при необходимости продемонстрируют прямо на вашем предприятии общественного питания принцип действия наших аппаратов и способы их наиболее оптимального использования в соответствии с вашими требованиями.

БЕСПЛАТНО! - Academy RATIONAL



Только у нас постоянное повышение квалификации включено в стоимость оборудования. Использовать новые творческие идеи для постоянного совершенствования рабочих процессов на кухне: Мы покажем вам, как сделать использование аппарата еще более эффективным. Мы проводим занятия с любой частотой, как индивидуально, так и для целых коллективов. Обменивайтесь опытом с коллегами и другими поварами – однодневные семинары Academy RATIONAL открывают для этого широкие возможности.

На сайте **www.rational-online.com** вы можете узнать ближайшее место проведения наших следующих семинаров.



БЕСПЛАТНО! - ClubRATIONAL



Интернет-платформа для профессиональных повара. Рецепты, видео по работе с нашими аппаратами, советы экспертов или новое программное обеспечение, позволяющее значительно увеличить производительность, — здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своей кухни.

Просто зарегистрируйтесь на сайте **www.club-rational.com**



БЕСПЛАТНО! - ChefLine®

Если у вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь вам по телефону. Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами доступна по **тел. 8 800 234 2020**.

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Наши аппараты надежны и долговечны. Однако в случае необходимости технической поддержки Сервис-партнеры Рациональ окажут Вам быструю помощь. Гарантированное наличие запасных частей и быстрое реагирование.

2 года гарантии



Мы предоставляем гарантию в течение 24 месяцев, начиная с даты первой установки аппарата. Необходимым условием является полная и правильная регистрация аппарата у нас. Его можно зарегистрировать в режиме онлайн на сайте www.rational-online.com/warranty или с помощью прилагаемой открытки. Гарантия не распространяется на повреждения стекла, ламп накаливания и материала уплотнений, а также на повреждения, ставшие результатом ненадлежащего монтажа, эксплуатации, техобслуживания, ремонта и удаления накипи.

Просто зарегистрируйтесь на сайте **www.rational-online.com/warranty**



Уважаемый клиент,

В этом руководстве содержатся новые идеи для Вашей работы, а также указания, которые помогут Вам в эксплуатации аппарата SelfCookingCenter® 5 Senses. Содержание руководства разбито на разделы в соответствии с рабочими режимами: "Мясо", "Птица", "Рыба", Гарниры/овощи", "Яичные блюда/десерт", "Выпечка" и "Finishing®". В начале каждого раздела приводится обзор описанных в нем процессов приготовления с рекомендациями о том, какие продукты лучше всего обрабатывать в этом режиме. Кроме того, в каждой главе приведены советы по использованию специальных аксессуаров.

Желаем Вам приятной работы с аппаратом SelfCookingCenter® 5 Senses.

Ваша команда
RATIONAL AG



Содержание

Пояснения к пиктограммам	10
Сообщения и запросы в текущем процессе	11
Опции по завершении обработки	11
Автоматическая корректировка предустановленных параметров обработки	12
Оптимальная установка термозонда	13
Руководство по эксплуатации и очистке аксессуаров с покрытием	15
Птица	16
Scan and enjoy the video	18
жареная курица	19
Индейка	21
обжаривание на сковороде	23
утиное филе	26
Гриль	28
Пекинская утка	31
В панировке	33
Утка / гусь	36
Тушение	38
Ночное жарение	40
на пару	42
Жареная iLC	44
Гриль iLC	46
На пару iLC	48
Мясо	49
Scan and enjoy the video	51
Жарение	52
Быстрое обжаривание	57
Жарение с корочкой	61



Содержание

Гриль	64
Ночное жарение	68
В панировке	71
Ночная варка	74
Тушение	77
Варка	80
Мясо в тесте	83
Герметично упакованные продукты	85
Бланширование и варка	87
Обжаривание на сковороде iLC	89
Гриль iLC	91
Рыба	93
Scan and enjoy the video	94
Жареная	95
На пару	100
Гриль	103
В панировке	107
осьминог	110
Рыба в тесте	111
Жарение iLC	113
Гриль iLC	115
На пару iLC	117
Выпекать десерт	119
Выпекать десерт	120
Яичница Болтуня	123
Десерт на пару	126
Яйца отварные	128

Фруктовый компот	131
Кастэд	132
Суфле	135
Жарение iLC	137
Гарнир/овощи	138
Scan and enjoy the video	140
Жареная	141
Картофель фри	143
Гриль	145
Картофель граттэн	148
выпекание / Полуфабрикат	150
Выпечка дрожжевая	153
Тушение	155
Лапша в соусе	157
На пару	159
Рис на пару	161
Рис для суши	165
Бобы/стручковые	167
Жарение iLC	169
Гриль iLC	171
На пару iLC	174
Полуфабрикат/ выпекание iLC	176
Мучные изделия	178
Scan and enjoy the video	180
Хлеб/булочки	181
Пирожное из заварного теста/эклер	185
Дрожжевой пирог	187

Претцель	190
Кексы/выпечка к чаю	192
Круассан/изделия из слоеного теста	194
Пирог/бисквит	196
Пицца	198
Чизкейк	200
Расстойка	202
Мягкие булочки	204
меренга	206
Слоеное тесто	208
Пицца iLC	210
Выпечка iLC	212
Пирожное из слоеного теста iLC	213
Претцель iLC	214
Finishing	215
Scan and enjoy the video	217
Банкет/тарелки	218
Колер	220
Ёмкости для раздачи блюд	223
Освежение выпечки	225
Выдержка	227
Варка на медленном огне	229
Сушка	231
Уваривание	232
Жарение á la carte iLC	234
Гриль á la carte iLC	236
На пару á la carte iLC	238



Содержание

Выпечка á la carte iLC	242
Тарелки á la carte iLC	243
емкости для раздачи блюд iLC	246



Птица



Подача пара



Мясо



Скорость циркуляции воздуха



Рыба



Температура внутри продукта/
степень готовности



Яичные блюда/десерт



Температура внутри продукта/
степень готовности



Гарниры



Температура внутри продукта/
степень готовности



Выпечка



Температура внутри продукта/
степень готовности



Finishing



Степень готовности



Скорость обработки



Размер продукта



Метод «Дельта-Т»



Толщина продукта



Время приготовления



Температура жарки



Подрумянивание



С корочкой



Объём расстойки



Панирование



Микроклимат в рабочей камере



Выпечка на пару



Степень готовности полуфабриката

Сообщения и запросы в текущем процессе



Индикация прогрева



Нарезка



Индикация Cool Down



Подача жидкости



Прерывание запроса

Опции по завершении обработки



Сохранение блюд в горячем виде



Изменить положение термозонда



Разогрев до температуры подачи



Далее с функцией времени



С корочкой



Загрузка новой партии

Автоматическая корректировка предустановленных параметров обработки



Система запоминает, какие параметры обработки часто редактируются, и настройки по умолчанию, выделенные на дисплее цветом, автоматически корректируются в соответствии с Вашими привычками.

Таким образом, постоянно вводить одни и те же настройки не нужно.

Символ, отображаемый возле параметров обработки, указывает на настройку, рекомендованную производителем.

Всегда размещайте термозонд в самом толстом месте продукта. Следите за тем, чтобы значительная часть иглы находилась внутри продукта. Для этого вводите термозонд в продукт сбоку.

При работе с мелкими или мягкими продуктами используйте вспомогательное позиционирующее устройство.

Оно обеспечит надёжную установку термозонда в любое время.

При приготовлении хлебобулочных изделий, которые значительно поднимаются в процессе обработки, вводите термозонд вертикально посередине продукта.

Обработка продуктов разного размера в составе одной загрузки:

Если в аппарат загружаются продукты разной величины, термозонд следует вводить в наименьший продукт. В тех процессах приготовления, которые завершаются выдерживанием, например "Ночное жарение", "Тушение" или "Ночная варка", выдерживание должно длиться достаточное время, чтобы нужная температура была достигнута и внутри больших продуктов.

В процессах приготовления без фазы выдерживания просто используйте функцию "Далее", чтобы довести до готовности большие куски. Когда маленький кусок готов, раздаётся звуковой сигнал, а после открывания дверцы на дисплее отображается кнопка "Далее". После этого введите термозонд в следующий по размеру продукт и нажмите "Далее". Эту процедуру можно повторять столько, сколько нужно.



В самое толстое место



Размещайте по диагонали



Размещайте по диагонали



Вводите термозонд в несколько кусков мяса.



Вводите в грудку



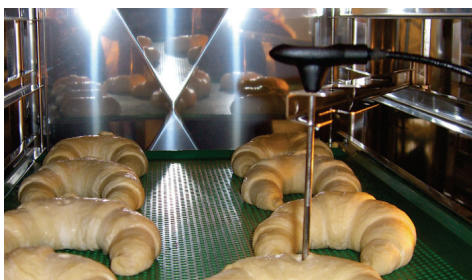
Вводите в грудку



Вводите в самый толстый участок рыбы



При обработке мягких продуктов используйте вспомогательное позиционирующее устройство.



Круассаны сильно поднимаются при выпекании, поэтому термозонд следует вводить в самое толстое место.



Вводите зонд в самое толстое место

1. Первое использование:

- Перед первым использованием вымойте аксессуар мягкой губкой или мягкой щёткой с небольшим количеством средства для мытья посуды.



2. Ежедневное использование:

- Снимайте продукты с аксессуаров только с помощью специального жаростойкого пластмассового или тефлонового шпателя.



3. Ежедневная очистка:

- Перед очисткой аксессуар должен остыть до комнатной температуры (не охлаждайте водой!)
- При наличии сильных загрязнений оставьте аксессуар в воде на 15 мин.
- Очистку следует выполнять в водяной бане с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки или пластиковой щётки, а затем – протирать насухо мягкой тканью.



Внимание:

- Аксессуары с покрытием не должны контактировать с металлическими щипцами, металлическими шпателями и т.д.!
- Никакие аксессуары не допускается очищать в рабочей камере с помощью системы Efficient CareControl.
- Использовать для очистки твёрдые чистящие предметы (губку для очистки кастрюль, металлический скребок, стальные губки и т.д.) запрещается.
- Агрессивные чистящие средства, например абразивное молочко, могут повредить покрытие и сделать аксессуар непригодным для дальнейшего использования, поэтому используйте только обычные средства для мытья посуды.



Птица



жареная курица

Для приготовления цыплят целиком или больших частей птицы (окорочков или половины тушек цесарок, молодых петушков).

Индейка

Для приготовления хорошо подрумяненного и сочного индюка, кусков грудки индейки, бедра индейки или рулета из индейки.

обжаривание на сковороде

Для приготовления частей со светлым мясом или маленьких частей (окорочка, грудка), а также куриных крылышек и ножек. Птица получается хорошо подрумяненной, сочной, с хрустящей кожицей.

утиное филе

Для получения сочной жареной утиной грудки с хрустящей кожицей.

Гриль

Для приготовления любой птицы светлых сортов частями, например, грудки цыпленка, стейков из индюка, шницелей из индейки, куриных крылышек, куриных бедер без костей. Птица получается хорошо подрумяненной, сочной, с хрустящей кожицей.

Пекинская утка

Специально для приготовления пекинской утки, предварительно обработанной традиционным образом. Утка получается с хрустящей корочкой.

В панировке

Для приготовления любой птицы в панировке, например запеченного цыпленка, шницелей из цыпленка, Кордон Блю или куриных наггетсов. Жареная птица получается хрустящей, золотистой и сочной.

Утка/гусь

Идеальный вариант для получения хрустящего, мягкого гуся или утки целиком, а также гусиных или утиных окорочков или грудки.

Тушение

Для тушения птицы, например пулярки в красном вине, а также для тушения гусиных и утиных окорочков. По желанию по окончании обработки можно задать формирование корочки на продукте.



Птица

Ночное жарение

Птица, обрабатываемая с помощью процесса "Ночное жарение", получается особенно сочной и нежной. Этот процесс используется также в том случае, если на птице необходимо получить хрустящую корочку, – например, при приготовлении утки, гуся или индюка. Воспользуйтесь для этого функцией "С корочкой" перед подачей.

на пару

Для приготовления вареных блюд из птицы, например суповых кур, грудки цыпленка или террина из птицы. Если мясо суповых кур должно стать особенно нежным, используйте функцию выдерживания.

Жареная iLC

Для жарения птицы при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Гриль iLC

Для приготовления птицы на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

На пару iLC

Для приготовления птицы на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Scan and enjoy the video



Жареная



Индейка



В панировке



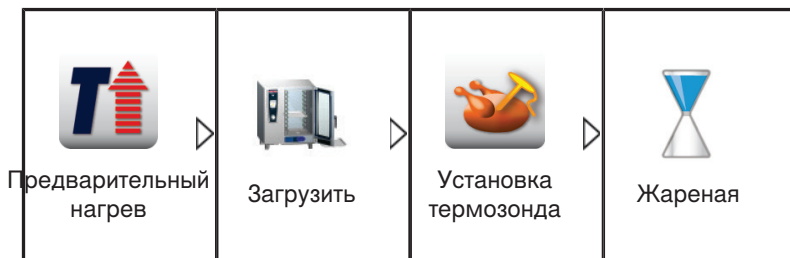
Пекинская утка



жареная курица

Для приготовления цыплят целиком или больших частей птицы (окорочков или половины тушек цесарок, молодых петушков).

Птица получается хорошо подрумяненной, сочной, с хрустящей кожицей. Для небольших частей или грудок цыпленка используйте "Быстрое обжаривание".



Опции



Далее/
изменить
положение
термозонда



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Для обработки маринованных продуктов используйте светлую настройку.



розовый

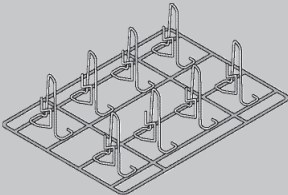
прожар.

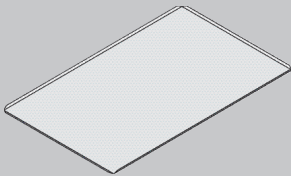
Используйте вариант "прожар." для цыплят гриль, молодых петушков, пулярок и цыплят частями с костями.



жареная курица

Максимальный объем загрузки Цыплята гриль 1300 г на H8; пулярка на H8 Цыплята гриль 950 г на H10; молодой петушок на H10	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	2x 8 шт.	2x 16 шт.	3x 8 шт.	3x 16 шт.	6x 8 шт.	6x 16 шт.
	2x 10 шт.	2x 20 шт.	3x 10 шт.	3x 20 шт.	6x 10 шт.	6x 20 шт.

Аксессуары  Решетки Superspike для цыплят гриль	Настройки  светлыйтемный  розовыйпрожар.
	Примечание Чтобы сократить продолжительность окончательной обработки цыплят гриль, используйте функцию Finishing. Таким образом Вы можете приготовить сочных и хрустящих цыплят прилб. за 20 минут.

Максимальный объем загрузки						
	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Бедрa цыплят; медальоны из цыплят; грудка цыпленка с костями; половина цыпленка	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары 	Настройки  светлый					



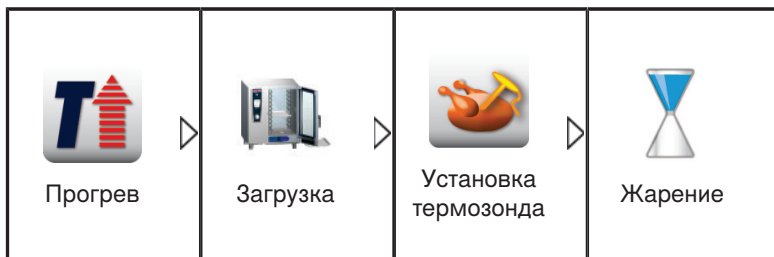
Продукты разного размера можно жарить одновременно. Просто используйте функцию "Далее".

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Индейка

Для приготовления хорошо подрумяненного и сочного индюка, кусков грудки индейки, бедра индейки или рулета из индейки.



Опции



Выдержка



Больше с
термозонда



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

тёмный

Вариант "светлый" используется, например, для приготовления грудки индейки и ветчины из индейки, средняя настройка – для обработки индюка целиком и бёдер индейки, "тёмный" – для рулета из индейки.



розовый

прожар.

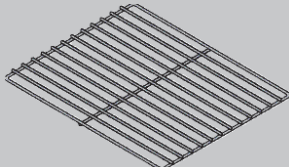
Средняя настройка применяется для ветчины из индейки, грудки индейки и бедра индейки, а также для приготовления индюка целиком, вариант "прожар." – для рулета из индейки.



Индейка

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
	1x 1 шт.	2x 1 шт.	2x 1 шт.	2x 2 шт.	5x 1 шт.	5x 2 шт.
Ветчина из индейки; грудка индейки; бедро индейки; рулет из индейки						
Индюк целиком						

Аксессуары	Настройки	
		 светлыйтёмный
		 розовыйпрожар.



Решётка

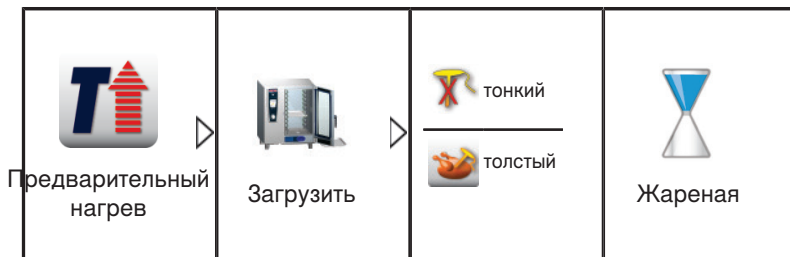


Индюка или бёдра индейки можно и фаршировать. Если используются слегка подрумянивающие виды маринада или специи (например, медовый маринад), следует выбрать светлый уровень обжаривания. Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру. С помощью функции "Выдержка" продукт сохраняет температуру подачи и дозревает. Его можно сервировать в любое время. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



обжаривание на сковороде

Для приготовления частей со светлым мясом или маленьких частей (окорочка, грудка), а также куриных крылышек и ножек. Птица получается хорошо подрумяненной, сочной, с хрустящей кожей.



Опции



Далее



Новая загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый

темный



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый

темный

Для обработки маринованных продуктов используйте светлую настройку.



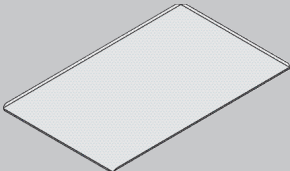
розовый

прожар.

Вариант "средний" используется, например, для приготовления грудки цыпленка или пулярки с маринадом или без.



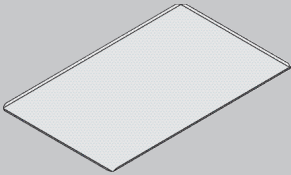
Максимальный объём загрузки Бедрa цыплят; медальоны из цыплят; грудка цыпленка с костями	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг

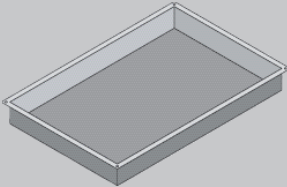
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки   тонкий толстый	
	  светлый темный	
	  розовый прожар.	

24 / 247



обжаривание на сковороде

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Сатай; якитори; шашлык из птицы	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки   тонкий толстый   светлый темный   короткий длинный					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Куриные крылышки; куриные ножки	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Емкости с гранитной эмалью	Настройки   тонкий </					



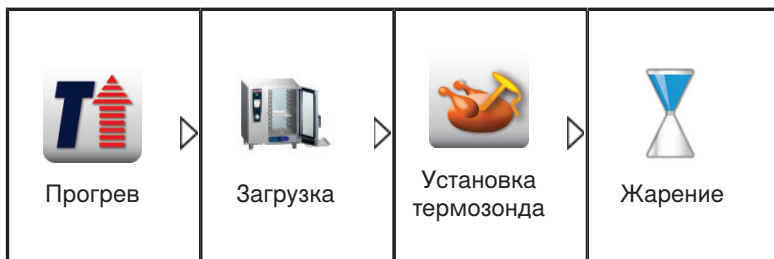
Продукты разного размера можно жарить одновременно. Просто используйте функцию "Далее".

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



утиное филе

Для получения сочной жареной утиной грудки с хрустящей кожей.



Опции



Больше с
термозонда

Параметры обработки



светлый

тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



розовый

прожар.

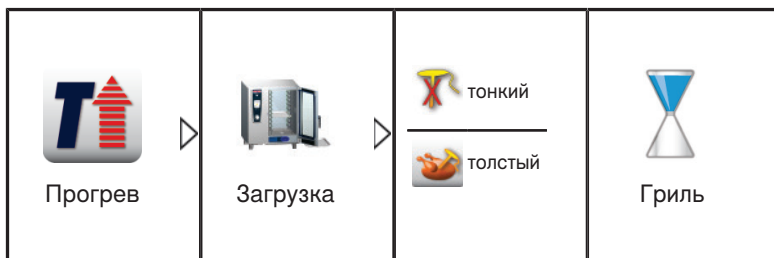


Утиную грудку разного размера можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.



Гриль

Для приготовления любой птицы светлых сортов частями, например, грудки цыплёнка, стейков из индюка, шницелей из индейки, куриных крылышек, куриных бёдер без костей. Птица получается хорошо подрумяненной, сочной, с хрустящей кожей.



Опции



Далее

Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый тёмный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый тёмный

Для обработки маринованных продуктов используйте светлую настройку.

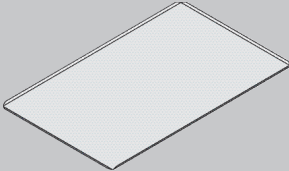


розовый прожар.

Вариант "средний" используется, например, для приготовления грудки цыплёнка или пулярки с маринадом или без. Вариант "прожар." – для цыплят частями с костями.



Гриль

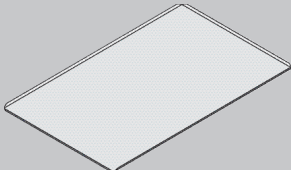
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Грудка цыплёнка; грудка пулярки "Supreme"; цыплёта тандури						
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания / решётка CombiGrill	Настройки					
						
		тонкий толстый				
						
	светлый тёмный					
						
	розовый прожар.					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Бедро цыплёнка; грудка цыплёнка с костями						
Аксессуары	Настройки					
						
		тонкий				толстый
						
	светлый				тёмный	
						
	розовый				прожар.	

Примечание: Ёмкости с гранитовой эмалью края выше, чем у противня для жарения и выпекания, и потому ёмкости лучше подходят для приготовления тех частей птицы, которые содержат большое количество жира. Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.



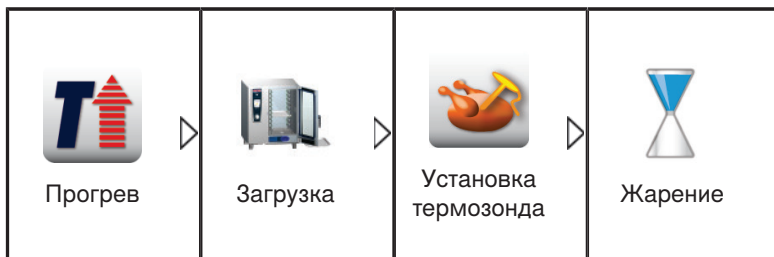
Гриль

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Мясо индейки полосками	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Аксессуары	Настройки					
 Противень для жарения и выпекания		 тонкий толстый				
		 светлый тёмный				
		 короткий длинный				
Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



Пекинская утка

Специально для приготовления утки по-пекински, предварительно обработанной традиционным образом. Утка получается с хрустящей корочкой.



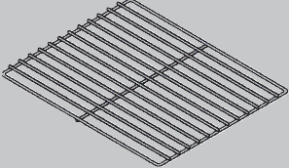
Параметры обработки



светлый

тёмный

Выберите желаемый результат от "светлого" до "тёмного".

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Утка по-пекински	1 x 6 шт.	1 x 12 шт.	1 x 6 шт.	1 x 12 шт.	3 x 6 шт.	3 x 12 шт.
Аксессуары	Настройки  светлыйтёмный					
 Решётка						



Пекинская утка



Учтите, что для приготовления традиционной утки по-пекински её необходимо предварительно обработать соответствующим образом! Пекинскую утку принято подавать с китайскими блинами, а также с огурцами, нарезанными полосками и без косточек, и весенним луком. В качестве соуса используется хойсин, который продаётся в магазинах.

Китайские блины:

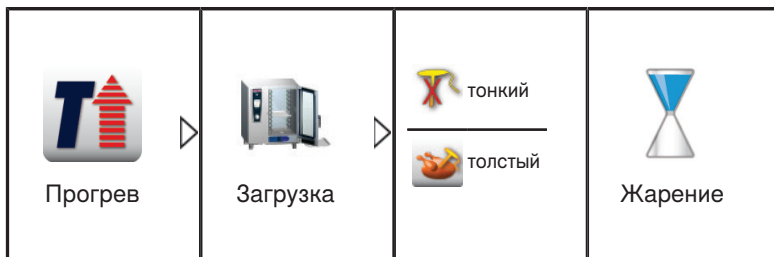
- 310 г пшеничной муки
- 2 чайных ложки мелкого сахара
- 250 мл кипящей воды
- 1 столовая ложка кунжутного масла

Смешать муку, воду и сахар в плотное тесто и оставить прибл. на 30 минут. Затем раскатать тесто тонкими пластинами размером 8 см и смазать кунжутным маслом. После этого готовить пластины из теста в Multibaker.



В панировке

Для приготовления любой птицы в панировке, например запечённого цыплёнка, шницелей из цыплёнка, Кордон Блю или куриных наггетсов. Жареная птица получается хрустящей, золотистой и сочной.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления шницелей из цыплят и индюка, куриных наггетсов и продуктов толщиной менее 2 см.



светлый

тёмный



короткий

длинный



тонкий

толстый

Вариант "толстый" – для Кордон Блю, цыплят по-венски и шницелей из птицы глубокой заморозки.



светлый

тёмный



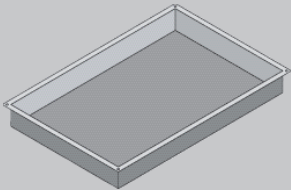
розовый

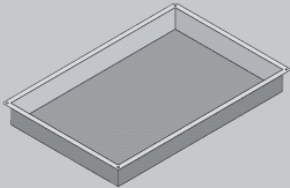
прожар.

Для приготовления панированных цыплят частями (с костями) выберите вариант "прожар."



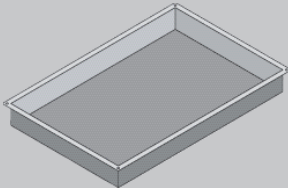
В панировке

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Шницель из цыплёнка; шницель из индюка; шницель из индейки	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   короткий длинный					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость с гранитовой эмалью		 тонкий толстый				
		 светлый тёмный				
		 короткий длинный				
Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



В панировке

Максимальный объём загрузки						
Цыплята Кордон Блю; цыплята по-венски	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Аксессуары	Настройки					
						
		тонкий толстый				
						
		светлый тёмный				
						
		розовый прожар.				
Примечание При обработке любых замороженных продуктов используйте прилагаемое черновое сверло, входящее в стартовый комплект. После чернового сверления термозонд проще вставить в продукт. Панированную птицу разного размера можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.						



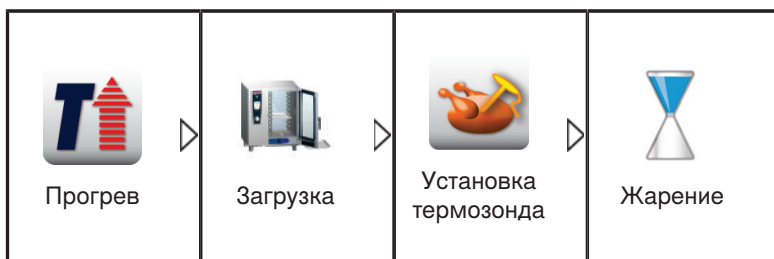
Продукты в панировке подрумяниваются лучше всего, если их равномерно обработать с обеих сторон осветлённым сливочным маслом, растительным маслом или жиром. Добавление в панировочную муку паприки в порошке усиливает подрумянивание. В магазинах продаются специальные жиры, способствующие подрумяниванию.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Утка / гусь

Идеальный вариант для получения хрустящего, мягкого гуся или утки целиком, а также гусиных или утиных окорочков или грудки.



Опции



Выдержка



далее со временем



Новая загрузка

Параметры обработки



светлый

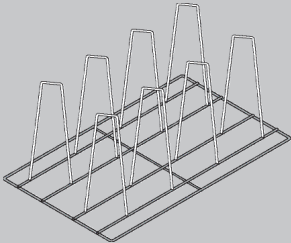
тёмный

Выберите желаемый результат от "светлого" до "тёмного".

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Гусиный окорочок; утиный окорочок; грудка гуся с костями	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Аксессуары	Настройки					
	 светлый тёмный					
Ёмкость с гранитовой эмалью						



Утка / гусь

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Жареный гусь; жареная утка	1 x 4 шт.	1 x 8 шт.	2 x 4 шт.	2 x 8 шт.	4 x 4 шт.	4 x 8 шт.
Аксессуары	Настройки  светлыйтёмный					
 Решётка Superspike для уток						



При жарении гуся/утки подложите вниз глубокую ёмкость, чтобы в неё собирался вытекающий жир.

Уложите куски гуся/утки на обжаренные овощи в ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм и залейте холодной подливой или водой, чтобы гусь/утка были скрыты под жидкостью на 2 см. В результате кожа получится хрустящей, а мясо останется сочным.

Мясо, не защищённое кожей, должно быть покрыто жидкостью.

Благодаря этому кожа сверху будет хрустящей. После приготовления Вы получите не только готового гуся/утку, но и основу для соуса.

С помощью функции "Выдержка" продукт сохраняет температуру подачи и дозревает. Его можно использовать в любое время.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Тушение

Для тушения птицы, например пулярки в красном вине, а также для тушения гусиных и утиных окорочков. По желанию по окончании обработки можно задать формирование корочки на продукте.



Опции



Параметры обработки



Для обработки уже обжаренных продуктов и продуктов, не требующих обжарки, выбирайте вариант "без". В остальных случаях используйте средний уровень обжаривания.

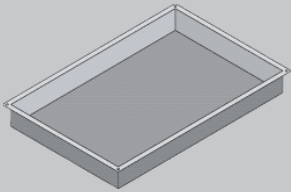


Вариант "толстый" выбирается, например, для приготовления пулярки, тушёного утиного или гусиного окорочка.





Тушение

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Пулярка в красном вине / Coq au vin; утиный окорочок; гусиный окорочок						
Аксессуары	Настройки					
	 тонкийтолстый  безвысокая					
Ёмкость с гранитовой эмалью 65 мм						



Выберите настройку "без", если продукт следует тушить без обжаривания, или укажите требуемую степень подрумянивания. При выборе настройки "без" этап "Добавить воду" пропускается.

При тушении с настройкой "тонкий" можно увеличить продолжительность обработки после её начала ("Далее с функцией времени").

По истечении времени обработки можно выбрать вариант "С корочкой".



Ночное жарение

Птица, обрабатываемая с помощью процесса "Ночное жарение", получается особенно сочной и нежной. Этот процесс используется также в том случае, если на птице необходимо получить хрустящую корочку, – например, при приготовлении утки, гуся или индюка. Воспользуйтесь для этого функцией "С корочкой" перед подачей.



Чтобы блюда из птицы гарантированно получались качественными даже при продлении фазы созревания и выдержки, по достижении требуемой температуры внутри продукта температура в рабочей камере снижается до значения, соответствующего гигиеническим требованиям.

Параметры обработки



Средняя настройка выбирается, например, для утки, гуся или индюка.



Вариант "прожар." подходит для любой птицы, обрабатываемой целиком. Блюдо получается красивым и мягким.



Ночное жарение

Максимальный объём загрузки

Утка

Гусь

Индюк целиком

6 x 1/1GN

6 x 2/1GN

10 x 1/1GN

10 x 2/1GN

20 x 1/1GN

20 x 2/1GN

1 x 4 шт.

1 x 8 шт.

2 x 4 шт.

2 x 8 шт.

4 x 4 шт.

4 x 8 шт.

2 x 2 шт.

2 x 4 шт.

3 x 2 шт.

3 x 4 шт.

6 x 2 шт.

6 x 4 шт.

1 x 1 шт.

2 x 1 шт.

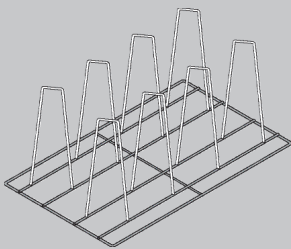
2 x 1 шт.

2 x 2 шт.

5 x 1 шт.

5 x 2 шт.

Аксессуары



Решётка Superspike для уток

Настройки



без

высокая



розовый

прожар.

Примечание: можно также готовить вместе, например, уток и гусей, если требуется одинаковая степень готовности. Установите термозонд в самый маленький продукт. Фаза выдерживания должна быть достаточно длинной, чтобы нужная температура была достигнута и внутри крупных продуктов.



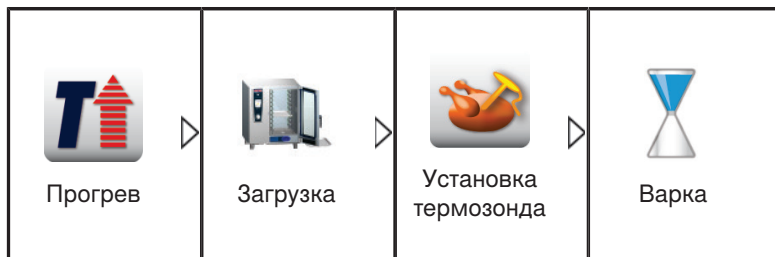
Для приготовления основы для соуса поместите кости и корнеплодные овощи в ёмкость с гранитовой эмалью под мясо. Затем вываривайте смесь с подливой.

Нажмите кнопку "С корочкой", чтобы после достижения требуемой температуры внутри продукта сформировать хрустящую корочку и подрумянить блюдо в автоматическом режиме.



на пару

Для приготовления варёных блюд из птицы, например, для обработки суповых кур, грудки цыплёнка или террина из птицы. Если мясо суповых кур должно стать особенно нежным, используйте функцию выдерживания.



Опции



Выдержка



Больше с
термозонда



Новая
загрузка

Параметры обработки



розовый

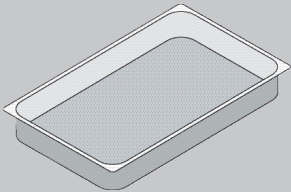
прожар.

Для обработки птицы с костями
используйте настройку "прожар."



на пару

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Куры суповые	3x 4 шт.	3x 8 шт.	5x 4 шт.	5x 8 шт.	10x 4 шт.	10x 8 шт.
Грудка цыплёнка	3x 12 шт.	3x 24 шт.	5x 12 шт.	5x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.
Террин из птицы	3x 3 кг	3x 6 кг	5x 3 кг	5x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг

Аксессуары  Ёмкость CNS	Настройки   розовый прожар.
--	--

Примечание: При приготовлении террина используйте вспомогательное позиционирующее устройство, чтобы установить термозонд вертикально в террин.



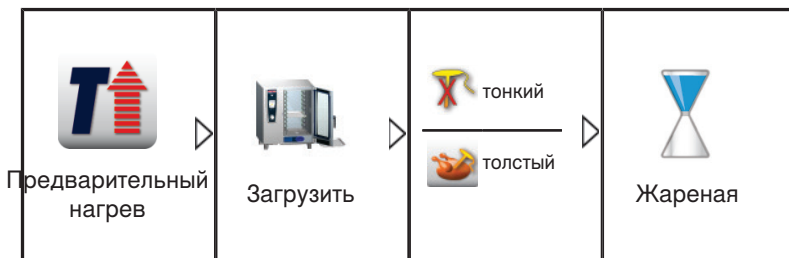
Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру. Для получения нежной суповой курицы необходима достаточная продолжительность фазы выдерживания. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Жареная iLC

Для жарения птицы при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый темный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый темный

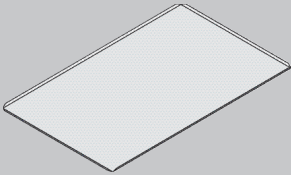


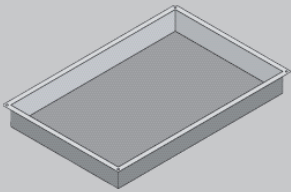
розовый прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Жареная iLC

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки   тонкий толстый   светлый темный   короткий длинный					

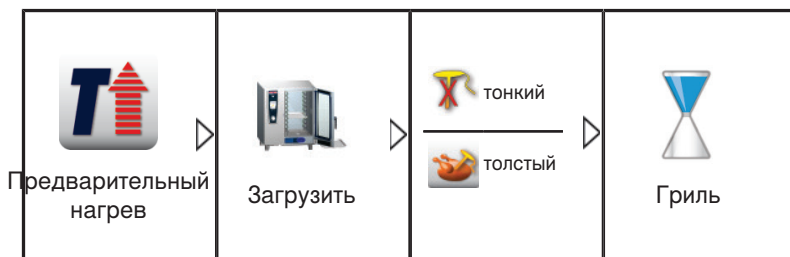
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Емкости с гранитной эмалью	Настройки   тонкий толстый   светлый темный   короткий длинный					



Гриль iLC

Для приготовления птицы на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый темный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый темный



розовый прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Гриль iLC

Максимальный объём загрузки

Мясо индейки полосками;
натуральный шницель из птицы

6 x 1/1GN

6 x 2/1GN

10 x 1/1GN

10 x 2/1GN

20 x 1/1GN

20 x 2/1GN

4x 1 кг

4x 2 кг

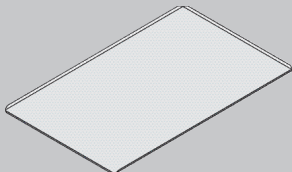
6x 1 кг

6x 2 кг

12x 1 кг

12x 2 кг

Аксессуары



Противень для жарения и выпекания

Настройки



светлый

темный



короткий

длинный

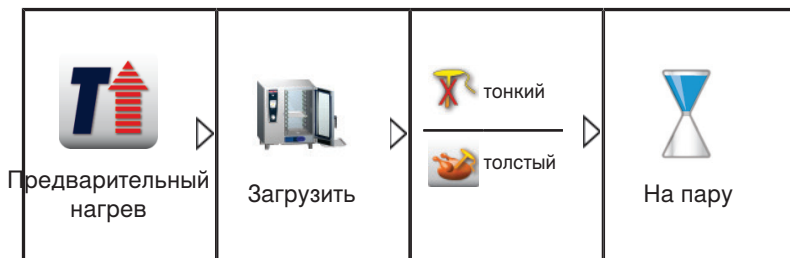
Примечание: при использовании настройки "тонкий" можно указать размер кусков мяса от "маленького" до "большого". Устанавливать температуру внутри продукта не требуется. С помощью функции "Далее" задаётся продолжительность обработки с точностью до минуты.



На пару iLC

Для приготовления птицы на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



низкая высокая



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



низкая высокая



розовый прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Мясо



Жарение

Для обработки любых крупных кусков мяса, как (розовых), так и прожаренных, например, жаркого из свинины, телячьей голени, ростбифа, филе говядины, ножки ягненка, телячьей спинки, спинки косули или оленя, а также для мясного паштета.

Быстрое обжаривание

Для мяса, которое обычно готовится на сковороде, например свиной корейки, котлет, филе кубиками, медальонов, поджарки, мяса на вертеле или очень тонко нарезанного мяса самых разных сортов.

Жарение с корочкой

Рекомендуется для всех крупных кусков мяса со шкуркой, которые должны получиться сочными внутри и подрумяненными, с хрустящей корочкой снаружи, например, для жаркого с корочкой, свиной голени, свиной грудинки и окорока с корочкой.

Гриль

Для мяса, приготавливаемого с узором гриля, например ромштекса, свиной корейки, котлет, мяса на вертеле или медальонов из мяса самых разных сортов.

Ночное жарение

Пусть Ваш аппарат работает и тогда, когда Вас нет на кухне. Продукты, приготавливаемые с помощью функции "Ночное жарение", получаются очень нежными и сочными благодаря продолжительной фазе созревания и выдерживания. Функция "Ночное жарение" подходит для любых кусков мяса со шкуркой или кожицей, таких как жаркое с корочкой, свиная голень, свиная грудинка, окорок с корочкой, а также для приготовления гуся и утки. Благодаря формированию корочки в конце процесса шкурка и кожа получаются хрустящими.

В панировке

Продукты в панировке, например шницели, котлеты или Кордон Блю из свинины либо телятины, становятся хрустящими, сочными, с золотистой корочкой.

Ночная варка

Пусть Ваш аппарат работает и тогда, когда Вас нет на кухне. Для любых крупных кусков мяса, которые обычно готовятся в жидкости, таких как тафельшпиц, отварное мясо, копченая свинина и окорок.

Тушение

Для приготовления любых стандартных тушеных блюд, таких как рулеты, жаркое из говядины или Osso bucco, для мелко нарезанного мяса,



Мясо

например гуляша или рагу. Уже обжаренное мясо можно непосредственно залить небольшим количеством жидкости, выбрав настройку "Без обжарки".

Варка

Для любых крупных кусков мяса, которые обычно готовятся в жидкости, таких как тафельшпиц, отварное мясо, копченая свинина, окорок и вареные колбаски. Прекрасно подходит также для приготовления террина.

Мясо в тесте

Для всех продуктов, которые готовятся в тесте или соляной корке, таких как филе "веллингтон", окорок в хлебе, рыба в слоеном тесте или в соляной корочке.

Герметично упаков- анные продукты

Для простого и безопасного приготовления пресервов.

Бланширование и варка

Для приготовления различных вареных или эмульсионных колбасных изделий в натуральной или искусственной оболочке.

Обжаривание на сковороде

Для быстрого обжаривания мяса при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Гриль iLC

Для приготовления мяса на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Scan and enjoy the video



Жарение



Быстрое обжаривание



Гриль



Ночное жарение



Ночное жарение

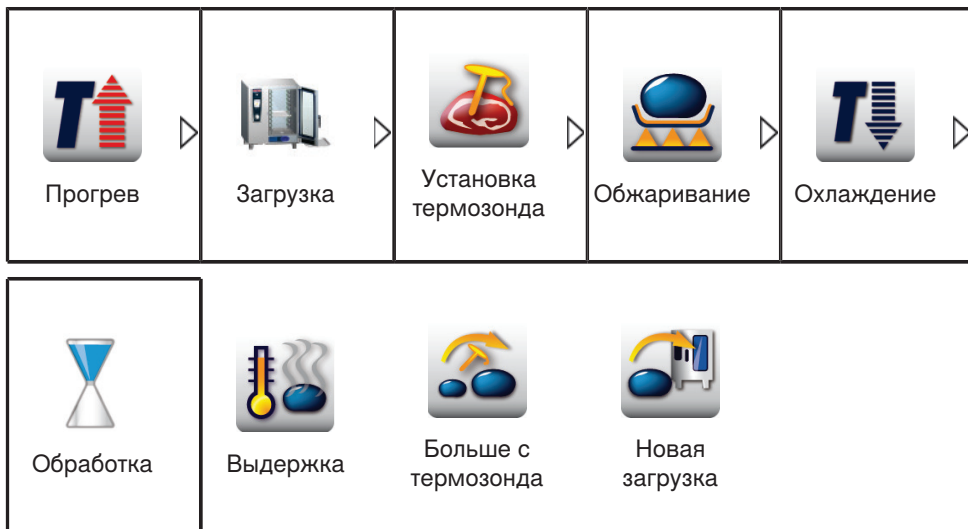


Тушение



Жарение

Для обработки любых крупных кусков мяса, как с кровью, так и прожаренных, например, жаркого из свинины, телячьей голени или ростбифа, филе говядины, ножки ягнёнка, телячьей спинки, спинки косули или оленя, а также для мясного паштета.



Параметры обработки



Вариант "бережная" выбирается, например, для ростбифа, ножки ягнёнка или спинки оленя, вариант "обычная" — для голени или жаркого из свинины.



Вариант "низкая" выбирается для продуктов в маринаде и рассоле.



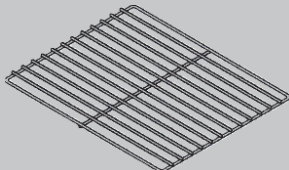
Вариант "с кровью" выбирается, например, для ростбифа, "прожар." — для жаркого из свинины, рулета из окорока, жаркого на вертеле и рулета из рубленого мяса.



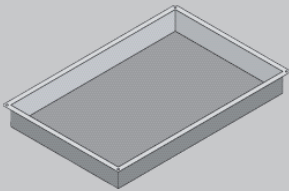


Жарение

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Жаркое из свинины; жаркое на вертеле; рулет из окорока; телячья голень						

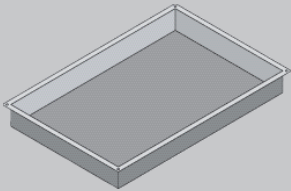
Аксессуары	Настройки	
	 щадящаяобычная	
 Решётка	 низкаявысокая	
	 с кровьюпрожар.	

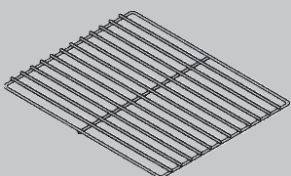
Примечание	При обработке неоднородного мяса, например свиной грудинки, следите за тем, чтобы термозонд прошёл через все слои тканей. Это позволит точно контролировать температуру. Для получения оптимального результата при приготовлении голени установите её по возможности вертикально в ёмкость с гранитовой эмалью и введите термозонд рядом с костью.
-------------------	--

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Жареный рулет из свинины; мясной паштет; фаршированная телячья грудинка						
Аксессуары  Противень с гранитовой эмалью	Настройки					
	 щадящаяобычная  низкаявысокая  с кровьюпрожар.					



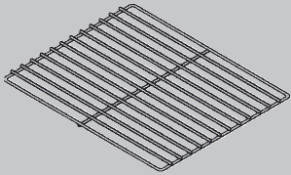
Жарение

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Рулет из рубленого мяса	3х 6 кг	3х 12 кг	5х 6 кг	6х 12 кг	10х 6 кг	10х 12 кг
Аксессуары  Противень с гранитовой эмалью	Настройки   щадящая обычная   низкая высокая   розовый прожар.					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Филе говядины	3х 4 кг	3х 8 кг	5х 4 кг	5х 8 кг	10х 4 кг	10х 8 кг
Ножка ягнёнка без костей; телячья спинка; спинка оленя и косули	3х 6 кг	3х 12 кг	5х 6 кг	6х 12 кг	10х 6 кг	10х 12 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки   щадящая обычная   низкая высокая   с кровью прожар.					



Жарение

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки					
	 щадящаяобычная  низкаявысокая  с кровьюпрожар.					



Чтобы получить идеальную основу для соуса, поместите кости и корнеплодные овощи в ёмкость с гранитовой эмалью и поджарьте их вместе с продуктом, который обрабатывается в режиме жарения. Затем вываривайте смесь с подливой.

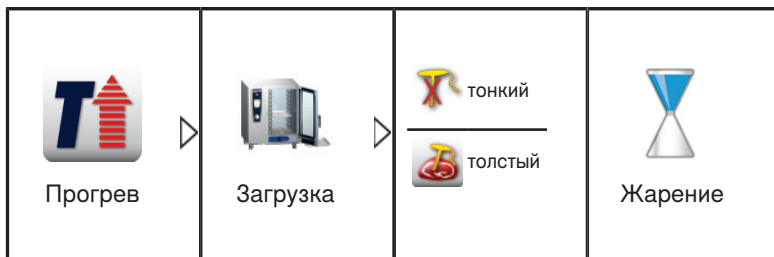
Куски мяса разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Быстрое обжаривание

Для мяса, которое обычно готовится на сковороде, например ромштекса, свиной корейки, котлет, филе кубиками, медальонов, поджарки, мяса на вертеле или очень тонко нарезанного мяса самых разных сортов.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый тёмный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый тёмный

При обработке продуктов в маринаде установите светлую степень подрумянивания.

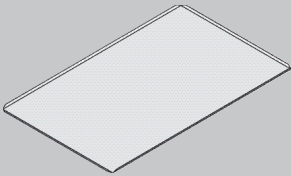


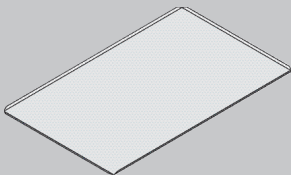
с кровью прожар.

Вариант "с кровью" выбирается, например, для обработки филе говядины или ромштекса, "прожар". – для свиных котлет или шницелей.



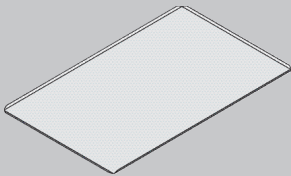
Быстрое обжаривание

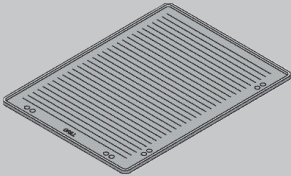
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 10 шт.	6x 20 шт.	10x 10 шт.	10x 20 шт.	20x 10 шт.	20x 20 шт.
Фрикадельки; бургеры	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Чевапчичи						
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки					
		 тонкий толстый				
		 светлый тёмный				
		 с кровью прожар.				

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Филе свинины; медальоны						
Аксессуары						
	Противень для жарения и выпекания					
	Настройки					
		 тонкий толстый				
		 светлый тёмный				
	 с кровью прожар.					
Примечание	Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.					



Быстрое обжаривание

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Фрикадельки из рубленого мяса; жареные колбаски	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки  тонкий толстый  светлый тёмный  короткий длинный					
Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Английский завтрак	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16 x1,5 кг	16x 3 кг
Сатай; мясо на вертеле по-японски (якитори)	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Форма для гриля и пиццы	Настройки  тонкий толстый  светлый тёмный  короткий длинный					



Быстрое обжаривание



При обработке мяса светлых сортов следует повысить степень подрумянивания, чтобы цвет получился более насыщенным. Стейки в маринаде предпочтительнее готовить с низкой степенью подрумянивания, так как большинство сортов маринада способствуют интенсивному подрумяниванию.

Противни для жарения и выпекания, а также ёмкости с гранитовой эмалью благодаря своей превосходной теплопроводности позволяют получить наилучшие результаты жарения.

С помощью формы для гриля и пиццы получается элегантный узор гриля. В зависимости от толщины кусков мяса рекомендуем предварительно нагреть форму для гриля и пиццы в аппарате.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Жарение с корочкой

Рекомендуется для всех крупных кусков мяса со шкуркой, которые должны получиться сочными внутри и подрумяненными, с хрустящей корочкой снаружи, например, для жаркого с корочкой, свиной голени, свиной грудинки и окорока с корочкой.



Параметры обработки



светлый

тёмный

Светлый уровень обжаривания выбирается для жаркого с корочкой в рассоле или для свинины, маринованной в меду.



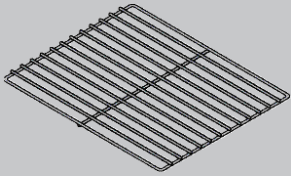
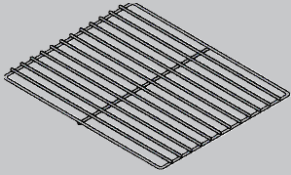
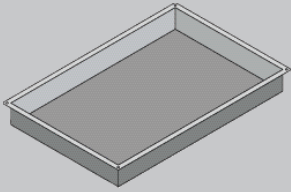
розовый

прожар.

Вариант "розовый" – например, для буженины с корочкой. Вариант "прожар." – для свиной грудинки, жаркого с корочкой, молочных поросят, телячьей или свиной голени.



Жарение с корочкой

Максимальный объём загрузки Жаркое с корочкой (свиная лопатка); свиная грудинка; свиная голень	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки   светлый тёмный   розовый прожар.					
Максимальный объём загрузки Буженина с корочкой (свиная лопатка)	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки   светлый тёмный   розовый прожар.					
Максимальный объём загрузки Кисло-сладкая свиная грудинка	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары  Противень с гранитовой эмалью	Настройки    					



Жарение с корочкой



Для получения идеальной корочки надрежьте шкурку по диагонали и обильно посолите. Если шкурку обработать паром, её будет легче резать. Поэтому в процесс приготовления интегрирован этап обработки паром.

Аппарат оповестит Вас, когда шкурка готова к надрезанию.

Если шкурка уже надрезана, процесс приготовления продолжается в автоматическом режиме.

При обработке продуктов в рассоле и маринаде установите светлую степень подрумянивания.

Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки.

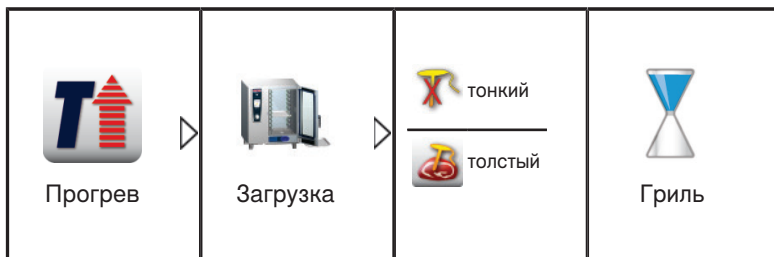
Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.

С помощью функции "Выдержка" продукт сохраняет температуру подачи и дозревает. Его можно сервировать в любое время.



Гриль

Для мяса, приготавливаемого с узором гриля, например ромштекса, свиной корейки, котлет, мяса на вертеле или медальонов из мяса самых разных сортов.



Опции



Далее

Параметры обработки



тонкий

толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый

тёмный



короткий

длинный



тонкий

толстый

Если толщина мяса составляет 2 см и более, выберите вариант "толстый".



светлый

тёмный

При обработке продуктов в маринаде установите светлую степень подрумянивания.



с кровью

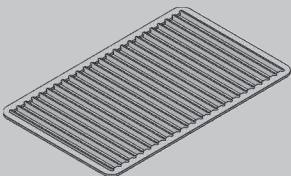
прожар.

Вариант "с кровью" выбирается, например, для обработки филе говядины или ромштекса, "прожар". – для свиных котлет или шницелей.



Гриль

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Ромштекс; турнедо из говядины	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Говядина на вертеле	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Пиканья	3x 6 шт.	3x 12 шт.	5x 6 шт.	5x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.

Аксессуары

Решётка CombiGrill

Настройки



тонкий толстый

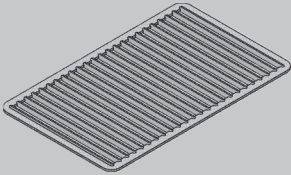


светлый тёмный



с корочью прожар.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Каре ягнёнка; стейки из филе	3x 8 кг	3x 16 кг	5x 8 кг	5x 16 кг	10x 8 кг	10x 16 кг

Аксессуары

Решётка CombiGrill

Настройки



тонкий толстый



светлый тёмный



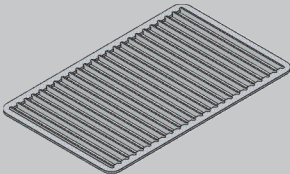
с корочью прожар.

Примечание: При обработке маринованных продуктов на гриле выбирайте светлую степень подрумянивания, так как маринад и смеси из специй часто содержат сахар, усиливающий подрумянивание.



Гриль

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Стейк из свиной корейки; стейк из свиного ошейка; стейк из телятины	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.

Аксессуары  Решётка CombiGrill	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   с корью прожар.
---	--

Примечание

Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 15 кг	3x 30 кг	5x 15 кг	5x 30 кг	10x 15 кг	10x 30 кг
Котлета из ягнёнка; миньон	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Пирожки Piccole grigliate; мясо на вертеле / сатай; бэби-биф; арачера						
Аксессуары	Настройки					
						
		тонкий толстый				
						
	светлый тёмный					
Форма для гриля и пиццы						
		короткий длинный				
Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



Гриль



Решётка CombiGrill позволяет получить превосходный узор гриля. Чтобы узор гриля был особенно красивым, положите на решётку CombiGrill хорошо охлаждённое мясо. Соблюдайте максимальный объём загрузки.



Ночное жарение

Пусть Ваш аппарат работает и тогда, когда Вас нет на кухне. Продукты, приготавливаемые с помощью функции "Ночное жарение", получаются очень нежными и сочными благодаря продолжительной фазе созревания и выдерживания. Функция "Ночное жарение" подходит для любых кусков мяса со шкуркой или кожей, таких как жаркое с корочкой, свиная голень, свиная грудинка, окорок с корочкой, а также для приготовления гуся и утки. Благодаря формированию корочки в конце процесса шкурка и кожа получаются хрустящими.





Ночное жарение

Параметры обработки



без

высокая

Вариант "без" – для предварительно обжаренных продуктов и для продуктов, которые не меняют цвет. Средняя настройка выбирается, например, для ростбифа, ножки ягнёнка, голени или жаркого из говядины.



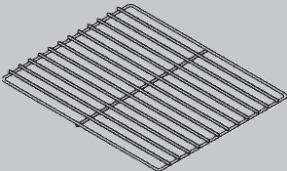
с кровью

прожар.

Вариант "с кровью" – например, для ножки ягнёнка, ростбифа, спинной части; "прожар." – для жаркого из свинины и говядины, для голени, телячьей грудинки, утки и гуся целиком.



Если необходима хрустящая корочка, например на свиной грудинке, перед сервировкой нажмите кнопку "С корочкой".

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Ножка ягнёнка без костей; ростбиф; спинная часть	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Аксессуары	Настройки					
 Решётка	  без высокая					
	  с кровью прожар.					
Примечание: Ростбиф получается оптимальным, если фаза созревания составляет менее 12 часов.						



Ночное жарение

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Жаркое из свинины; жаркое из говядины; фаршированная телячья грудинка; голень; свиная грудинка; жаркое с корочкой						
Аксессуары	Настройки					
	 без Высокая  с корочью прожар.					
Примечание: Для получения идеальной корочки продукты со шкуркой следует обработать паром. В результате их будет легче резать, а корочка станет очень хрустящей.						



Для приготовления основы для соуса поместите кости и корнеплодные овощи в ёмкость с гранитовой эмалью под мясо. Затем вываривайте смесь с подливой.

Для уже обжаренных продуктов выберите настройку "без". Учтите, что при обработке постных и нежных кусков мяса продолжительность фазы выдерживания не должна превышать 12 часов. В противном случае мясо может стать слишком мягким.

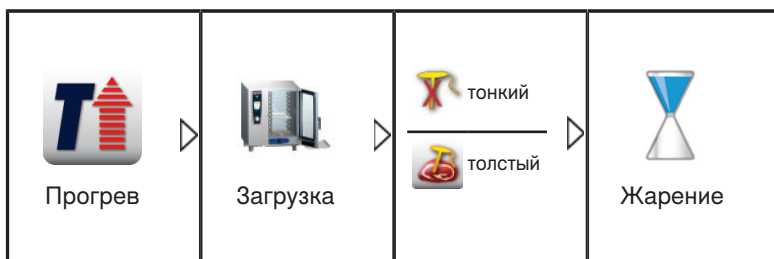
Нажмите кнопку "С корочкой", чтобы после достижения требуемой температуры внутри продукта сформировать хрустящую корочку и подрумянить блюдо в автоматическом режиме.

В составе одной загрузки можно обрабатывать разные куски мяса, которые необходимо довести до одинаковой степени готовности, например, жаркое из свинины вместе с жарким из говядины, телячьей грудинкой, голенью, свиной грудинкой, жарким с корочкой, уткой или гусём. Установите термозонд в самый маленький кусок мяса и задайте достаточную продолжительность фазы выдерживания, чтобы нужная температура была достигнута и в более крупных продуктах.



В панировке

Продукты в панировке, например шницели, котлеты или Кордон Блю из свинины либо телятины, становятся хрустящими, сочными, с золотистой корочкой.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

С помощью настройки "тонкий" жарятся, например, шницели из телятины и свинины, а также зубная железа телёнка.



светлый

тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



короткий

длинный



тонкий

толстый

Выберите вариант "толстый" для таких продуктов, как Кордон Блю и свиная котлета в панировке.



светлый

тёмный



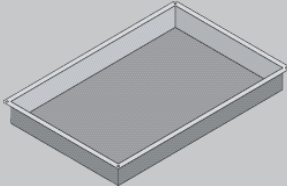
с кровью

прожар.

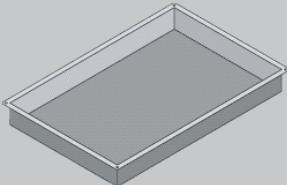
Средняя настройка используется, например, для шницеля из телятины, "прожар." — для Кордон Блю из свинины или для свиной котлеты.



В панировке

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Шницель из телятины; шницель из овощей; шницель из свинины	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость с гранитовой эмалью						
		тонкий толстый				
						
		светлый тёмный				
						
	короткий длинный					
Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						

Максимальный объём загрузки Кордон Блю; котлета из свинины; телячья котлета в панировке	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.

Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   с кровью прожар.
	Примечание Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.



В панировке



Продукты в панировке подрумяниваются лучше всего, если их равномерно обработать с обеих сторон осветлённым сливочным маслом, растительным маслом или жиром. Добавление в панировочную муку паприки в порошке усиливает подрумянивание. В магазинах продаются специальные жиры, способствующие подрумяниванию.

Для панировки можно использовать также смесь из панировочной муки с травами или молотыми орехами, кунжутом и кукурузными хлопьями.

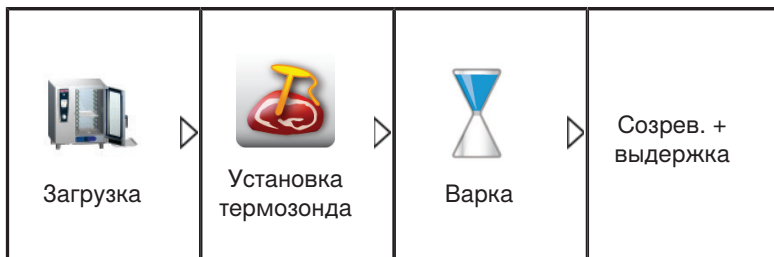
Выберите настройку "тонкий", если продукт не толще 2 см.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Ночная варка

Пусть Ваш аппарат работает и тогда, когда Вас нет на кухне. Для любых крупных кусков мяса, которые обычно готовятся в жидкости, таких как тафельшпиц, отварное мясо, копчёная свинина и окорок.



Параметры обработки



щадящая

быстро

С помощью функции "щадящая" блюдо получается более нежным, но продолжительность обработки значительно увеличивается. Для приготовления говядины выберите вариант "быстро".



с кровью

прожар.

Для приготовления говядины выберите вариант "прожар."



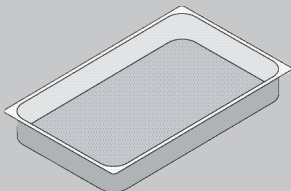
Ночная варка

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3х 6 кг	3х 12 кг	5х 6 кг	6х 12 кг	10х 6 кг	10х 12 кг
Табельшипиц; бычья грудинка; свиная ножка; язык, телячья голова; свиная грудинка; густой мясной суп						
Аксессуары	Настройки					
	 щадящаябыстро  с кровьюпрожар.					
Ёмкость CNS	Примечание: при приготовлении говядины по методу "Дельта температуры" выберите вариант "быстро".					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 3 кг	6х 6 кг	10х 3 кг	10х 6 кг	20х 3 кг	20х 6 кг
Свиные рёбрышки	3х 6 кг	3х 12 кг	5х 6 кг	6х 12 кг	10х 6 кг	10х 12 кг
Копчёная свинина	2х 2 шт.	2х 4 шт.	3х 2 шт.	3х 4 шт.	6х 2 шт.	6х 4 шт.
Окорок варёный	3х 5 кг	3х 10 кг	5х 5 кг	5х 10 кг	10х 5 кг	10х 10 кг
Вителло; свиная лопатка						
Аксессуары	Настройки					
	 щадящаябыстро  с кровьюпрожар.					
Ёмкость CNS	Примечание: при приготовлении варёного окорока по методу "Дельта температуры" выберите вариант "щадящая".					



Ночная варка

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Освещение бульона GN 100 мм	3x 8 л	3x 16 л	5x 8 л	5x 16 л	10x 8 л	10x 16 л
Аксессуары  Ёмкость CNS	Настройки  щадящаябыстро  с кровьюпрожар.					
Примечание Готовить подливу и бульоны удобно в ночное время. Для этого положите в холодную подливу все нужные специи и мясо для прозрачного бульона и начните освещение с указанными выше настройками. Термозонд положите в подливу.						



Следите за уровнем жидкости в ёмкости – вытекающая жидкость может стать причиной травмирования.

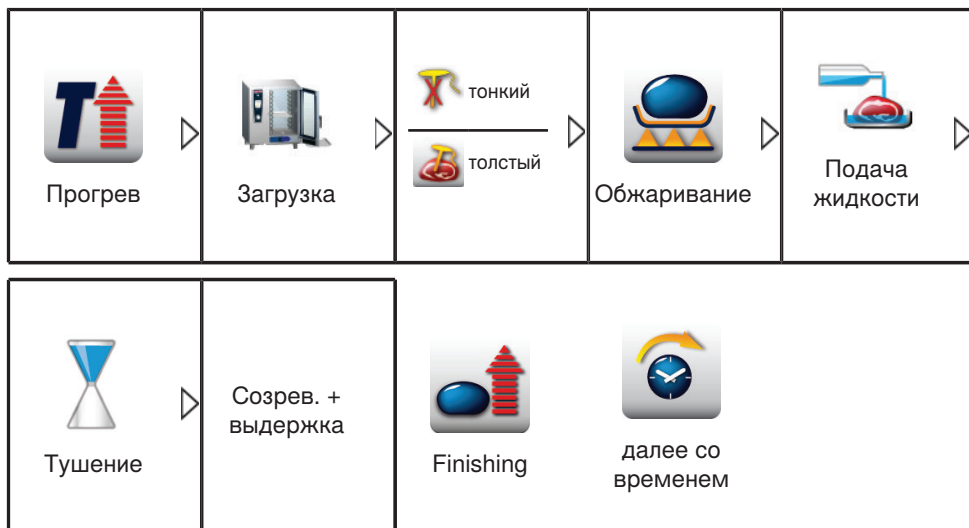


По достижении требуемой температуры внутри продукта аппарат автоматически переключается в режим выдерживания. В составе одной загрузки можно обрабатывать разные куски мяса, которые необходимо довести до одинаковой степени готовности. Тафельшниц вместе с бычьей грудинкой, свиной ножкой, языком, телячьей головой и грудинкой. Размер кусков мяса может быть разным. Установите термозонд в самый маленький кусок мяса и задайте достаточную продолжительность фазы выдерживания, чтобы нужная температура была достигнута и в более крупных продуктах.



Тушение

Для приготовления любых стандартных тушёных блюд, таких как рулеты, жаркое из говядины или Osso bucco, для мелко нарезанного мяса, например гуляша или рагу. Уже обжаренное мясо можно непосредственно залить жидкостью, выбрав настройку "без".



Параметры обработки



тонкий

толстый

"тонкий" – например, для гуляша или рагу.



без

высокая

Вариант "без" выбирается для уже обжаренных продуктов, залитых жидкостью, вариант "высокая" – для продуктов, требующих сильного подрумянивания, например Osso bucco.



короткий

длинный

Введите требуемую продолжительность приготовления.



тонкий

толстый

"толстый" – для рулетов, жаркого из говядины или Osso bucco.



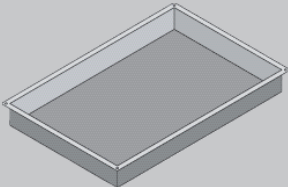
без

высокая

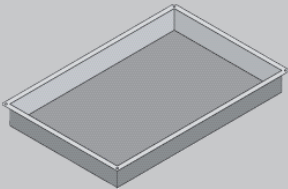


Тушение

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Баранья голень	3x 10 шт.	3x 20 шт.	5x 10 шт.	5x 20 шт.	10x 10 шт.	10x 20 шт.
Тушёное жаркое; жаркое из говядины	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Рулеты 180 г	3x 24 шт.	3x 48 шт.	5x 24 шт.	5x 48 шт.	10x 24 шт.	10x 48 шт.
Osso bucco	6x 8 шт.	6x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.	20x 8 шт.	20x 16 шт.

 Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки
	 тонкийтолстый  безвысокая

Примечание: При выборе настройки "Обжарка" – "без" перед началом обработки продукт следует залить жидкостью. При выборе всех остальных уровней обжаривания SelfCooking Center® 5 Senses выводит запрос на добавление жидкости.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Гуляш; рагу	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость с гранитовой эмалью		 тонкий толстый				
		 без с				
		 короткий длинный				
Примечание: С помощью настройки "тонкая" можно по окончании процесса приготовления увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



Тушение



Никогда не обрабатывайте тушёные блюда без соуса или подливы.

Звуковой сигнал по окончании фазы обжаривания сообщит о том, что можно добавить жидкость. При выборе настройки "без" можно добавить жидкость перед загрузкой. После обжаривания запрос на добавление жидкости не выводится.

Для получения особенного хорошего результата накройте продукт. При выборе варианта "Тушение" – "тонкий" введите продолжительность тушения. Время обработки можно установить с точностью до минуты с помощью функции "Время". Устанавливать термозонд не нужно.

При необходимости можно приготовить различные виды мяса в составе одной загрузки. Например, баранью голень – вместе с рулетами, тушёным жарким, Osso bucco, жарким из говядины, гуляшом и рагу. Размер кусков мяса может быть разным. Введите термозонд в самый маленький кусок мяса. Фаза выдерживания должна быть достаточно длинной, чтобы нужная температура была достигнута и внутри крупных продуктов.

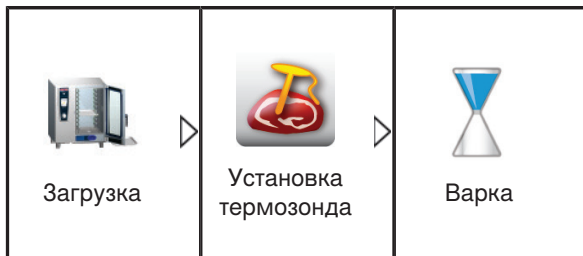
При тушении маленьких кусков мяса, например гуляша, насадите 2-3 куса на термозонд. Уложите термозонд в соус.

При необходимости по завершении тушения блюдо можно довести до температуры подачи, нажав кнопку "Finishing".



Варка

Для любых крупных кусков мяса, которые обычно готовятся в жидкости, таких как тафельшниц, отварное мясо, копчёная свинина, окорок и варёные колбаски. Прекрасно подходит также для приготовления террина.



Опции



Выдержка



Больше с
термозонда



Новая
загрузка

Параметры обработки



щадящая

быстро

При выборе варианта "щадящая" блюдо получается более нежным, продолжительность обработки увеличивается.



с кровью

прожар.

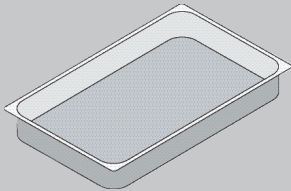
"с кровью" — например, пошированное филе телятины, "прожар." следует использовать для тафельшница.



Варка

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Тафельшпиц; бычья грудинка	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Язык; телячья голова; густой мясной суп, свиная грудинка	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг

Аксессуары



Ёмкость CNS

Настройки





щадящаябыстро



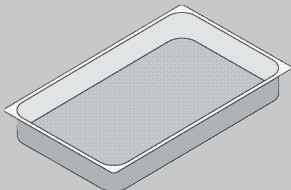


с кровьюпрожар.

Примечание

Положить в ёмкость специи, корнеплодные овощи, залить холодную воду и добавить кости, получится очень хорошая подлива. Настройка "бережная" при обработке по методу "Дельта температуры" позволяет уменьшить потери веса продуктов.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Колбаски	60 шт.	120 шт.	100 шт.	200 шт.	200 шт.	400 шт.



Ёмкости из нержавеющей стали 100 мм

Настройки



щадящая быстро

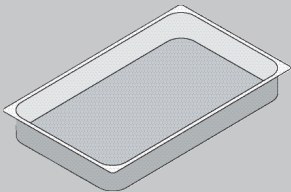


с кровью прожар.

Примечание: колбаски должны быть полностью закрыты водой, чтобы результат получился оптимальным.



Варка

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Копчёная свинина, зашеек; свиная ножка	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Окорок варёный	2x 2 шт.	2x 4 шт.	3x 2 шт.	3x 4 шт.	6x 2 шт.	6x 4 шт.
Вителло; свиная лопатка	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Террин	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Ёмкости из нержавеющей стали 100 мм	Настройки  щадящая  быстро  с кровью  прожар.					



Следите за уровнем жидкости в ёмкости – вытекающая жидкость может стать причиной травмирования.

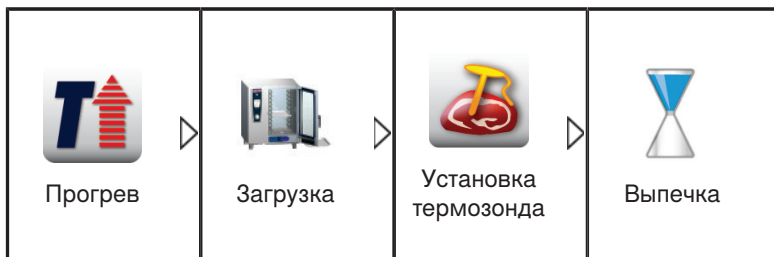


Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру. С помощью функции "Выдержка" продукт сохраняет температуру подачи и дозревает. Его можно сервировать в любое время. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Мясо в тесте

Для всех продуктов, которые готовятся в тесте или соляной корке, таких как филе "веллингтон", окорок в хлебе, рыба в слоёном тесте или в соляной корочке.



медленная



Новая
загрузка



Больше с
термозонда

Параметры обработки



светлый

тёмный



розовый

прожар.

Можно выбрать одну из 3 ступеней подачи пара. Пар подаётся через специальную форсунку по следующей схеме: 1 сек. выброс / 10 сек. пауза.

1-й уровень: подача пара в течение 30 сек. — для продуктов, которые требуют влаги в начале обработки, например, для изделий из дрожжевого и заварного теста, печенья, булочек, багетов и пирогов.

2-й уровень: подача пара в течение 60 сек. — для продуктов, требующих больше влаги, например, для изделий из цельнозернового и слоёного дрожжевого теста, хлеба из разносортной муки.

3-й уровень: подача пара в течение 90 сек. — для продуктов, требующих ещё больше влаги, например, для изделий из разносортной муки, штруделей, круассанов.



Мясо в тесте

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Копчёная свинина в хлебе	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары	Настройки   светлый тёмный   розовый прожар.					
Ёмкость с гранитовой эмалью						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Окорок в хлебе; рыба в соляной корочке; филе "веллингтон"	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Аксессуары	Настройки   светлый тёмный   розовый прожар.					
Ёмкость с гранитовой эмалью						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Рыба в слоёном тесте	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки   светлый тёмный   розовый прожар.					
Противень для жарения и выпекания						



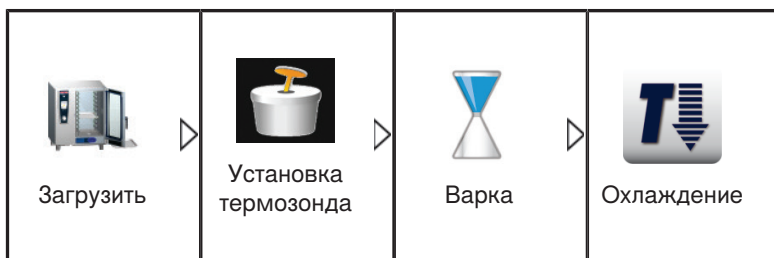
Герметично упакованные продукты

Для простого и безопасного приготовления пресервов:

Аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses станет для Вас надежным помощником в приготовлении этих блюд. Благодаря выбираемому и контролируемому времени приготовления из ингредиентов будут безопасно приготовлены пресервы.

Это очень просто:

- Вам потребуется стакан/банка в качестве мерной емкости. Необходимо проделать отверстие в этой емкости для термозонда.
- Заполните стаканы/банки.
- Установите термозонд в емкость с крышкой с отверстием.



Новая загрузка



Для приготовления консервов рекомендуем использовать GN-емкости с отверстиями.



Герметично упакованные продукты



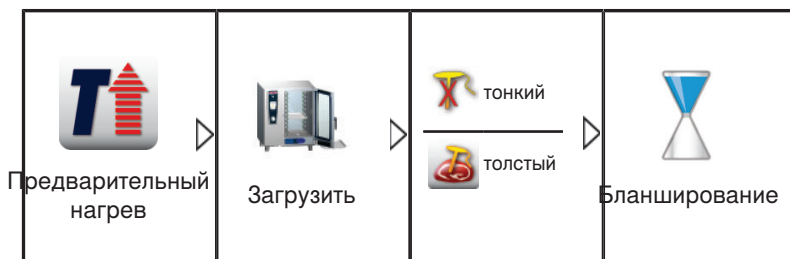
Запрещается использовать термозонд для проделывания отверстия в мерной емкости.
При вынимании горячих емкостей следует всегда использовать перчатки.



Бланширование и варка

Для приготовления различных вареных или эмульсионных колбасных изделий в натуральной или искусственной оболочке в SelfCookingCenter® 5 Senses.

Получаются колбасные изделия для нарезки или намазывания, как в мясной лавке. С помощью этой функции Вы можете готовить большинство вареных или эмульсионных колбасных изделий в SelfCookingCenter® 5 Senses.



Продолжение времени



Далее/
изменить
положение
термозонда



Новая загрузка

Параметры обработки



Если диаметр менее 2 см, выберите вариант "тонкий".

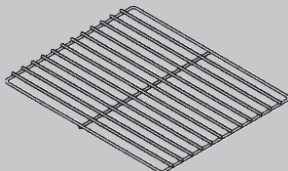


Для диаметра 2 см и более выбирается вариант "толстый".





Бланширование и варка

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	по размеру GN	по размеру GN	по размеру GN	по размеру GN	по размеру GN	по размеру GN
Эмульсионные колбасные изделия, например охотничья, пивная и "желтая" колбаса в натуральной и искусственной оболочке						
Аксессуары	Настройки					
						
	тонкий					толстый
						
						
Решетка		розовый				прожар.
Примечание: Используйте для подвешивания колбас решетку и при необходимости – крюк. В процессе приготовления колбасы не должны соприкасаться друг с другом.						

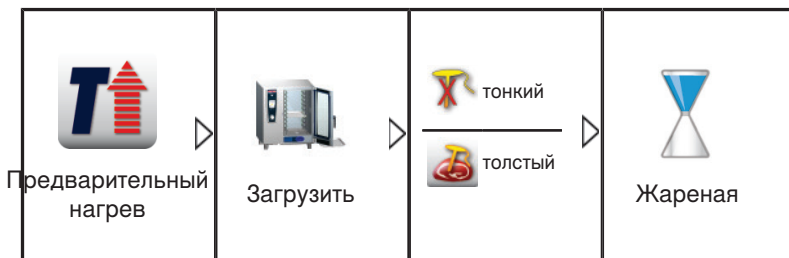
Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Белая колбаса	по размеру шт.	по размеру шт.	по размеру шт.	по размеру шт.	по размеру шт.	по размеру шт.
Аксессуары	Настройки					
				тонкий толстый		
				низкая высокая		
				короткий длинный		
Примечание: При обработке неоднородного мяса, например свиной грудинки, следите за тем, чтобы термозонд прошёл через все слои тканей. Это позволит точно контролировать температуру. Для получения оптимального результата при приготовлении голени установите её по возможности вертикально в ёмкость с гранитовой эмалью и введите термозонд рядом с костью.						



Обжаривание на сковороде iLC

Для быстрого обжаривания мяса при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый темный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый темный



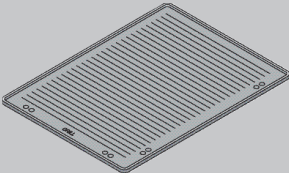
с кровью прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Обжаривание на сковороде iLC

Максимальный объём загрузки Английский завтрак Сатай; мясо на вертеле японски (якитори)	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16 x 3 кг
5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг	

Аксессуары  Форма для гриля и пиццы	Настройки	
		 тонкий толстый
		 светлый темный
		 короткий длинный

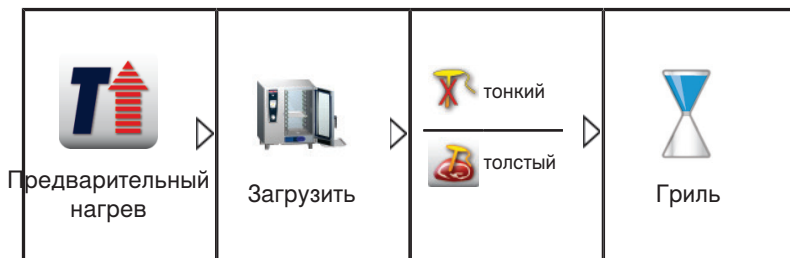
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Фрикадельки из рубленого мяса; жареные колбаски						
Аксессуары	Настройки					
						
		тонкий				толстый
						
	светлый				тёмный	
Противень для жарения и выпекания						
		короткий				длинный



Гриль iLC

Для приготовления мяса на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Если толщина мяса менее 2 см, выберите вариант "тонкий".



светлый темный



короткий длинный



тонкий толстый

Для кусков мяса толщиной 2 см и более выбирается вариант "толстый".



светлый темный

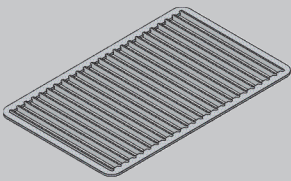


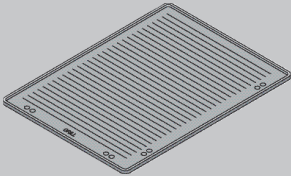
с кровью прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Гриль iLC

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Стейки из филе, средний	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Аксессуары  CombiGrill®	Настройки   тонкий толстый   светлый темный   с кровью прожар.					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Котлеты из ягненка; миньоны Пирожки Piccole grigliate; мясо на вертеле/сатай	3x 15 шт. 5x 1,5 кг	3x 30 шт. 5x 3 кг	5x 15 шт. 8x 1,5 кг	5x 30 шт. 8x 3 кг	10x 15 шт. 16x 1,5 кг	10x 30 шт. 16x 3 кг
Аксессуары  Форма для гриля и пиццы	Настройки   тонкий толстый   светлый темный   короткий длинный					



Рыба



Жареная

Жареная рыба всех сортов, с кожей и без, под маринадом или на овощах, филе или целиком, получается особенно сочной и хрустящей (например, филе или стейки из лосося, форель целиком или филе окуня).

На пару

Рекомендуется для любых рыб и моллюсков, целиком и в виде филе. Также подходит для приготовления благородного рыбного террина.

Гриль

Рыба любого сорта, с кожей и без, получается после жарения на гриле очень сочной и хрустящей (например, стейк или филе из лосося, форель, макрель, филе окуня).

В панировке

Рыба любого сорта в панировке, например сайда, а также рыбные палочки или камбала в панировке получаются хрустящими, золотистыми и сочными.

Осьминог

Для приготовления особенно нежного осьминога и сепии.

Рыба в тесте

Для приготовления рыбы в соляной корке по классическому рецепту.

Жареная iLC

Для жарения рыбы при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Гриль iLC

Для приготовления рыбы на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

На пару iLC

Для приготовления рыбы на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Scan and enjoy the video

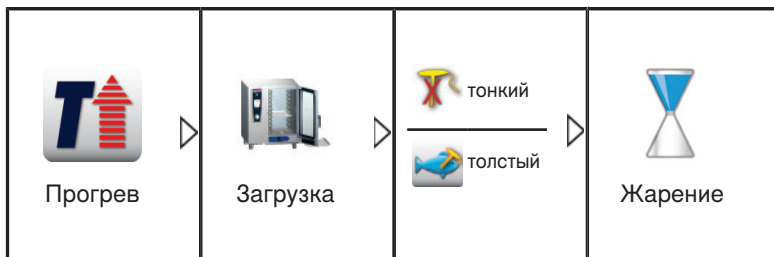


Жареная



Жареная

Жареная рыба всех сортов, с кожей и без, под маринадом или на овощах, филе или целиком, получается особенно сочной и хрустящей (например, филе или стейки из лосося, форель целиком или филе окуня).



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления филе форели, филе камбалы, гребешков "Сен Жак" и креветок.



светлый

тёмный

Вариант "светлый" выбирается для очень нежных и капризных продуктов.



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для рыб, обрабатываемых целиком, а также для приготовления рыбного филе толщиной более 2 см выберите вариант "толстый".



светлый

тёмный

Вариант "тёмный" подходит для продуктов, требующих сильного подрумянивания / интенсивного узора гриля.



средний

прожар.

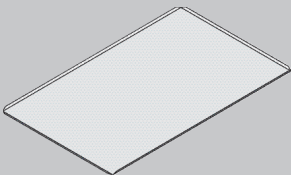
Вариант "глазурный" выбирается для приготовления тунца и толстых гребешков "Сен Жак", вариант "прожар." – для рыбы, обрабатываемой целиком.

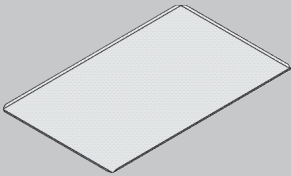


Жареная



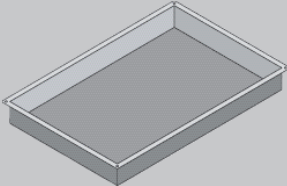
Жареная

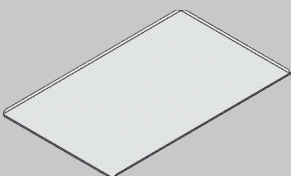
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки					
						
		тонкий толстый				
						
		светлый тёмный				
						
		средний прожар.				

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки					
						
		тонкий толстый				
						
		светлый тёмный				
						
		средний прожар.				



Жареная

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Запечённая рыба; форель в травах; маринованная рыба	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм	Настройки  тонкийтолстый  светлыйтёмный  среднийпрожар.					
Примечание: Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Лосось кубиками; филе барабули; гигантские креветки; шашлык из рыбы; сардины; сельдь; тонкое рыбное филе; филе тилапии	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки  тонкийтолстый  светлыйтёмный  короткийдлинный					



Жареная



Жареная рыба получится особенно удачной, если смазать её растительным или осветлённым сливочным маслом. Это особенно важно, если Вы хотите обвалить рыбу в муке.

Уложите рыбу на овощи, нарезанные полосками, а после жарения смочите белым или рисовым вином. Полученную жидкость можно использовать для приготовления соуса.

При обработке рыб целиком устанавливайте термозонд в толстое место рядом с хребтом рыбы.

Гигантские креветки с панцирем получаются особенно ароматными и сочными, если, помыв их, ввести под надрезанный панцирь мягкую ароматизированную смесь на сливочном масле и затем охладить креветки. При жарении сливочное масло растает и приправит креветки "изнутри".

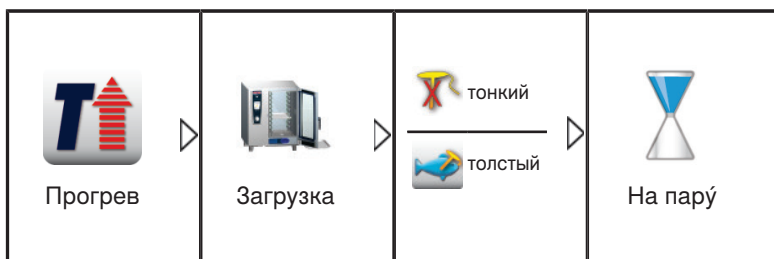
Перед тем как готовить шашлык из рыбы, положите деревянные шампуры на некоторое время в воду, чтобы они не сгорели.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



На пару

Рекомендуется для любых рыб и моллюсков, целиком и в виде филе. Также подходит для приготовления благородного рыбного террина.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для рулета из форели, рулетиков из морского языка и для филе тюрбо толщиной менее 2 см.



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для приготовления рыб целиком, толстых кусков филе и террина выбирайте вариант "толстый".



средний

прожар.

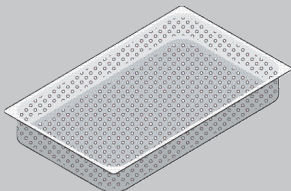
Вариант "глазурный" выбирается, например, для филе лосося и трески, для приготовления тюрбо и рулета из форели, вариант "прожар." – для сайды, филе карпа, суфле из форели и для приготовления демонстрационной рыбы.



На пару

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Филе лосося; филе трески; рулеты из форели; тюрбо						
Аксессуары	Настройки					
						толстый
	тонкий					
					прожар.	
Ёмкость перфорированная	средний					

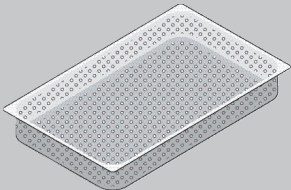
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Рыба целиком для демонстрационных целей						
Сайда; филе карпа; рыбный террин; рулетики из морского языка						

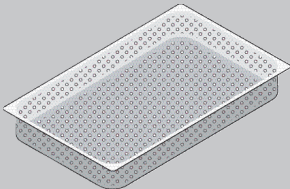
Аксессуары  Ёмкость перфорированная	Настройки					
	 тонкий					толстый
	 средний					прожар.

Примечание: Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.



На пару

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Мидии; двустворчатые моллюски	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Ёмкость перфорированная	Настройки   тонкий толстый   короткий длинный					

Максимальный объем загрузки Кольца каракатицы; коктейль из морепродуктов глубокой заморозки; креветки	6 x 1/1GN 6x 1,5 кг	6 x 2/1GN 6x 3 кг	10 x 1/1GN 10x 1,5 кг	10 x 2/1GN 10x 3 кг	20 x 1/1GN 20x 1,5 кг	20 x 2/1GN 20x 3 кг
Аксессуары  Ёмкость перфорированная	Настройки  тонкий толстый  короткий длинный					
Примечание Самый универсальный вариант для приготовления салатов и антипасты. С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



При приготовлении террина или тимбале термозонд вводится с помощью вспомогательного позиционирующего устройства вертикально посередине формы.

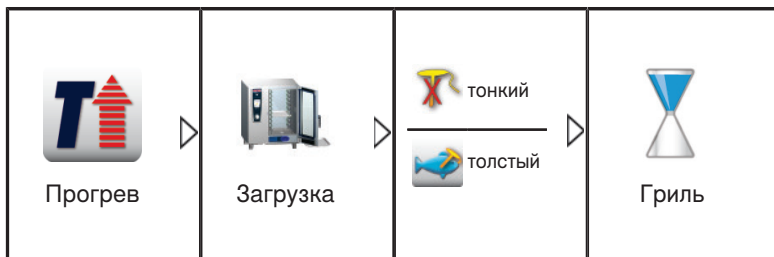
Если добавить в ёмкость белое вино и светлые корнеплодные овощи, в сочетании с соком рыбы получится хорошая основа для рыбного соуса. Чтобы приготовить на пару рыбу для демонстрационных целей, положите её в живот алюминиевую фольгу. Будет легче придать рыбе нужную форму, её можно будет установить вертикально.

Можно одновременно готовить продукты разного размера. Просто используйте функцию "Далее".



Гриль

Рыба любого сорта, с кожей и без, получается после жарения на гриле очень сочной и хрустящей (например, стейк или филе из лосося, форель, макрель, филе окуня).



Опции



Далее

Параметры обработки



Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления филе форели, филе камбалы, гребешков "Сен Жак" и креветок.



Вариант "светлый" выбирается для очень нежных и капризных продуктов.



Для рыб, обрабатываемых целиком, например дорады, стейка из лосося, морского чёрта, а также для приготовления рыбного филе толщиной более 2 см выбирайте вариант "толстый".



Вариант "тёмный" подходит для продуктов, требующих сильного подрумянивания / интенсивного узора гриля.



Вариант "глазурный" выбирается для приготовления тунца и толстых гребешков

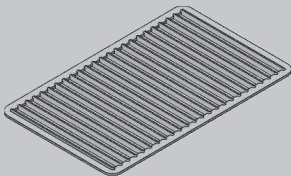


Гриль

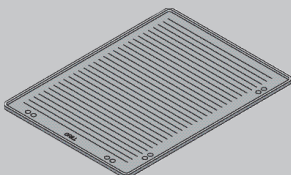
"Сен Жак", вариант "прожар." – для рыбы, обрабатываемой целиком.



Гриль

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Котлета из лосося; морской чёрт; палтус	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Решётка CombiGrill	Настройки  тонкий  толстый  светлый  тёмный  средний  прожар.					
Примечание: результат приготовления на решётке CombiGrill получился оптимальным, продукт должен быть достаточно толстым.						

Максимальный объём загрузки Гребешки "Сен Жак"; гигантские креветки с панцирем и без; филе морского языка; стейк из тунца; стейк из меч-рыбы	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN
	6 x 1,5 кг 6 x 3 кг 10 x 1,5 кг 10 x 3 кг 20 x 1,5 кг 20 x 3 кг

Аксессуары  Форма для гриля и пиццы	Настройки  тонкий  толстый  светлый  тёмный  короткий  длинный
---	---

Примечание

с помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут. Рекомендуемая минимальная толщина тунца и меч-рыбы составляет 3 см.



Гриль



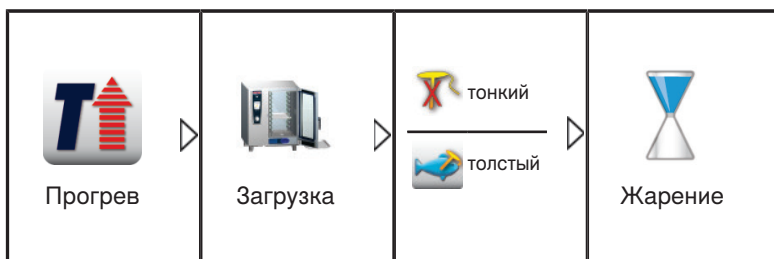
Решётка CombiGrill позволяет получить превосходный узор гриля. Рыба на гриле получится особенно удачной, если смазать её растительным или осветлённым сливочным маслом. Чтобы узор гриля был особенно красивым, положите на решётку CombiGrill хорошо охлаждённую сырую рыбу.

Гигантские креветки с панцирем получаются особенно ароматными и сочными, если, помыв их, ввести под надрезанный панцирь мягкую смесь на сливочном масле и затем охладить креветки. При жарении сливочное масло растает и приправит креветки "изнутри".



В панировке

Рыба любого сорта в панировке, например сайды, а также рыбные палочки или камбала в панировке получаются хрустящими, золотистыми и сочными.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается для рыбных палочек, тонкого филе сайды и панированного морского языка полосками.



светлый

тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для приготовления камбалы в панировке и других крупных кусков рыбы толщиной более 2 см выбирайте вариант "толстый".



светлый

тёмный



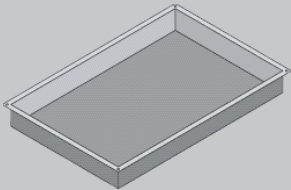
средний

прожар.

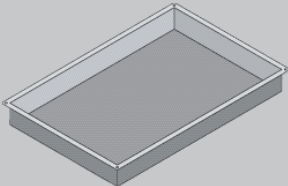
Средняя настройка выбирается, например, для панированного филе судака или окуня, для рыбных наггетсов и рыбных палочек. Вариант "прожар." подходит для панированных рыб, обрабатываемых целиком, например камбалы, а также для филе морского окуня и сайды.



В панировке

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 шт.	6x 3 шт.	10x 1,5 шт.	10x 3 шт.	20x 1,5 шт.	20x 3 шт.
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки					
	 тонкий толстый  светлый тёмный  средний прожар.					

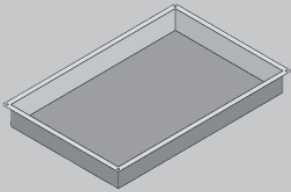
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 шт.	6x 3 шт.	10x 1,5 шт.	10x 3 шт.	20x 1,5 шт.	20x 3 шт.
Судак с корочкой; окунь в панировке из трав; Филе хоки в кокосовой панировке						

Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки  тонкий толстый  светлый тёмный  средний прожар.	
	Примечание в панировке из кокосовых хлопьев, орехов или трав готовится с низкой степенью подрумянивания. Продукты разного размера также можно готовить в составе одной загрузки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее / изменить положение термозонда" и установите термозонд из наименьшего продукта в следующий по размеру.	



В панировке

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг

Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   короткий длинный					
	Примечание: С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.					



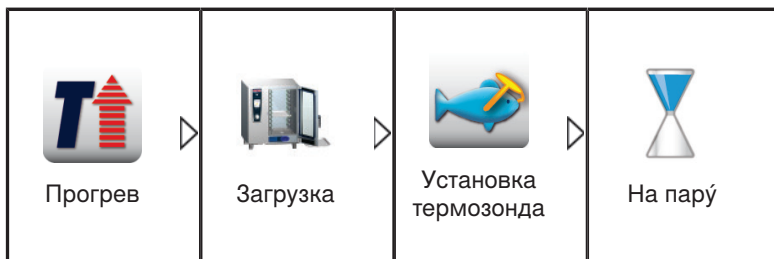
Продукты в панировке подрумяниваются лучше всего, если их равномерно обработать с обеих сторон осветлённым сливочным маслом, растительным маслом или жиром. Добавление в панировочную муку паприки в порошке усиливает подрумянивание.

В магазинах продаются специальные жиры, способствующие подрумяниванию.



ОСЬМИНОГ

Для приготовления осьминога, пульпо и сепии

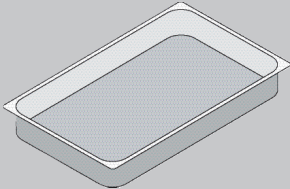


Параметры обработки



прожар.

прожар.
нежный

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	3x 3 кг 3x 6 кг 5x 3 кг 5x 6 кг 10x 3 кг 10x 6 кг					
Аксессуары	Настройки					
						
Ёмкость CNS						
Примечание После прогрева поместите осьминога или сепию в аппарат и установите термозонд в самый толстый кусок. Блюдо получится удивительно нежным. При необходимости его можно готовить непосредственно в отваре.						



Рыба в тесте

Для приготовления рыбы в соляной корке по классическому рецепту. Просим Вас соблюдать наши указания по приготовлению.



Подача пара



медленная

Параметры обработки



светлый

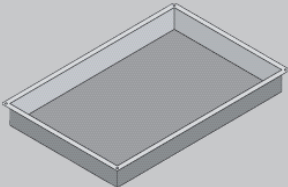
темный



с кровью

прожар.



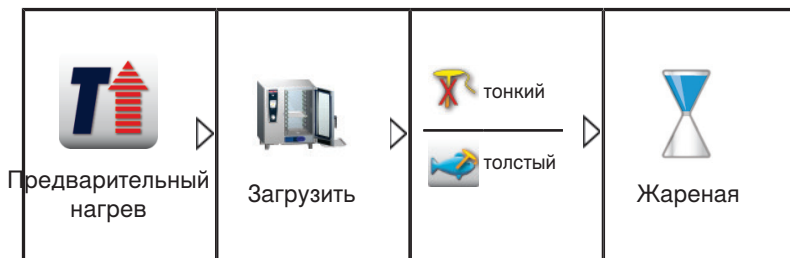
Максимальный объём загрузки Кумжа; судак; лаврак	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	9 шт.	18 шт.	15 шт.	30 шт.	30 шт.	60 шт.
Аксессуары  Емкость с гранитной эмалью, 20 мм	Настройки  светлый темный  с кровью прожар.					
	Примечание фактическое количество загрузки зависит от размера используемой рыбы.					



Жарение iLC

Для жарения рыбы при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления филе форели, филе камбалы, гребешков "Сен Жак" и креветок.



светлый

темный



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для рыб, обрабатываемых целиком, а также для приготовления рыбного филе толщиной более 2 см выбирайте вариант "толстый".



светлый

темный



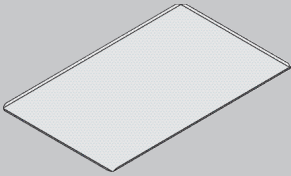
с кровью

прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Жарение iLC

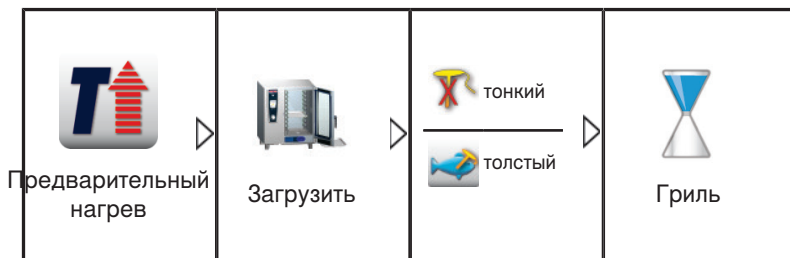
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг
Лосось кубиками; филе барабули; гигантские креветки; шашлык из рыбы; сардины; сельдь; тонкое рыбное филе; филе тилапии						
Аксессуары	Настройки					
 Противень для жарения и выпекания						
		тонкий толстый				
						
		светлый темный				
						
		короткий длинный				



Гриль iLC

Для приготовления рыбы на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления филе форели, филе камбалы, гребешков "Сен Жак" и креветок.



светлый

темный



короткий

длинный



тонкий

толстый

Для рыб, обрабатываемых целиком, а также для приготовления рыбного филе толщиной более 2 см выбирайте вариант "толстый".



светлый

темный



с кровью

прожар.

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



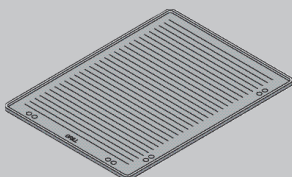
Гриль iLC

Максимальный объём загрузки

Гребешки "Сен Жак"; гигантские креветки с панцирем и без; филе морского языка; стейк из тунца; стейк из меч-рыбы

6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
5x 1,5 кг	5x 3 кг	8x 1,5 кг	8x 3 кг	16x 1,5 кг	16x 3 кг

Аксессуары



Форма для гриля и пиццы

Настройки



тонкий

толстый



светлый

темный



короткий

длинный

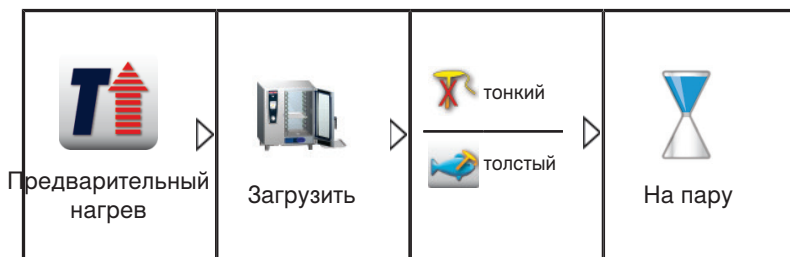
Примечание: Рекомендуемая минимальная толщина тунца и меч-рыбы составляет 3 см.



На пару iLC

Для приготовления рыбы на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



тонкий толстый

Вариант "тонкий" выбирается, например, для приготовления филе форели, филе камбалы, гребешков "Сен Жак" и креветок.



низкая высокая



короткий длинный



тонкий толстый

Для рыб, обрабатываемых целиком, а также для приготовления рыбного филе толщиной более 2 см выбирайте вариант "толстый".



низкая высокая



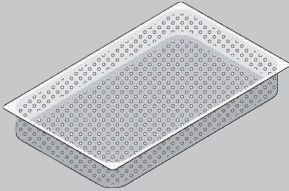
с кровью прожар

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



На пару iLC

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Мидии; двустворчатые моллюски						
Аксессуары	Настройки					
						
		тонкий				толстый
						
	низкая				высокая	
Емкость CNS, перфорированная						
						
		короткий				длинный

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Емкость CNS, перфорированная	Настройки   тонкийтолстый   низкаявысокая   короткийдлинный					
Примечание альтернативный вариант для приготовления салатов и антипасты. С помощью настройки "тонкий" можно установить время приготовления с точностью до минуты. Устанавливать термозонд не требуется. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.						



Выпекать десерт



Выпекать десерт

Для любых сладких запеканок, состоящих из холодных или сырых ингредиентов, например, для рисовой, творожной, ореховой, хлебной или манной запеканки. Удачно получаются также свежие или замороженные штрудели и приготовленные из полуфабрикатов королевский омлет, миниблины или печёные яблоки.

Яичница Болтунья

Для приготовления яичницы-болтуньи, омлета, тортильи и яичницы-глазуньи.

Десерт на пару

Для приготовления кнедлей и сливового пудинга, а также других десертов на пару разного размера.

Яйца отварные

Для приготовления куриных яиц всмятку, "в мешочек" и вкрутую. Подходит также для приготовления пошированных яиц и яиц в стеклянной посуде.

Фруктовый компот

Для приготовления фруктов с добавлением жидкости.

Кастэд

Для приготовления яичного суфле, крем-брюле, крем-карамели, каталонского крема, флана и пышного овощного тимбале.

Суфле

Для приготовления суфле.

Жарение iLC

Для приготовления жареных блюд из яиц при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведётся в непрерывном режиме с помощью iLC.



Выпекать десерт

Для любых сладких запеканок, состоящих из холодных или сырых ингредиентов, например, для рисовой, творожной, ореховой, хлебной или манной запеканки. Удачно получаются также свежие или замороженные штрудели и приготовленные из полуфабрикатов королевский омлет, миниблины или печёные яблоки.



Подача пара



медленная



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий толстый

Вариант "тонкий" выбирается для блинчиков и блинов.



светлый тёмный



короткий длинный



тонкий толстый

Вариант "толстый" выбирается для запеканок и штруделей.



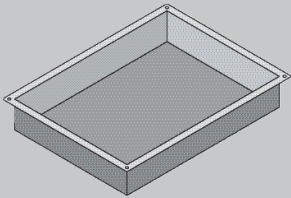
светлый тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



Выпекать десерт

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Сладкие запеканки; яблочный пирог	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Печёные яблоки	3x 24 шт.	3x 48 шт.	5x 24 шт.	5x 48 шт.	10x 24 шт.	10x 48 шт.
Штрудель	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN

Аксессуары


Ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм / противень для жарения и выпекания

Настройки

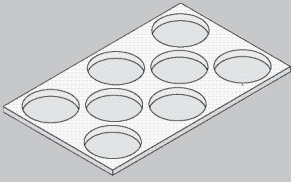

тонкий толстый



светлый тёмный

Примечание: Печёные яблоки и штрудели получаются удачнее при выборе второго уровня влажности.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Блинчики	6x 8 шт.	6x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.	20x 8 шт.	20x 16 шт.
Блины	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Аксессуары


Multibaker/ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм

Настройки


тонкий толстый



светлый тёмный



короткий длинный

Примечание: Время можно задать с точностью до минуты. Блинчики и блины получаются удачнее при выборе первого уровня влажности.



Выпекать десерт



Для получения красивой, блестящей корочки можно задать подачу пара.

С помощью настройки "медленная" скорость вращения вентилятора снижается для обработки очень маленьких или капризных продуктов.

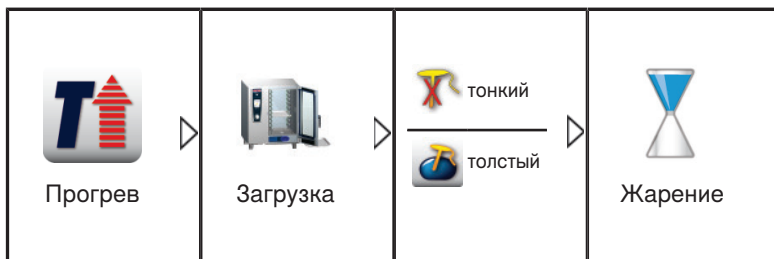
В зависимости от продукта помимо подачи пара можно настроить уровень влажности. Например, при приготовлении рисовой или творожной запеканки уровень влажности указывать не нужно. Для штруделей и других запеканок, а также десертов из слоёного теста предпочтительнее первый уровень влажности. Для приготовления таких продуктов, как печёные яблоки, яблоки в шлафроке или клёцки из полуфабриктов, выбирайте второй уровень влажности.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Яичница Болтунья

Для приготовления яичницы-болтуньи, омлета, тортильи и яичницы-глазуньи.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается для яичницы-глазуньи и омлета.



светлый

тёмный



короткий

длинный



Вариант "толстый" выбирается при приготовлении тортильи и толстой яичницы-болтуньи.



светлый

тёмный



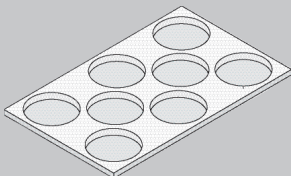
вмятку

твёрдый



Яичница Болтуня

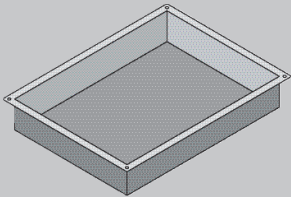
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Яичница-болтунья	3x 3 л	3x 6 л	5x 3 л	5x 6 л	10x 3 л	10x 6 л
Аксессуары	Настройки					
						
	тонкий		толстый			
						
светлый		тёмный				
						
	вмятку		твёрдый			
Примечание: В конце процесса быстро перемешайте яичницу-болтуню. В результате она приобретёт характерную структуру.						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN	
	Яичница-глазунья; тонкий омлет	6 x 8 шт.	6 x 16 шт.	10 x 8 шт.	10 x 16 шт.	20 x 8 шт.	20 x 16 шт.
	Картофельная тортилья; французский тост	6 x 8 шт.	6 x 16 шт.	10 x 8 шт.	10 x 16 шт.	20 x 8 шт.	20 x 16 шт.
Аксессуары	Настройки						
							
		тонкий		толстый			
							
светлый		тёмный					
Multibaker							
	короткий		длинный				
Примечание: Смажьте Multibaker растительным маслом.							



Яичница Болтуня

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Толстый омлет	6x 8 кг	6x 16 кг	10x 8 кг	10x 16 кг	20x 8 кг	20x 16 кг
Омлет с овощами; омлет с ветчиной	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Картофельная тортилья в гастрорёмкости GN	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN

Аксессуары	Настройки
 Ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм	     

Примечание: При приготовлении омлета слегка смажьте Multibaker растительным маслом.



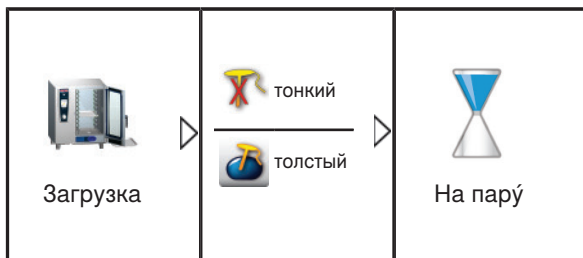
Чтобы получить превосходный фаршированный омлет, сначала пожарьте омлет, затем положите на него, например, ветчину или сыр, а после этого сверните в рулет.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Десерт на пару

Для приготовления кнедлей и сливового пудинга, а также других десертов на пару разного размера.



Опции



Расстойка
теста



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий толстый

Вариант "тонкий" выбирается для
маленьких продуктов.



низкая высокая



короткий длинный

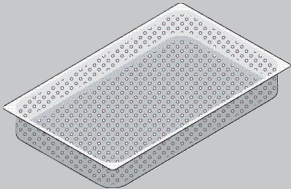


тонкий толстый

Вариант "толстый" выбирается для
кнедлей.



Десерт на пару

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 24 шт.	3x 48 шт.	5x 24 шт.	5x 48 шт.	10x 24 шт.	10x 48 шт.
	3x 15 шт.	3x 30 шт.	5x 15 шт.	5x 30 шт.	10x 15 шт.	10x 30 шт.
Аксессуары  Ёмкость перфорированная CNS						
Настройки  тонкий толстый						



При использовании свежего дрожжевого теста активируйте этап расстойки теста перед приготовлением на парú, чтобы получить оптимальный результат.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". Если выбран вариант "тонкий", с помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Яйца отварные

Для приготовления куриных яиц всмятку, "в мешочек" и вкрутую. Подходит также для приготовления пошированных яиц и яиц в стеклянной посуде.



Опции



Выдержка



Новая
загрузка

Параметры обработки



всмятку

вкрутую

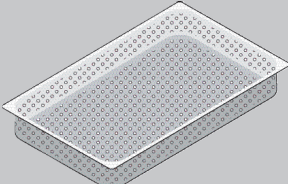


малый

большой

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 30 шт.	6x 60 шт.	10x 30 шт.	10x 60 шт.	20x 30 шт.	20x 60 шт.
Яйца всмятку, размер M						

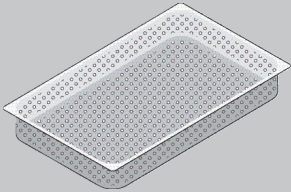
Аксессуары	  всмятку вкрутую   малый большой	

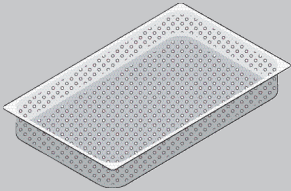


Ёмкость перфорированная CNS



Яйца отварные

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Яйца "в мешочек", размер М	6х 30 шт.	6х 60 шт.	10х 30 шт.	10х 60 шт.	20х 30 шт.	20х 60 шт.
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость перфорированная CNS	  всмятку вкрутую					
	  малый большой					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Яйца вкрутую, размер М	6х 30 шт.	6х 60 шт.	10х 30 шт.	10х 60 шт.	20х 30 шт.	20х 60 шт.
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость перфорированная CNS	  всмятку вкрутую					
	  малый большой					



Яйца отварные

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Пошированные яйца, размер М	3x 12 шт.	3x 24 шт.	5x 12 шт.	5x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.
Аксессуары	Настройки  всмяткувкрутую  малыйбольшой					
Формы для маффинов и тимбале						
Примечание	Пошированные яйца удаются лучше всего, если смазать форму для маффинов и тимбале сливочным маслом, перед тем как положить в неё яйца.					



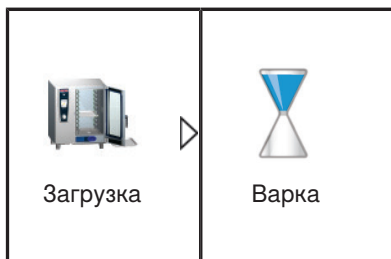
При варке яиц добавлять воду не требуется!

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Фруктовый компот

Для приготовления фруктов с добавлением жидкости.



далее со
временем



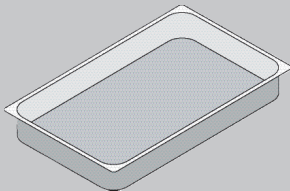
Новая
загрузка

Параметры обработки



короткий

длинный

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	3x 5 кг 3x 10 кг 5x 5 кг 5x 10 кг 10x 5 кг 10x 10 кг					
Фрукты с жидкостью						
Аксессуары	Настройки					
	  короткий длинный					
 Ёмкость CNS						



Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.

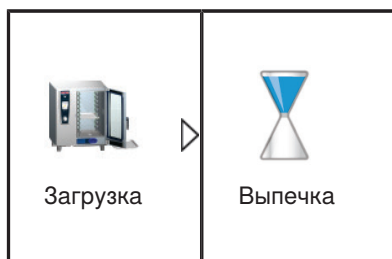


Не используйте крепкий алкоголь!



Кастэд

Для приготовления яичного суфле, крем-брюле, крем-караmeli, каталонского крема, флана и пышного овощного тимбале.



далее со
временем



Новая
загрузка

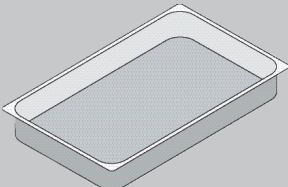
Параметры обработки



Выберите вариант "медленно", если блюдо должно получиться особенно однородным.





Максимальный объем загрузки	6 x 1/GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Крем-карамель; крем-брюле; каталонский крем	3x 2 GN	3x 4 GN	5x 2 GN	5x 4 GN	10x 2 GN	10x 4 GN
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость CNS	  щадящая обычная   короткий длинный					



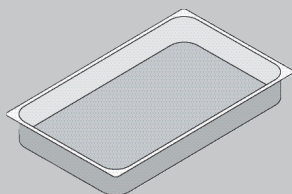
Кастэд

Максимальный объём загрузки

Флан из брокколи; флан из красной свёклы; картофельный флан; сладкий ванильный флан

6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
3x 2 GN	3x 4 GN	5x 2 GN	5x 4 GN	10x 2 GN	10x 4 GN

Аксессуары



Ёмкость CNS

Настройки



щадящая

обычная



короткий

длинный

Примечание: При приготовлении фланов можно выбирать различные вкусовые направления, например, делать сладкий флан с шоколадом или фруктами. Если нажать кнопку "медленно", пузыри не будут образовываться, блюдо получится особенно однородным. Но продолжительность обработки значительно увеличится.



Если флан готовится из овощей, содержащих особенно много жидкости, можно увеличить долю яиц, чтобы смесь получилась более плотной. Базовое соотношение цельных яиц и овощного пюре – 1:1.



Суфле

Для приготовления суфле.



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



малый

большой



Суфле

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 12 шт.	3x 24 шт.	5x 12 шт.	5x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.
Суфле в порционных формах; суфле-полуфабрикат в порционных формах, маленькие шоколадные пироги с полужидкой начинкой						
Аксессуары	Настройки					
						
		светлый				тёмный
						
		малый				большой



Поместите заполненные формы для суфле в ёмкость из нержавеющей стали и залейте в ёмкость холодную воду (водяная баня). Загружайте ёмкость вместе с формами после прогрева аппарата. Массу для приготовления суфле можно положить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сахаром форму, а затем заморозить. По необходимости вынимайте массу из морозильника и готовьте её, чтобы получить свежий продукт.



Жарение iLC

Для приготовления жареных блюд из яиц при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведётся в непрерывном режиме с помощью iLC.



Параметры обработки



светлый

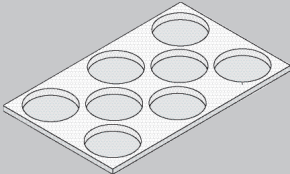
тёмный



короткий

длинный

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl .

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Яичница-глазунья; тонкий омлет Картофельная тортилья; французский тост	6x 8 шт.	6x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.	20x 8 шт.	20x 16 шт.
Аксессуары	Настройки					
 Multibaker	 светлый					тёмный
	 короткий					длинный
Примечание: Смажьте Multibaker растительным маслом.						



Гарнир/овощи



Жареная

Для приготовления жареного картофеля, в том числе из сырого картофеля, нарезанного кружками, а также для картофельных ломтиков Wedges, полуфабрикатов из картофеля, овощных котлет и палочек из моцареллы.

Картофель фри

Для любого обычного предварительно обработанного картофеля фри.

Гриль

Для овощей всех сортов, например паприки, цуккини, фенхеля и баклажанов, которые сервируются с идеальным узором гриля.

Картофель граттэн

Для приготовления различных видов картофельной запеканки.

Выпекание/полуфабрикат

Для печеного картофеля, который обычно готовится в печи, картофельных полуфабрикатов и мелких продуктов, например "весенних рулетов" и овощей в панировке.

Выпечка дрожжевая

Любые запеканки из лапши и овощей, а также пазлла получают превосходно. Подходит также для запеченных овощей, например фаршированных баклажанов, паприки и цуккини.

Тушение

Для приготовления рататутя, красной капусты, квашеной капусты и тушеного лука.

Лапша в соусе

Короткие сухие макаронные изделия, например пенне и тортеллини, готовятся без предварительной варки непосредственно в соусе.

На пару

Для приготовления на пару любых овощей, свежих и глубокой заморозки, а также картофеля целиком или клецек.

Рис на пару

Для приготовления риса любых сортов и другой крупы, например перловой, кус-куса или киноа.



Гарнир/овощи

Рис для суши

Здесь вы можете приготовить традиционный рис для суши.

Бобы/стручковые

Для всех видов сухих бобовых, например чечевицы, фасоли и т.д., которые необходимо приготовить до мягкого или очень мягкого состояния.

Жарение iLC

Для жарения овощей при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Гриль iLC

Для приготовления овощей на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

На пару iLC

Для приготовления овощей на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Полуфабрикат / выпекание iLC

Для выпекания различных продуктов при обслуживании à la carte. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Scan and enjoy the video



Жареная



Картофель фри



Тушение



Лепша в соусе



На пару



Рис на пару



Жареная

Для приготовления жареного картофеля, в том числе из сырого картофеля, нарезанного кружками, а также для картофельных ломтиков Wedges, полуфабрикатов из картофеля, овощных котлет и палочек из моцареллы.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

тёмный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



малый

большой

Вариант "малый" выбирается для картофеля, нарезанного кружками, "большой" — для овощных котлет.



<



Картофель фри

Для любого обычного предварительно обработанного картофеля фри.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

тёмный

Вариант "светлый" выбирается для оттаявшего картофеля фри, средняя настройка – для замороженных продуктов.



малый

большой



 Дополнительный жир или масло для фритирования не нужен. Чтобы оттенить вкус, в конце обработки добавьте в картофель фри несколько капель свежего растительного масла. Посолите блюдо по окончании процесса приготовления. Рекомендуемый объем загрузки корзины CombiFry® составляет прибл. 0,75-1 кг. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Гриль

Для овощей всех сортов, например паприки, цуккини, фенхеля и баклажанов, которые сервируются с идеальным узором гриля.



далее со
временем

Параметры обработки



светлый

тёмный

Вариант "светлый" выбирается для кукурузных початков и обжаренных овощей, средняя настройка – для цуккини, паприки и баклажанов, нарезанных кружочками, а также для цикория, помидоров, разрезанных пополам, и вёшенки.



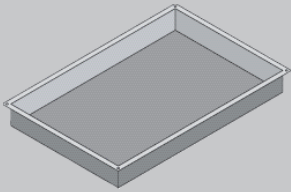
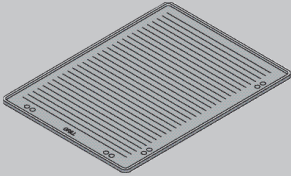
короткий

длинный

Вариант "короткий" выбирается для овощей и лука, нарезанных кубиками, средняя настройка – для овощей гриль. "длинный" – для обжаренных овощей и баклажанов, разрезанных на половины.

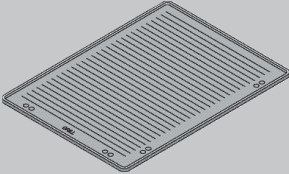


Гриль

Максимальный объём загрузки Баклажаны, разрезанные на половины Овощи кубиками Лук кубиками; обжаренные овощи	6 x 1/1GN 3x 1/1 GN 6x 1 кг 6x 1/1 GN	6 x 2/1GN 3x 2/1 GN 6x 2 кг 6x 2/1 GN	10 x 1/1GN 5x 1/1 GN 10x 1 кг 10x 1/1 GN	10 x 2/1GN 5x 2/1 GN 10x 2 кг 10x 2/1 GN	20 x 1/1GN 10x 1/1 GN 20x 1 кг 20x 1/1 GN	20 x 2/1GN 10x 2/1 GN 20x 2 кг 20x 2/1 GN
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки   светлый тёмный   короткий длинный					
Максимальный объём загрузки Цуккини, нарезанные кружочками; паприка, нарезанная кружочками; баклажаны, нарезанные кружочками; шампиньоны, нарезанные кружочками; цикорий; фенхель, нарезанный кружочками; вёшенки; помидоры, разрезанные на половины	6 x 1/1GN 6x 1/1 GN	6 x 2/1GN 6x 2/1 GN	10 x 1/1GN 10x 1/1 GN	10 x 2/1GN 10x 2/1 GN	20 x 1/1GN 20x 1/1 GN	20 x 2/1GN 20x 2/1 GN
Аксессуары  Форма для гриля и пиццы; противень для жарения и выпекания; ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм	Настройки   светлый тёмный   короткий длинный					



Гриль

Максимальный объём загрузки						
Предварительно варившиеся початки кукурузы	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
						
	 светлыйтёмный					
Форма для гриля и пиццы						
	 короткийдлинный					
Примечание: Предварительно обработать початки кукурузы можно в режиме "пропаривать овощи" со стандартными настройками (вариант "тонкий").						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Паэлла à la carte, порционные сковородки; подлива для паэллы GN	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки   светлыйтёмный   короткийдлинный					
Примечание	ин. для подливы, 10-12 с подливой, 3 мин. с моллюсками					

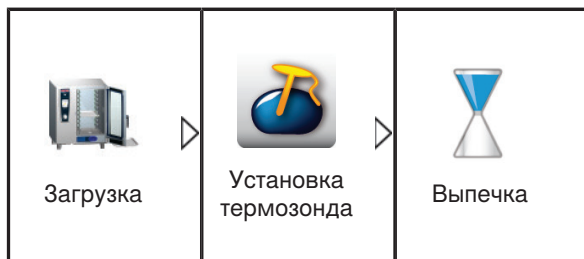


Перед приготовлением на гриле промаринуйте овощи небольшим количеством оливкового масла и специй. После приготовления овощи можно приправить бальзамическим уксусом. С помощью функции "Далее" при необходимости можно увеличить продолжительность обработки.



Картофель граттэн

Для приготовления различных видов картофельной запеканки.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки

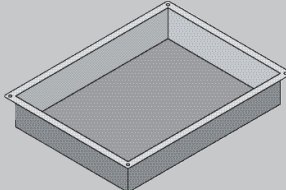


светлый

тёмный



Картофель гратэн

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Картофельная запеканка, GN 40 мм						
Аксессуары	Настройки					
						
						
Ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм						

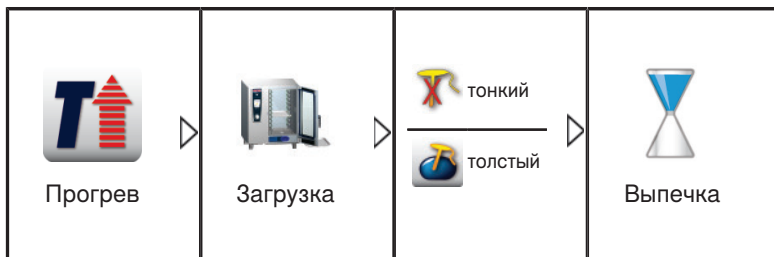


Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".
С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



выпекание / Полуфабрикат

Для печёного картофеля, который обычно готовится в печи, картофельных полуфабрикатов и мелких продуктов, например "весенних рулетов" и панированных овощей.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



Вариант "тонкий" выбирается, например, для полуфабрикатов из картофеля и мелких продуктов, таких как "весенние рулеты"



Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".

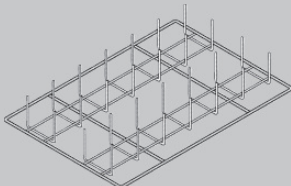


Вариант "толстый" выбирается для печёного картофеля, который обычно готовится в печи.

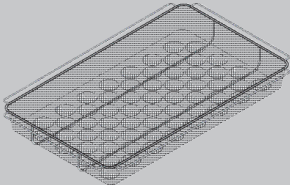




выпекание / Полуфабрикат

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Печёный картофель	3x 21 шт.	3x 42 шт.	5x 21 шт.	5x 42 шт.	10x 21 шт.	20x 42 шт.
Аксессуары  PotatoBaker	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный					
Примечание: При использовании PotatoBaker продолжительность приготовления сокращается максимум на 50%.						

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Полуфабрикаты из картофеля (крокеты; картофель, обжаренный в масле; картофель, печённый в масле; пирожки из картофельного теста)	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
"Весенние рулеты"	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Палочки из моцареллы	6x 1 кг	6x 2 кг	10x 1 кг	10x 2 кг	20x 1 кг	20x 2 кг



CombiFry



тонкий



толстый



светлый



тёмный



короткий



длинный

Примечание: Дополнительный жир или масло для фритирования не нужен. Количество жира в картофеле, приготовленном из полуфабрикатов, будет намного меньше, чем при обработке обычным способом. Посолите блюдо по окончании процесса приготовления. Рекомендуемый объем загрузки корзины CombiFry® составляет приibl. 0,75-1 кг.



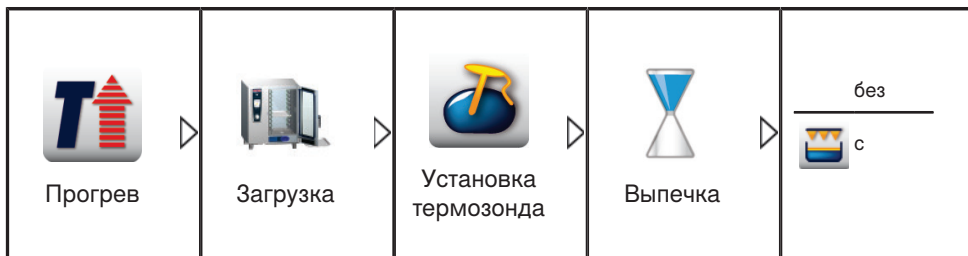
Перед запеканием картофель не нужно заворачивать в алюминиевую фольгу. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".





Выпечка дрожжевая

Любые запеканки из лапши и овощей, а также пазлла получаютсЯ превосходно. Подходит также для запечённых овощей, например фаршированных баклажанов, паприки и цуккини.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



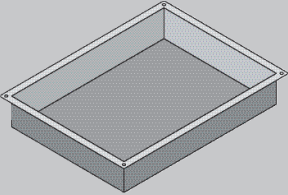
Если обрабатываемые продукты не нужно запекать или запекание выполняется позднее, выберите вариант "без".

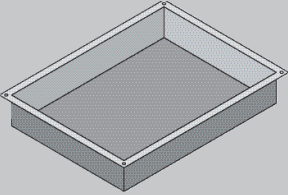


Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "тёмного".



Выпечка дрожжевая

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 3 кг	6х 6 кг	10х 3 кг	10х 6 кг	20х 3 кг	20х 6 кг
Запеканка из лапши; овощная запеканка; овощи, запечённые с сыром; фаршированные баклажаны; лотарингский пирог; луковый пирог; запечённый цикорий; запечённая брокколи; пазлла						
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм	 без					
	 светлый					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6х 3 кг	6х 6 кг	10х 3 кг	10х 6 кг	20х 3 кг	20х 6 кг
Пазлла без подливы						
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость с гранитовой эмалью 40 мм	 без					
	 с					



При приготовлении овощей, нарезанных тонкими ломтиками или тонкими кружками, введите термозонд в несколько кружков и используйте вспомогательное позиционирующее устройство.

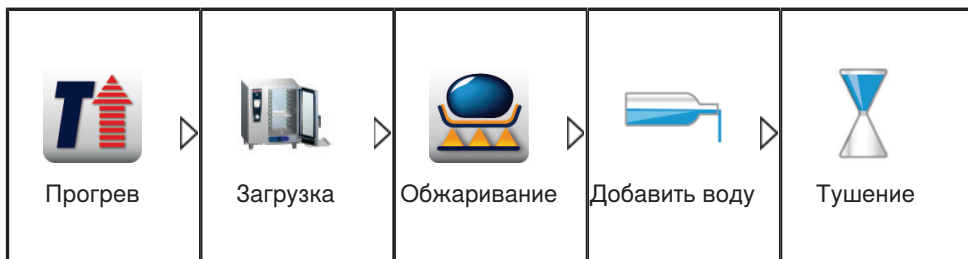
С помощью функции запекания на запеканке по окончании процесса приготовления будет автоматически сформирована красивая корочка.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Тушение

Для приготовления рататутя, красной капусты, квашеной капусты и тушёного лука.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



низкая

высокая

Вариант "низкая" выбирается, например, для красной и квашеной капусты, "высокая" — для рататутя. При выборе ступени со второй по четвёртую аппарат после этапа обжаривания выведет запрос на добавление воды. При выборе первой ступени этот этап пропускается.

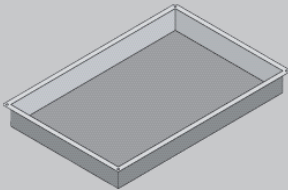


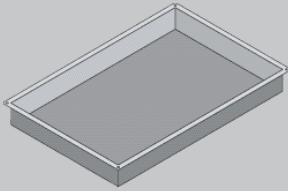
короткий

длинный



Тушение

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Квашеная капуста; красная капуста	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки    					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Рататуй	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Лук полосками	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью	Настройки    					

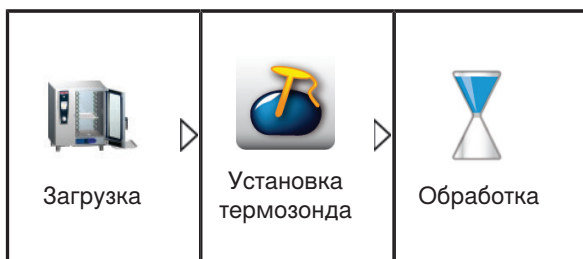


Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Лапша в соусе

Короткие сухие макаронные изделия, например пенне и тортеллини, готовятся без предварительной варки непосредственно в соусе.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



короткий

длинный

Введите время, указанное на упаковке макаронных изделий, и макароны получатся идеальными – аль денте.

Поместите сухие макаронные изделия в гастрорёмкость и смешайте их с холодным соусом.

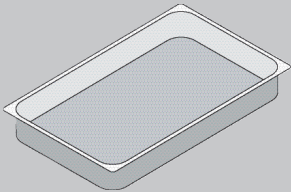
Поскольку сухие макаронные изделия при приготовлении впитывают жидкость, соус следует разбавить водой.

Для лучших результатов контейнер должен быть накрыт крышкой (например, 20 мм контейнер GN) во время всего процесса приготовления.

На 1 кг макарон требуется 1,5 л соуса и 1,5 л воды.



Лапша в соусе

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Пенне арабьята; фарфалле в томатном соусе; рожки в сливочном соусе; тортеллини в соусе из сливок и ветчины; панцеротти в сливочном соусе						
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость CNS	  короткий длинный					



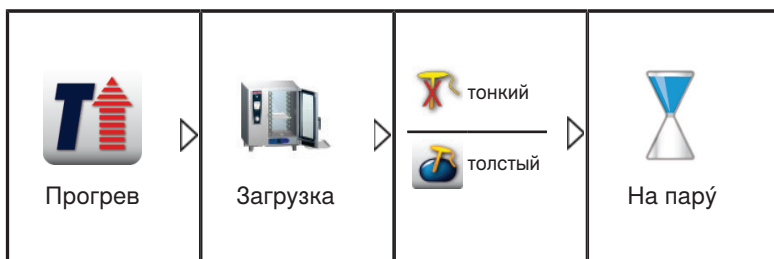
Для процесса "Лапша в соусе" подходят только мелкие или короткие сорта сухих макаронных изделий. Готовые макароны можно сразу подавать на стол.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка". С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



На пару

Для приготовления на парú любых овощей, свежих и глубокой заморозки, а также картофеля целиком или клёчек.



Опции



далее со
временем



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый

Вариант "тонкий" выбирается для овощей, например сахарного гороха, шпината и лука полосками.



низкая

высокая



короткий

длинный



тонкий

толстый

Вариант "толстый" выбирается для картофеля целиком и клёчек.



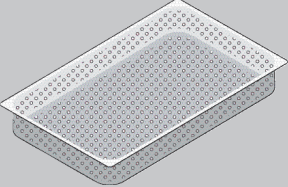
твёрдый

всмятку

Выберите нужную степень мягкости по собственному вкусу. Для приготовления картофеля и клёчек установите среднюю настройку.



На пару

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Шпинат	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Стручковый горох; китайская капуста; лук-порей; морковь; кольраби; цветная капуста; брокколи	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Клёцки-полуфабрикаты; гночи-полуфабрикаты; вареники-полуфабрикаты	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары	Настройки   тонкий толстый   низкая высокая   короткий длинный					
						
Ёмкость перфорированная CNS						

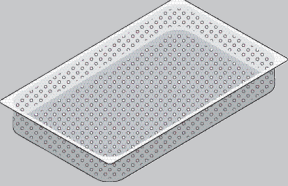
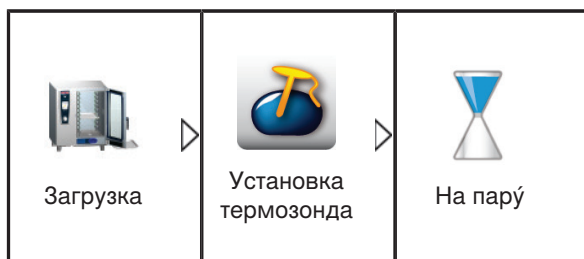
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Картофель	6x 4 кг	6x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг	20x 4 кг	20x 8 кг
Клёцки (из теста или картофеля)	3x 28 шт.	3x 56 шт.	5x 28 шт.	5x 56 шт.	10x 28 шт.	10x 56 шт.
Аксессуары	Настройки   тонкий толстый   твёрдый вмятку					
						
Ёмкость перфорированная CNS						



Рис на пару

Для приготовления риса любых сортов и другой крупы, например перловой, кус-куса или киноа.



Опции



Новая
загрузка

Параметры обработки



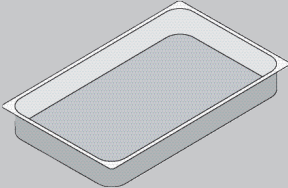
короткий

длинный

Время обработки указано ниже.



Рис на пару

Максимальный объём загрузки Молочный рис 1:3	6 x 1/1GN6 x 2/1GN10 x 1/1GN10 x 2/1GN20 x 1/1GN20 x 2/1GN					
	6х 3 кг6х 6 кг10х 3 кг10х 6 кг20х 3 кг20х 6 кг					
Аксессуары  Ёмкость CNS	Настройки   короткийдлинный					

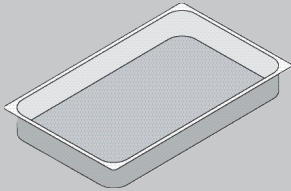
Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Рис басмати; рис жасмин 1:1,5						
Аксессуары	Настройки					
						
 Ёмкость CNS						
Примечание	Варите время 18 минуты. Варить можно также в кокосовом молоке.					



Рис на пару

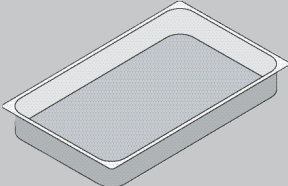
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6x 3 кг 6x 6 кг 10x 3 кг 10x 6 кг 20x 3 кг 20x 6 кг					
Длиннозёрный рис; рис, обваренный кипятком; булгур (пшено); киноа; рис быстрого приготовления						
Аксессуары	Настройки					
	  короткий длинный					
Ёмкость CNS						
Примечание: Готовьте время 20 минуты. Можно одновременно готовить разные блюда из риса.						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 3 кг	6x 6 кг	10x 3 кг	10x 6 кг	20x 3 кг	20x 6 кг
Клейкий рис; перловая крупа (ячмень)						

Аксессуары	Настройки	
		короткийдлинный
Ёмкость CNS		
Примечание: Готовьте время 22 минуты.		



Рис на пару

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6 x 3 кг 6 x 6 кг 10 x 3 кг 10 x 6 кг 20 x 3 кг 20 x 6 кг					
Рис Камарг (красный); дикий рис						
Аксессуары	 Ёмкость CNS					
	Настройки  короткий длинный					
	Примечание Варите 30 минут для дикого риса, 25 – для риса Камарг.					



Для приготовления риса заполните ёмкость CNS промытым рисом и залейте его холодной водой (пропорция зависит от сорта риса и составляет от 1,8 (длиннозёрный) до 2,5 (круглозёрный) частей воды на часть риса).

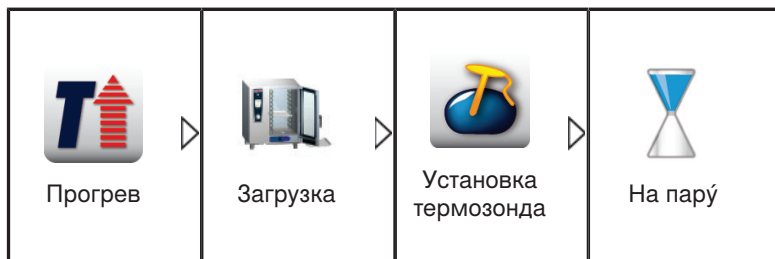
При приготовлении комплексного блюда, например бириани с курицей, просто добавьте овощи, мясо или нарезанную полосками птицу и соответствующие специи, а также соус непосредственно в сырой рис и готовьте всё вместе.

В зависимости от соуса и овощей долю воды при приготовлении можно уменьшить. Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Рис для суши

Здесь вы можете приготовить традиционный рис для суши.



Опции



Новая
загрузка

Параметры обработки



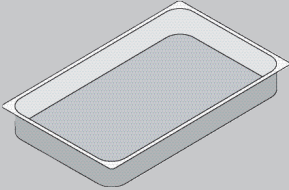
короткий

длинный

Время обработки указано ниже.



Рис для суши

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN6 x 2/1GN10 x 1/1GN10 x 2/1GN20 x 1/1GN20 x 2/1GN								
	Рис для суши6х 2.1 кг6х 4,2 кг10х 2.1 кг10х 4,2 кг20х 2.1 кг20х 4,2 кг								
Аксессуары	 Ёмкость CNS						Настройки	  короткийдлинный	



Для приготовления риса поместите в ёмкость CNS промытый рис для суши, размочив его в течение часа. Залейте рис холодной водой (1,1 литра воды на 1 кг риса для суши).

Положите на термозонд ложку, чтобы при приготовлении он не мог подняться.

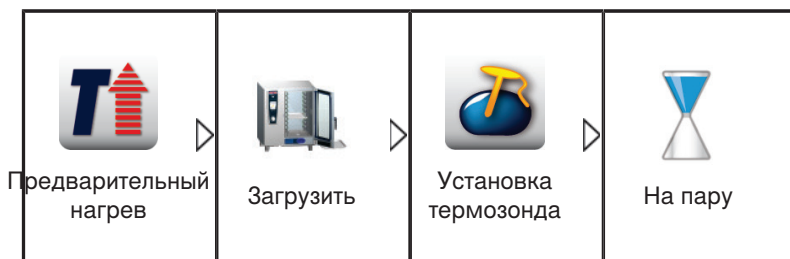
Рис для суши следует готовить под крышкой.

Для обработки следующей партии выберите функцию "Новая загрузка".



Бобы/стручковые

Для всех видов сухих бобовых, например чечевицы, фасоли и т.д., которые необходимо приготовить до мягкого или очень мягкого состояния.



Опции



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



короткий

длинный

Выберите короткое время приготовления для красной или желтой чечевицы и длинное время приготовления для черных бобов.



Бобы/стручковые

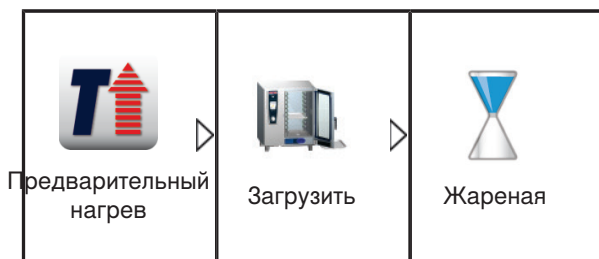
Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6 x 1 кг 12x 1 кг 10x 1 кг 20x 1 кг 20x 1 кг 40x 1 кг					
Черные бобы, фасоль						
Аксессуары	Настройки					
	  короткий длинный					
	Емкость CNS, 65 мм					
Примечание Замочите бобы и добавьте жидкость (воду) в соотношении 1:3. Рекомендуем замочить бобы на ночь. Бобы можно готовить без крышки. В зависимости от вида бобов может потребоваться больше жидкости.						

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	Желтая и красная чечевица					
Аксессуары	Настройки					
	  короткийдлинный					
Емкость CNS, 65 мм						
Примечание Замочите чечевицу и добавьте жидкость (воду) в соотношении 1:3. Рекомендуем замочить чечевицу на ночь. Чечевицу можно готовить без крышки. В зависимости от вида чечевицы может потребоваться больше жидкости.						



Жарение iLC

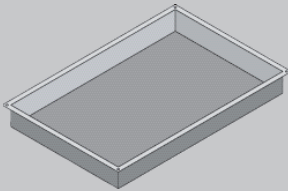
Для жарения овощей при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Параметры обработки

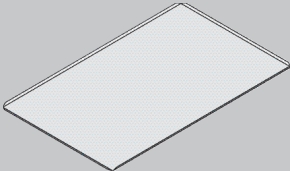


По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Предварительно приготовленный жареный картофель	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Емкость с гранитной эмалью, 20 мм	Настройки   светлый темный   короткий длинный					



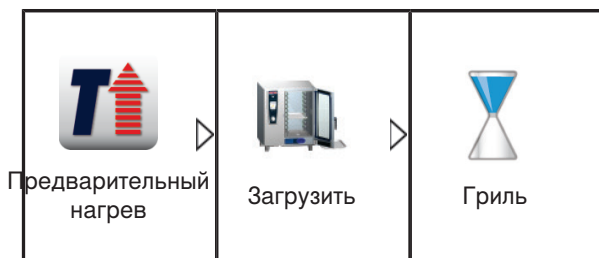
Максимальный объём загрузки Палочки из моцареллы; луковые кольца глубокой заморозки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6 x 1 кг	6x 2 кг	10x 1 кг	10x 2 кг	20x 1 кг	20x 2 кг

Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки  светлый	 темный
	 короткий	 длинный



Гриль iLC

Для приготовления овощей на гриле при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Параметры обработки



светлый

темный



короткий

длинный

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Цукини, нарезанные кружочками; паприка, нарезанная кружочками; баклажаны, нарезанные кружочками; шампиньоны, нарезанные кружочками; цикорий; фенхель, нарезанный кружочками; вешенки; помидоры, разрезанные на половины	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
		светлый темный				
		короткий длинный				



Гриль iLC

Форма для гриля и пиццы;
противень для жарения
и выпекания; емкость с
гранитной эмалью 20 мм



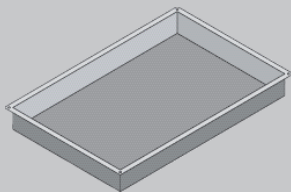
Гриль iLC

Максимальный объем загрузки

Паэлла à la carte, порционные сковородки; подлива для паэллы GN

6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN

Аксессуары



Емкости с гранитной эмалью

Настройки



светлый

темный



короткий

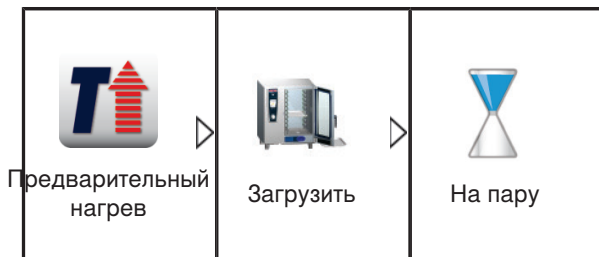
длинный

Примечание: 3 мин. для подливы, 10-12 мин. с подливой, 3 мин. с моллюсками



На пару iLC

Для приготовления овощей на пару при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



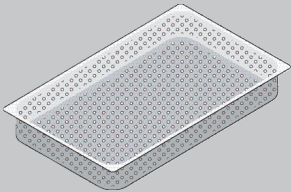
Параметры обработки



По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



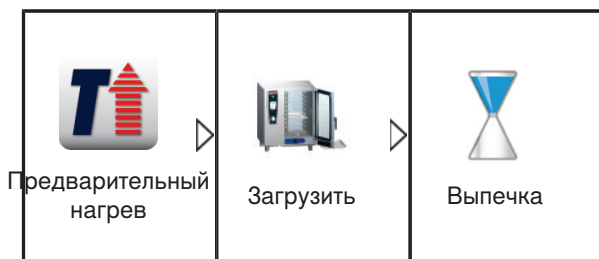
На пару iLC

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
	6x 2 кг	6x 4 кг	10x 2 кг	10x 4 кг	20x 2 кг	20x 4 кг
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Шпинат						
Стручковый горох; китайская капуста; лук-порей; морковь; кольраби; цветная капуста; брокколи						
Клецки-полуфабрикаты; гночи-полуфабрикаты; вареники-полуфабрикаты						
Аксессуары  Емкость CNS, перфорированная	Настройки					
	  низкая высокая   короткий длинный					



Полуфабрикат/ выпекание iLC

Для выпекания различных продуктов при обслуживании à la carte. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Параметры обработки



Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".

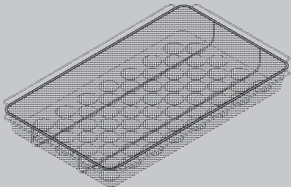
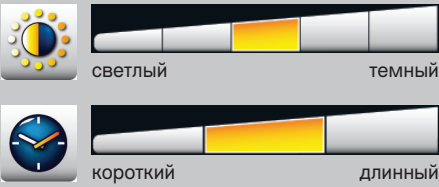


По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Полуфабрикат/ выпекание iLC

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Полуфабрикаты из картофеля (крокеты; картофель, обжаренный в масле; картофель, печенный в масле; пирожки из картофельного теста)	6х 1 кг	6х 2 кг	10х 1 кг	10х 2 кг	20х 1 кг	20х 2 кг
"Весенние рулеты"	6х 1,5 кг	6х 3 кг	10х 1,5 кг	10х 3 кг	20х 1,5 кг	20х 3 кг
Палочки из моцареллы	6х 1 кг	6х 2 кг	10х 1 кг	10х 2 кг	20х 1 кг	20х 2 кг

Аксессуары	Настройки
	
CombiFry	
Примечание: Дополнительный жир или масло для фритирования не нужны. Количество жира в картофеле, приготовленном из полуфабрикатов, будет намного меньше, чем при обработке обычным способом. Посолите блюдо по окончании процесса приготовления. Рекомендуемый объем загрузки корзины CombiFry® составляет прибл. 0,75-1 кг.	



Мучные изделия



Хлеб/ булочки

Для выпекания с пекарским качеством хлеба и булочек, как свежих, так и наполовину испеченных. Для выполнения различных требований для свежего теста и наполовину испеченных продуктов можно оптимально скорректировать процесс выпекания путем выбора опций "Расстойка" или "Выпар".

Пирожное из заварного теста/эклер

Для чувствительной выпечки из заварного теста, которой необходим особый микроклимат. Особая структура процесса и тонкая регулировка влажности гарантируют образование корочки и пышные и воздушные заварные пирожные или эклеры.

Дрожжевой пирог

Для выпекания изделий из свежего дрожжевого теста, например халы, улиток, и изделий с фруктовой начинкой. Выпечка получается воздушной и с идеальной корочкой.

Претцель

Для выпекания качественных изделий, которые обрабатываются каустической содой, например как крендель в пекарне.

Кексы/ выпечка к чаю

Для выпекания изделий из песочного теста, например кексов, печенья и песочных коржей постоянно высокого качества.

Круассан/ изделия из слоеного теста

Для выпечки, которая перед приготовлением требует обработки паром, например изделий из слоеного или слоеного дрожжевого теста, сухек и мелкоштучной выпечки. Для приготовления мелкой и легкой выпечки установите низкую скорость вращения вентилятора (настройка "медленная").

Пирог/ бисквит

Для пирогов и бисквитных коржей, для которых может использоваться термозонд или время выпекания.

Пицца

Для выпекания (дрожжевого) теста с уложенными на него ингредиентами на предварительно прогретой форме для пиццы и гриля, а также на



Мучные изделия

противне для жарения и выпекания. Для более поджаристой корочки как в ресторане мы рекомендуем использовать нашу форму для пиццы и гриля.

Чизкейк

Для выпекания сырных пирогов различных типов и форм, например сырный пирог с подрумяниванием ("немецкий сырный пирог"), для которого Вы можете выбрать 1 из 4 степеней подрумянивания, или чизкейк "Нью-Йорк", который готовится без подрумянивания.

Расстойка

Процесс "Расстойка" идеально подходит для дрожжевого теста и теста на закваске.

Мягкие булочки

Для выпечки с подрумяненной поверхностью и одновременно мягкой корочкой. Эта опция используется для выпекания мягких булочек, например булочек для гамбургеров или булочек с изюмом, молочных или шоколадных булочек. Благодаря повышенной влажности обеспечивается отсутствие корочки на булочках.

Меренга

Для выпечки из яичного белка, например, для итальянского, швейцарской или классической меренги.

Слоеное тесто

Для выпекания из слоеного теста, например сладких рулетов с начинкой или пирожков. Выпечка получается воздушной и с идеальной подрумяненной корочкой.

Пицца iLC

Для производства различной пиццы в режиме непрерывной поочередной загрузки при обслуживании à la carte. Работа ведется в режиме iLC.

Выпечка iLC

Для выпекания различных продуктов при обслуживании à la carte. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLC.

Пирожное из слоеного теста iLC

Выполнять непрерывную поочередную загрузку и выпекать свежие изделия из слоеного дрожжевого теста по мере необходимости – опция "Изд. слоен. дрож. тесто iLC" предоставит Вам эту возможность. При этом результат схож с процессом "Изд. слоен. дрож. тесто", но с полной гибкостью iLevelControl.

Претцель iLC

Выполнять непрерывную поочередную загрузку и выпекать свежие изделия, которые обрабатываются каустической содой, по мере необходимости – опция "Щелочная выпечка iLC" предоставит Вам эту возможность. При этом результат схож с процессом "Щелочная выпечка", но с полной гибкостью iLevelControl.

Scan and enjoy the video



Выпечка



Изд. слоен. дрож. тесто

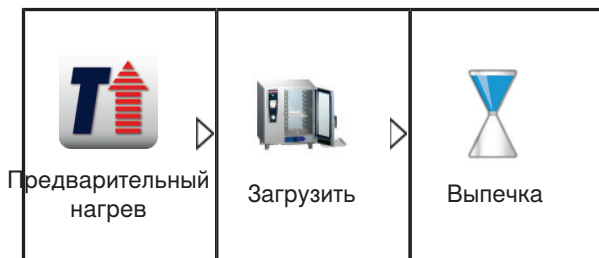


Пицца



Хлеб/булочки

Для выпекания с пекарским качеством хлеба и булочек, как свежих, так и наполовину испеченных. Для выполнения различных требований для свежего теста и наполовину испеченных продуктов можно оптимально скорректировать процесс выпекания путем выбора опций "Расстойка" или "Выпар".



Объем
расстойки



Выпар



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".

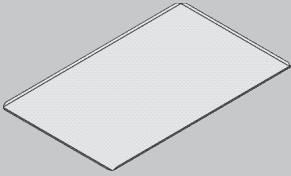


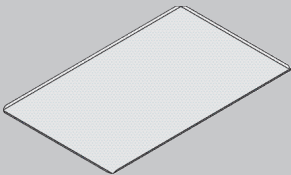
короткий

длинный



Хлеб/булочки

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки					
	  светлый темный					
	  короткий длинный					
	 Уровень 2					
	 Уровень 3					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки					
	  светлый темный					
	  короткий длинный					
	 Уровень 3					
						



Максимальный объём загрузки		6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Хлеб		3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Аксессуары		 светлый темный  короткий длинный  Уровень 3  Уровень 2					
Примечание: при приготовлении хлеба необходимо учитывать схемы приготовления теста в зависимости от различных сортов муки и теста.							



Хлеб/булочки



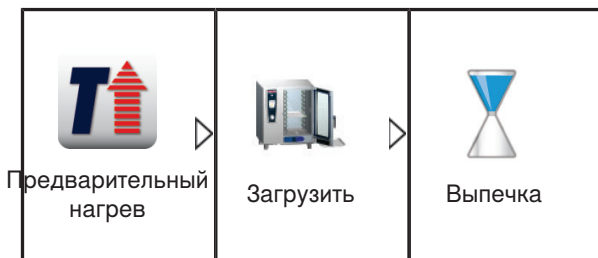
При использовании опции "Расстойка" аппарат предложит выполнить надрезку изделий. Если была выбрана опция "Объем расстойки", конечная опция "Новая загрузка" будет недоступна. Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного" и нужное время расстойки от "короткого" до "длинного" для подвергаемых расстойке продуктов. Базовое правило: чем больше теста, тем больше продолжительность расстойки. С помощью функции "Далее" можно увеличить время выпекания на нужное количество минут.



Пирожное из заварного теста/эклер

Для чувствительной выпечки из заварного теста, которой необходим особый микроклимат.

Особая структура процесса и тонкая регулировка влажности гарантируют образование корочки и пышные и воздушные заварные пирожные или эклеры.



Выпар



медленная



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



короткий

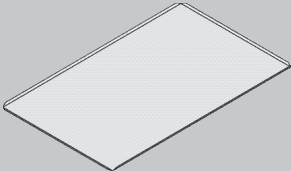
длинный



Пирожное из заварного теста/эклер

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6 x 8 шт.	6 x 16 шт.	10 x 8 шт.	10 x 16 шт.	20 x 8 шт.	20 x 16 шт.
Пирожные из заварного теста						
Аксессуары						

Противень для жарения и выпекания



Настройки



светлыйтемный



короткийдлинный

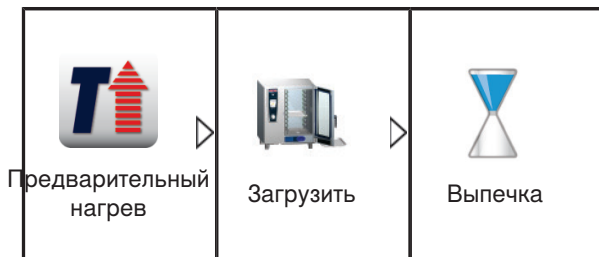


Уровень 1



Дрожжевой пирог

Для выпекания изделий из свежего дрожжевого теста, например халы, улиток, и изделий с фруктовой начинкой. Выпечка получается воздушной и с идеальной корочкой.



Объем
расстойки



Выпар



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

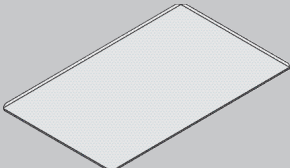
Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



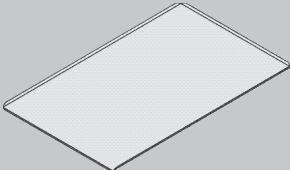
короткий

длинный

Дрожжевой пирог

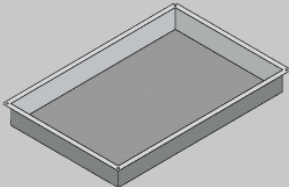
Максимальный объём загрузки Хала из свежего дрожжевого теста (готовится отдельно, например в расстойном шкафу)	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки   светлый темный   короткий длинный  Уровень 2

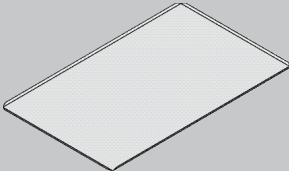
Максимальный объём загрузки Хала из свежего дрожжевого теста	6 x 1/GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.

Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки  светлый  темный
	 короткий  длинный
	 Уровень 3
	 Уровень 2
	(Empty slot for additional accessories)



Дрожжевой пирог

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Пирог со сливами	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары  Емкости с гранитной эмалью	Настройки   светлый темный   короткий длинный  Уровень 2					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Дрожжевая выпечка, предварительно испеченная	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Аксессуары  Противень для жарения и выпекания	Настройки   светлый темный   короткий длинный  Уровень 1					



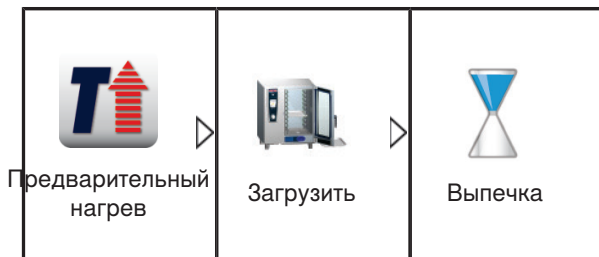
Если была выбрана опция "Объём расстойки", конечная опция "Новая загрузка" будет недоступна. Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного" и нужное время расстойки от "короткого" до "длинного" для подвергаемых расстойке продуктов. Базовое правило: чем больше теста, тем больше продолжительность расстойки. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.



Претцель

Для выпекания качественных изделий, которые обрабатываются каустической содой, например как крендель в пекарне.

Мы скорректировали особые требования к микроклимату, предъявляемые при приготовлении щелочной выпечки, в SelfCookingCenter® 5 Senses.



Продолжение
времени

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".

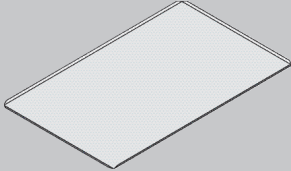


короткий

длинный



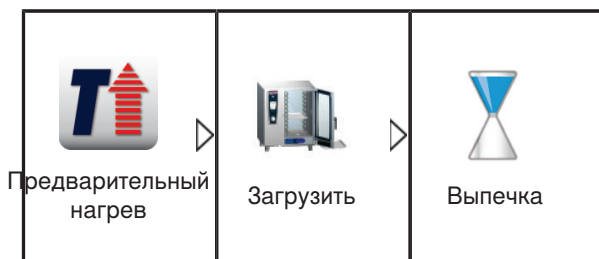
Претцель

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 8 шт.	6x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.	20x 8 шт.	20x 16 шт.
Обработываемые каустической содой крендели						
Аксессуары	Настройки					
	  светлый темный					
	  короткий длинный					
 Противень для жарения и выпекания						



Кексы/выпечка к чаю

Для выпекания изделий из песочного теста, например кексов, печенья и песочных коржей постоянно высокого качества.



медленная



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".

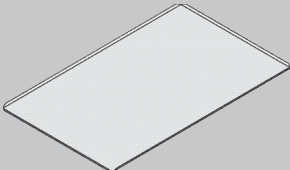


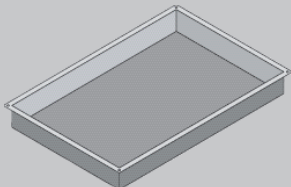
короткий

длинный



Кексы/выпечка к чаю

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	 Противень для жарения и выпекания Настройки  светлый					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6x 1/1 GN 6x 2/1 GN 10x 1/1 GN 10x 2/1 GN 20x 1/1 GN 20x 2/1 GN					
Коржи из песочного теста						
Аксессуары	Настройки					
						
		светлый				темный
						
		короткий				длинный
Емкость с гранитной эмалью или разъемная форма						



Круассан/изделия из слоеного теста

Для выпечки, которая перед приготовлением требует обработки паром, например изделий из слоёного или слоёного дрожжевого теста, сушек и мелкоштучной выпечки. Для приготовления мелкой и лёгкой выпечки установите низкую скорость вращения вентилятора (настройка "медленная").



медленная



Выпечка
на пару



далее со
временем

Параметры обработки



светлый

тёмный

15



короткий

длинный

При выпекании на парú в рабочую камеру в начале процесса подаётся пар. Выпекание на парú подходит прежде всего для круассанов, мелкоштучной выпечки без расстойки, а также для изделий из слоёного дрожжевого теста. Можно выбрать один из трёх уровней интенсивности.

1-й уровень: 3 минуты обработки паром – для булочек, свежих или размороженных круассанов, изделий из слоёного дрожжевого теста.

2-й уровень: 6 минут обработки паром – для круассанов глубокой заморозки.

3-й уровень: 9 минут обработки паром – для мелкоштучной выпечки и сушек.



Круассан/изделия из слоеного теста

Максимальный объём загрузки

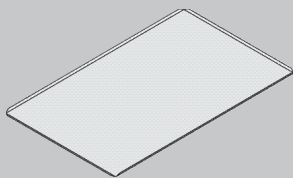
Пирожки из слоёного теста;
частично испечённые булочки;
булочки-полуфабрикаты;
булочки глубокой заморозки

Штрудель из слоёного теста

Круассан глубокой заморозки

6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
6x 8 шт.	6x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.	20x 8 шт.	20x 16 шт.

Аксессуары



Противень для жарения и выпекания

Настройки



светлый

тёмный



короткий

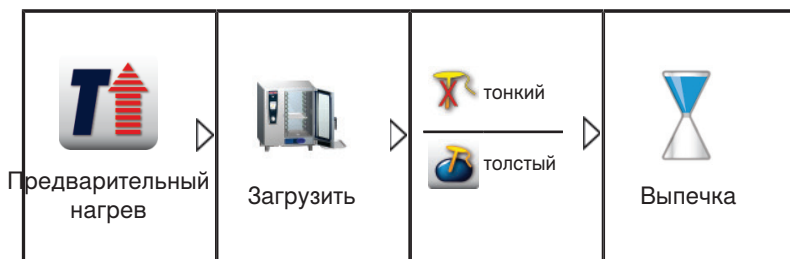
длинный

Примечание: В зависимости от продукта можно определить нужное количество пара, выбрав один из трёх уровней.



Пирог/бисквит

Для пирогов и бисквитных коржей, для которых может использоваться термозонд или время выпекания.



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



с

без



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



короткий

длинный



с

без



светлый

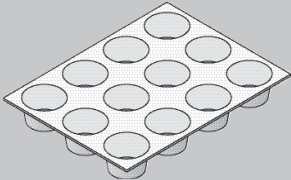
темный

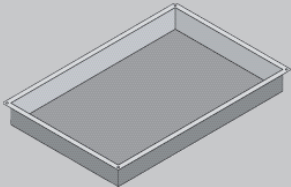
Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



Пирог/бисквит

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Кекс	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Аксессуары Прямоугольная форма	Настройки   с без   светлый темный					

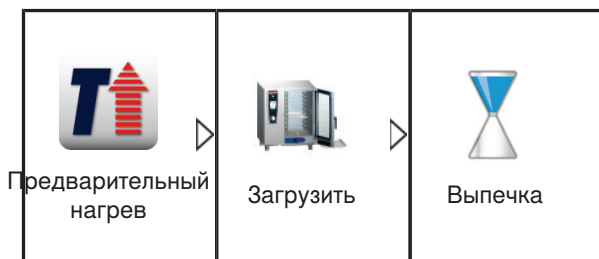
Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Маффины	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 шт.
Аксессуары  Форма для маффинов и тимбале	Настройки   с без   светлый темный   короткий длинный					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Бисквитный корж (для бисквитного рулета)	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 шт.
Аксессуары  Емкости с гранитной эмалью	Настройки   с без   светлый темный   короткий длинный					



Пицца

Для выпекания (дрожжевого) теста с уложенными на него ингредиентами на предварительно прогретой форме для пиццы и гриля, а также на противне для жарения и выпекания. Для более поджаристой корочки как в ресторане мы рекомендуем использовать нашу форму для пиццы и гриля.



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



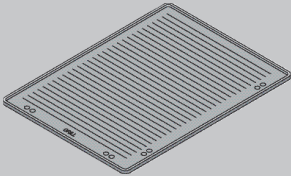
Для продуктов глубокой заморозки выберите светлую ступень подрумянивания и увеличьте продолжительность обработки.





Пицца

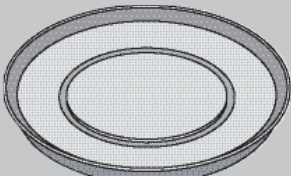
Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Минипицца глубокой заморозки	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Пицца-багет глубокой заморозки	6x 6 шт.	6x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.	20x 6 шт.	20x 12 шт.
Свежая пицца; предварительно испеченная пицца глубокой заморозки; итальянская пицца; американская пицца; пирог "фламмухен"; яблочный "фламмухен"	6x 2 шт.	6x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.	20x 2 шт.	20x 4 шт.

Аксессуары	Настройки
 Форма для гриля и пиццы	  светлый темный   короткий длинный



Чтобы пицца получилась превосходной, воспользуйтесь оригинальной формой для гриля и пиццы. Форма для пиццы остается в аппарате во время прогрева и не извлекается из него. С помощью функции "Далее" можно увеличить продолжительность обработки на нужное количество минут.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Предварительно испеченная пицца глубокой заморозки	15 шт.	26 шт.	24 шт.	42 шт.	50 шт.	100 шт.

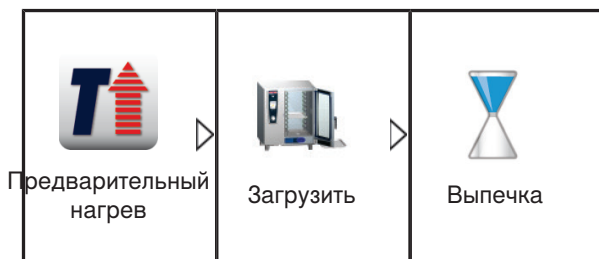
Аксессуары	Настройки
 Форма для пиццы для решетчатого стеллажа для тарелок	  светлый темный   короткий длинный

Примечание: С помощью форм для пиццы и решетчатого стеллажа для тарелок вы сможете приготовить до 100 пицц всего за 10 минут (макс. диаметр 280 мм). Просто загрузите пиццы в формы на решетчатый стеллаж для тарелок и приготовьте их в аппарате с помощью функции Finishing@. Пицца получится сочной и хрустящей.



Чизкейк

Для выпекания сырных пирогов различных типов и форм, например сырный пирог с подрумяниванием ("немецкий сырный пирог"), для которого Вы можете выбрать 1 из 4 степеней подрумянивания, или чизкейк "Нью-Йорк", который готовится без подрумянивания.



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".

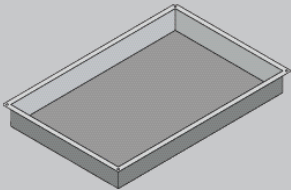


короткий

длинный



Чизкейк

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Аксессуары  Емкости с гранитной эмалью	Настройки					
	  светлый темный   короткий длинный					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 2 шт.	3x 4 шт.	5x 2 шт.	5x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.
Аксессуары Разъемная форма	Настройки					
	  светлый темный   короткий длинный					



Выберите степень подрумянивания для Вашего индивидуального рецепта сырного пирога:

Степень подрумянивания "светлый": чизкейк "Нью-Йорк"

Степень подрумянивания 2 "темный": немецкий сырный пирог



Расстойка

Процесс "Расстойка" идеально подходит для дрожжевого теста и теста на закваске.



далее со временем

Параметры обработки



Для теста на закваске установите продолжительное время расстойки.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Дрожжевая выпечка; булочки	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Хлебное тесто (на закваске); дрожжевое тесто	3x 1/1 GN	3x 2/1 GN	5x 1/1 GN	5x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
 Противни для жарения и выпекания	 короткий длинный					



Расстойка

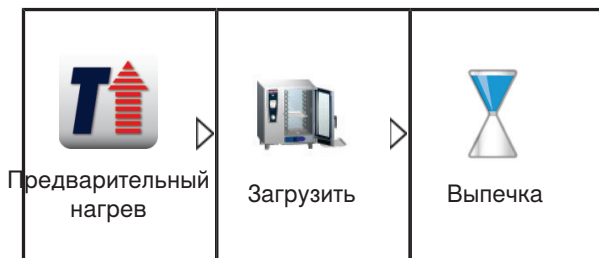


Выберите нужное время расстойки от "короткого" до "длинного". Базовое правило: чем больше теста, тем больше продолжительность расстойки. Можно одновременно обрабатывать разные виды теста. С помощью функции "Далее" увеличивается продолжительность обработки. Дрожжевое тесто и тесто на закваске получатся особенно мелкопористыми, если после того, как тесто поднимется, быстро размять его и затем снова дать подняться.



Мягкие булочки

Для выпечки с подрумяненной поверхностью и одновременно мягкой корочкой. Эта опция используется для выпекания мягких булочек, например булочек для гамбургеров или булочек с изюмом, молочных или шоколадных булочек. Благодаря повышенной влажности обеспечивается отсутствие корочки на булочках.



Выпар



Продолжение
времени



Новая
загрузка

Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



короткий

длинный



Мягкие булочки

Максимальный объем загрузки

Мягкие булочки, молочные булочки из свежего теста, готовятся отдельно

6 x 1/1GN

6 x 2/1GN

10 x 1/1GN

10 x 2/1GN

20 x 1/1GN

20 x 2/1GN

6x 12 шт.

6x 24 шт.

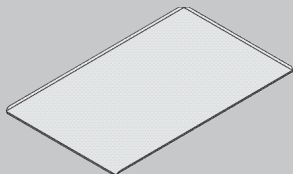
10x 12 шт.

10x 24 шт.

20x 12 шт.

20x 24 шт.

Аксессуары



Противень для жарения и выпекания

Настройки



светлый

темный



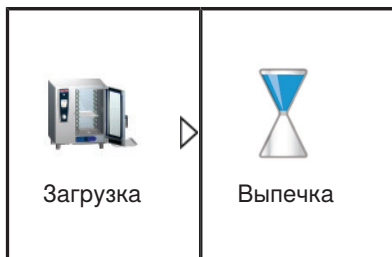
короткий

длинный



меренга

Для выпечки из яичного белка, например, для итальянского, швейцарского или классического бже. Если требуется только сушка, выбирайте низкую скорость вращения вентилятора (настройка "медленная").



медленная



далее со
временем

Параметры обработки



без

светлый



короткий

ПОСТОЯН.

Максимальный объём загрузки

Классическое белое бже;
итальянское бже

6 x 1/1GN

6 x 2/1GN

10 x 1/1GN

10 x 2/1GN

20 x 1/1GN

20 x 2/1GN

6x 1/1 GN

6x 2/1 GN

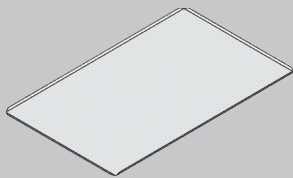
10x 1/1 GN

10x 2/1 GN

20x 1/1 GN

20x 2/1 GN

Аксессуары



Противень для жарения и
выпекания

Настройки



без

светлый

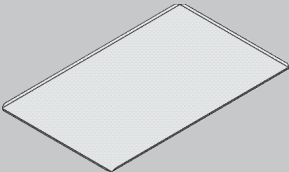


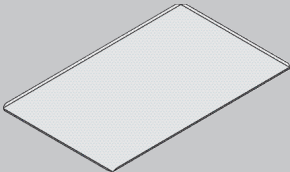
короткий

ПОСТОЯН.



меренга

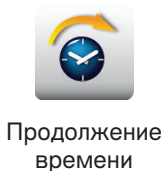
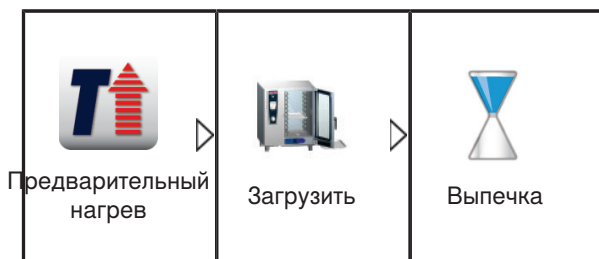
Максимальный объём загрузки						
	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Швейцарское безе	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
						
		без светлый				
						
		короткий ПОСТОЯН.				
Противень для жарения и выпекания						
Примечание	установлено долгое время обработки или готовится мелкое безе, задайте низкую скорость вентилятора.					

Максимальный объём загрузки						
	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Macarons	6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
	  безсветлый					
	  короткийПОСТОЯН.					
Противень для жарения и выпекания						



Слоеное тесто

Для выпекания из слоеного теста, например сладких рулетов с начинкой или пирожков. Выпечка получается воздушной и с идеальной подрумяненной корочкой.



Параметры обработки



Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".





Слоеное тесто

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN					
	6x 8 шт. 6x 16 шт. 10x 8 шт. 10x 16 шт. 20x 8 шт. 20x 16 шт.					
Аксессуары	 светлый темный   короткий длинный 					



Кнопка "Вентилятор" рекомендуется только для совсем небольших легких изделий из слоеного теста во избежание смещения продуктов в рабочей камере.



Пицца iLC

Для производства различной пиццы в режиме непрерывной поочередной загрузки при обслуживании à la carte. Работа ведётся в режиме iLC.



Параметры обработки

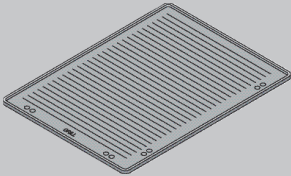


По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl .



Пицца iLC

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Минипицца глубокой заморозки	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Пицца-багет глубокой заморозки	6x 6 шт.	6x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.	20x 6 шт.	20x 12 шт.
Свежая пицца; полуготовая пицца глубокой заморозки; итальянская пицца; американская пицца; пирог "фламмухен"; яблочный "фламмухен"	6x 2 шт.	6x 4 шт.	10x 2 шт.	10x 4 шт.	20x 2 шт.	20x 4 шт.

Аксессуары	Настройки
	 светлыйтёмный  короткийдлинный
Форма для гриля и пиццы	



Выпечка iLC

Для выпекания самых разных продуктов при обслуживании à la carte. Работа ведётся в непрерывном режиме с помощью iLC.



Параметры обработки



светлый

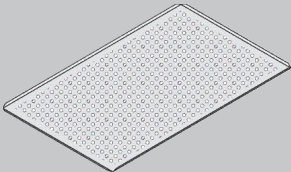
тёмный



короткий

длинный

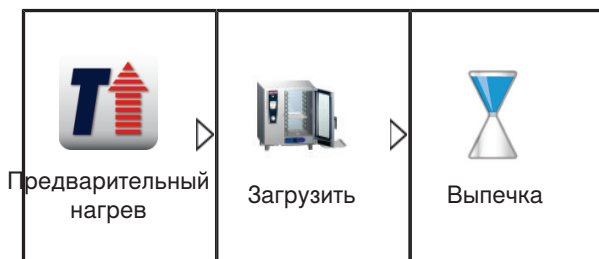
По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Аксессуары  Противни для выпекания перфорированные	Настройки					
	 светлый	 тёмный				
	 короткий	 длинный				



Пирожное из слоеного теста iLC

Выполнять непрерывную поочередную загрузку и выпекать свежие изделия из слоеного дрожжевого теста по мере необходимости – опция "Изд. слоен. дрож. тесто iLC" предоставит Вам эту возможность. При этом результат схож с процессом "Изд. слоен. дрож. тесто", но с полной гибкостью iLevelControl.



Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



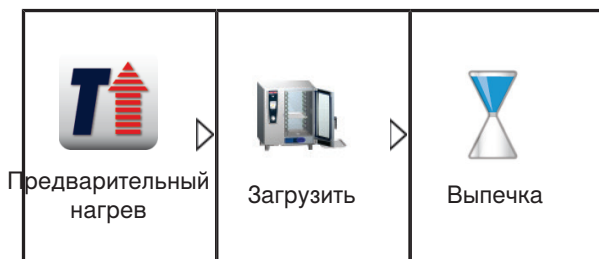
короткий

длинный



Претцель iLC

Выполнять непрерывную поочередную загрузку и выпекать свежие изделия, которые обрабатываются каустической содой, по мере необходимости – опция "Щелочная выпечка iLC" предоставит Вам эту возможность. При этом результат схож с процессом "Щелочная выпечка", но с полной гибкостью iLevelControl.



Параметры обработки



светлый

темный

Выберите индивидуальный желаемый результат от "светлого" до "темного".



короткий

длинный



Finishing



Банкет/ тарелки

Для доведения большого количества тарелок или подносов до температуры раздачи, например, на конференциях, свадьбах, классических обедах, семинарах, при кейтеринговом обслуживании и т.д.

Колер

Предварительно приготовленные и охлажденные блюда, например цыпленка, свиные ножки, жаркое с корочкой, разогреваются до температуры сервировки и покрываются корочкой.

Емкости для раздачи блюдо

Блюда доводятся до температуры раздачи в емкостях, с термозондом или без. Можно использовать опцию, чтобы блюдо покрывалось корочкой.

Освежение выпечки

Для допекания свежей или замороженной выпечки, например хлеба, пирогов, багетов, булочек, изделий из дрожжевого теста, а также мелкой фигурной выпечки и пирожков, в том числе из слоеного теста.

Выдержка

Для "выдерживания" самых разных блюд во время раздачи.

Варка на медленном огне

С помощью этой функции можно добиться требуемой температуры внутри обжаренных продуктов и поддерживать эту температуру в течение нужного времени. Можно использовать опцию, чтобы блюдо покрывалось корочкой.

Сушка

Для сушки овощей, грибов и фруктов.

Уваривание

Для простого и безопасного приготовления пресервов.

Жарение à la carte iLC

Для жарки самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Finishing

Гриль á la carte iLC

Для приготовления на гриле самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

На пару á la carte iLC

Для приготовления на пару самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Выпечка á la carte iLC

Для выпекания самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Тарелки á la carte iLC

Сервированные блюда доводятся до температуры подачи для классического обслуживания à la carte. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Емкости для раздачи блюд iLC

Емкости iLC идеально подходят для доведения охлажденных емкостей Gastronorm до температуры подачи.

Scan and enjoy the video

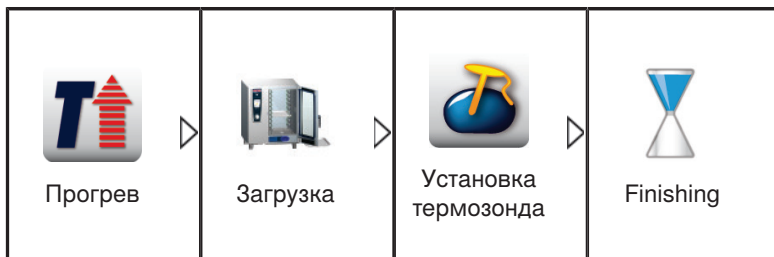


Банкет/тарелки



Банкет/тарелки

Для доведения большого количества тарелок или подносов до температуры раздачи, например, на конференциях, свадьбах, классических обедах, семинарах, при кейтеринговом обслуживании и т.д.



Опции



Новая
загрузка

Параметры обработки



сухой

влажный



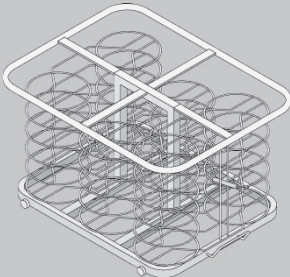
короткий

длинный



Банкет/тарелки

Максимальный объём загрузки						
Банкет / тарелки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	20 шт.	34 шт.	32 шт.	52 шт.	60 шт.	120 шт.

Аксессуары  Тележка-кассета для тарелок	Настройки  сухой влажный  короткий длинный
--	---



Функция "Finishing – Банкет / тарелки" предназначена для выдачи большого количества тарелок одновременно, например на различных мероприятиях: конференциях, свадьбах, классических обедах, семинарах, в кейтеринговом обслуживании и т.д.

Блюда, предварительно обработанные в аппарате, хранятся в холодном виде. Вы спокойно сервируете тарелки в соответствии с ожидаемым количеством гостей и храните их охлаждёнными в специальных тележках-кассетах.

Напряжённая сервировка непосредственно перед подачей ушла в прошлое, а кроме того, теперь Вам потребуется меньше сотрудников. Прибл. за 30 минут до обработки в режиме Finishing блюда следует вынуть из холодильника. Незадолго перед раздачей тарелки доводятся до готовности в режиме Finishing. Это обеспечивает Вам необходимую гибкость производства и позволяет спокойно справляться с трудностями, возникающими из-за задержки подачи блюд.

Обработка тележки-кассеты для тарелок в режиме Finishing занимает ок. 8 минут. Время можно корректировать в зависимости от размера порций на тарелках. Следите за тем, чтобы температура блюд, тарелок и тележки-кассеты была одинаковой. После загрузки введите термозонд в керамическую трубу с правой стороны тележки-кассеты для тарелок.

По окончании обработки в режиме Finishing перед подачей мы рекомендуем накрыть тележку-кассету для тарелок термоизоляционным чехлом ещё на 5-8 минут. При необходимости в это время может проходить обработка следующей тележки-кассеты для тарелок в режиме Finishing. Для этого просто нажмите на дисплее кнопку "Далее". Тарелки могут оставаться под термоизоляционным чехлом до 20 минут.



Колер

Предварительно обработанные и охлаждённые блюда, например цыплята, свиные ножки, жаркое с корочкой, разогреваются до температуры сервировки и покрываются корочкой.



Опции



Далее



Новая
загрузка

Параметры обработки



тонкий

толстый



светлый

тёмный



короткий

длинный



тонкий

толстый



светлый

тёмный

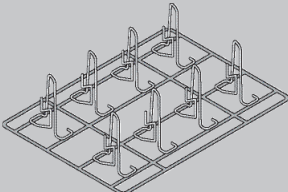
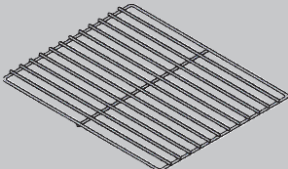


тёплый

горячий

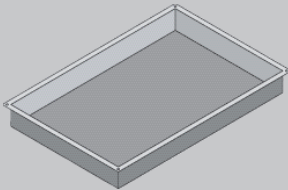


Колер

Максимальный объём загрузки Цыпленок гриль 1300 г на H8 Утка, жареная	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN 2x 8 шт. 2x 16 шт. 3x 8 шт. 3x 16 шт. 6x 8 шт. 6x 16 шт. 1x 4 шт. 1x 8 шт. 2x 4 шт. 2x 8 шт. 4x 4 шт. 4x 8 шт.
Аксессуары  Решетки Superspike для цыпленок-гриль / уток-гриль	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   тёплый горячий
Максимальный объём загрузки Утка по-пекински Телячья голень; свиная голень; жаркое с корочкой; свиная грудинка; мясной паштет	6 x 1/1GN 6 x 2/1GN 10 x 1/1GN 10 x 2/1GN 20 x 1/1GN 20 x 2/1GN 1x 6 шт. 1x 12 шт. 1x 6 шт. 1x 12 шт. 3x 6 шт. 3x 12 шт. 3x 6 кг 3x 12 кг 5x 6 кг 6x 12 кг 10x 6 кг 10x 12 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   тёплый горячий



Колер

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Гавайский тост, запечённый стейк из свинины	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Аксессуары  Ёмкость с гранитовой эмалью 20 мм	Настройки   тонкий толстый   светлый тёмный   короткий длинный					



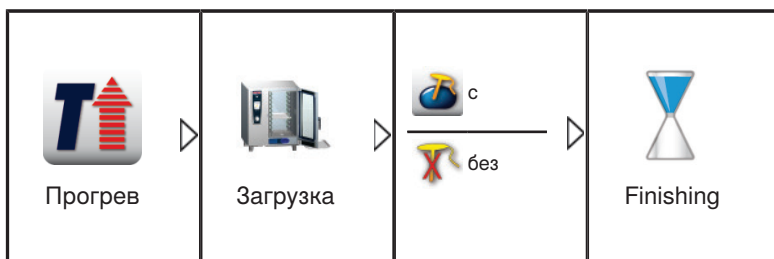
Продукты разного размера тоже можно готовить с получением корочки. Просто воспользуйтесь функцией "Далее" и введите термозонд в следующий по размеру продукт или установите требуемую продолжительность обработки.

С помощью функции "Новая загрузка" следующая партия продукта обрабатывается до получения корочки.



Ёмкости для раздачи блюд

Блюда доводятся до температуры раздачи в ёмкостях, с термозондом или без. Можно использовать опцию, чтобы блюдо покрывалось корочкой.



Далее



Выдержка



С корочкой



Новая
загрузка

Параметры обработки



"Finishing контейнер" – идеальное решение, позволяющее предложить гостям многообразие блюд наивысшего качества в большом количестве. Не нужно, как раньше, хранить блюда в горячем виде, а значит, их качество не пострадает. Вы предварительно обрабатываете блюда и максимально быстро охлаждаете их. Блюда хранятся в ёмкостях в холодильнике. По мере необходимости Вы доводите блюда до готовности в режиме "Finishing". Процесс Finishing "с" термозондом позволяет регулировать температуру подачи с точностью до градуса. Чтобы одновременно доводить до готовности продукты разного размера, используйте функцию "Далее". В режиме "Finishing" можно доводить до готовности и разные блюда, указывая нужное время. Для этого выберите настройку "без" термозонда.



Ёмкости для раздачи блюд

Таким образом Вы зададите время готовности ёмкостей после Finishing-обработки с точностью до минуты.

В процессе Finishing можно воспользоваться функцией iLC. Благодаря короткому времени окончательной обработки Вы готовите именно столько блюд, сколько необходимо в данный момент для раздачи. В результате Вы всегда предлагаете клиентам горячие блюда наивысшего качества.

С помощью функции "Далее" продолжительность Finishing-обработки увеличивается, а функция "Новая загрузка" позволяет загрузить следующие ёмкости. Кроме того, имеется функция "Выдержка" для хранения блюд при температуре подачи. Функция "С корочкой" служит для получения продуктов с прекрасной корочкой.

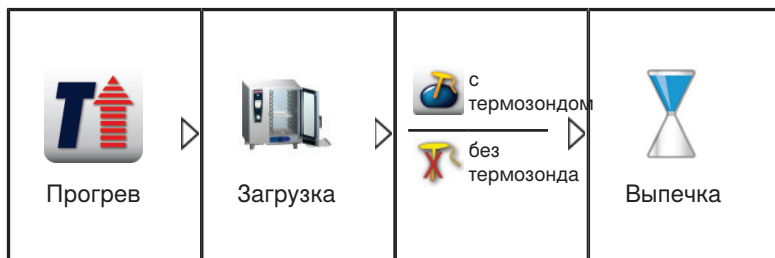


Если блюдо, например жаркое, нарезается и помещается в ёмкость с задержкой, время, необходимое для Finishing-обработки, сокращается.



Освежение выпечки

Для допекания свежих или замороженных хлебобулочных изделий, например хлеба, пирогов, багетов, булочек и изделий из дрожжевого теста. Для мелкой фигурной выпечки, пирожков, в том числе из слоёного теста, выбирайте настройку "тонкий".
Объём подачи пара можно настроить в зависимости от продукта.



Уровень
влажности



Подача пара



медленная



далее со
временем



Новая
загрузка

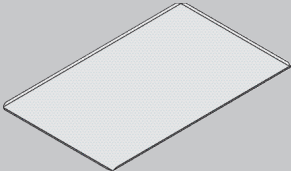
Параметры обработки





Освежение выпечки

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Багет	6x 3 шт.	6x 6 шт.	10x 3 шт.	10x 6 шт.	20x 3 шт.	20x 6 шт.
Изделия из дрожжевого и слоёного теста; булочки	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.

Аксессуары	Настройки
 Противень для жарения и выпекания	  тонкий толстый   низкая высокая



Допекайте самую разную выпечку. Эта функция особенно подходит булочек и багетов, предварительно приготовленных про запас накануне.

Выберите вариант "толстый", например для булочек или багетов, и установите термозонд. При выборе варианта "тонкий" можно задать время без термозонда. Просто воспользуйтесь функцией "Далее" и введите термозонд в следующий по размеру продукт или установите требуемую продолжительность.

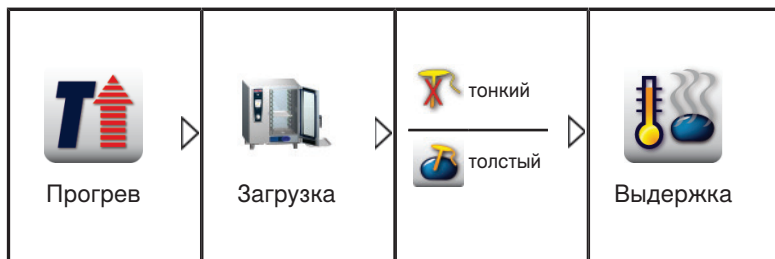
В зависимости от продукта помимо подачи пара можно настроить уровень влажности. Влажность позволяет получить сочное блюдо. Если продукт должен получиться хрустящим, его следует готовить без влаги.

С помощью функции "Новая загрузка" обрабатывается следующая партия. Для получения особенно красивой корочки используйте функцию "Подача пара". При освежении тонкой выпечки выберите вариант "Медленная", чтобы снизить скорость вращения вентилятора.



Выдержка

Для "выдерживания" самых разных блюд во время раздачи.



Опции



С корочкой

Параметры обработки



тонкий

толстый



сухой

влажный



низкая

высокая



тонкий

толстый



сухой

влажный

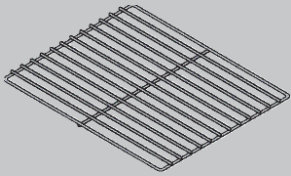


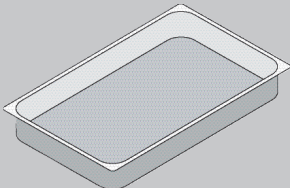
тёплый

горячий



Выдержка

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Ростбиф; жарение	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Филе из свинины	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг
Аксессуары  Решётка	Настройки   тонкий толстый   сухой влажный   тёплый горячий					

Максимальный объём загрузки	6 x 1/GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Картофельные ломтики Wedges; картофель фри; рёсты	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки					
 Ёмкость CNS; противень для жарения и выпекания						тонкий толстый
						сухой влажный
						тёплый горячий
Примечание: для обработки хрустящих продуктов в панировке используйте настройку "сухой".						



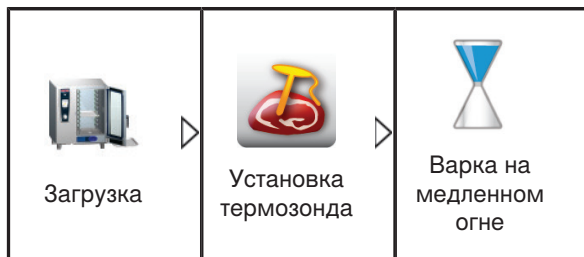
Выберите настройку "толстый" для таких продуктов, как ростбиф и жаркое, установите термозонд. Для шницелей и тонких, маленьких продуктов, например картофельных ломтиков Wedges, рёсти и т.д., выберите вариант "тонкий".

После фазы выдерживания можно настроить получение корочки.



Варка на медленном огне

С помощью этой функции можно добиться требуемой температуры внутри обжаренных продуктов и поддерживать эту температуру в течение нужного времени. Можно использовать опцию, чтобы блюдо покрывалось корочкой.



Больше с термозонда



Выдержка



Новая загрузка



С корочкой

Параметры обработки



сухой

влажный



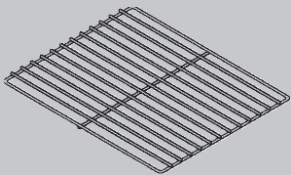
розовый

прожар.



Варка на медленном огне

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Ростбиф, обжаренный	3x 6 кг	3x 12 кг	5x 6 кг	6x 12 кг	10x 6 кг	10x 12 кг
Филе говядины, обжаренное; каре ягнёнка, обжаренное	3x 4 кг	3x 8 кг	5x 4 кг	5x 8 кг	10x 4 кг	10x 8 кг

Аксессуары	Настройки
	  сухой влажный
Решётка	  розовый прожар.
Примечание	
Устанавливаемая температура настраивается с точностью до градуса. Для получения особенно нежного блюда, особенно из продуктов, содержащих большое количество соединительной ткани, после варки на медленном огне перейдите в режим "Выдержка".	

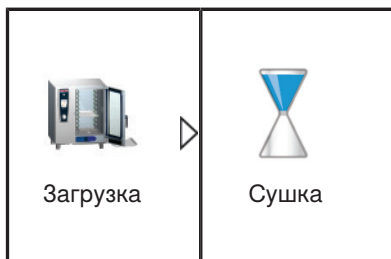


Чтобы продлить варку на медленном огне, выберите "Далее" или "Новая загрузка", если необходимо обработать следующую партию продукта. Функция "Выдержка" переводит аппарат непосредственно в режим выдерживания. Продукт дозревает и остаётся готовым к подаче. Функция "С корочкой" позволяет добиться получения корочки на продукте перед подачей.



Сушка

Для сушки овощей, грибов и фруктов.



далее со
временем

Параметры обработки



низкая

высокая



короткий

ПОСТОЯН.

Максимальный объем загрузки

Овощи; грибы; фрукты

6 x 1/1 GN

6 x 2/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

20 x 1/1 GN

20 x 2/1 GN

6x 1/1 GN

6x 2/1 GN

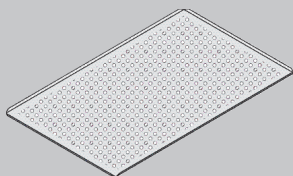
10x 1/1 GN

10x 2/1 GN

20x 1/1 GN

20x 2/1 GN

Аксессуары



перфорированные противни;
решётки

Настройки



низкая

высокая



короткий

ПОСТОЯН.

Примечание: Укажите нужную настройку, указав температуру и время.



Помните, что диапазон температур при обработке должен соответствовать гигиеническим требованиям. В случае сомнений установите более высокую температуру.



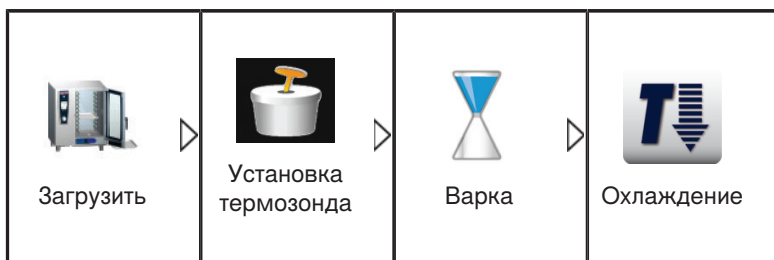
Уваривание

Для простого и безопасного приготовления пресервов:

Аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses станет для Вас надежным помощником в приготовлении этих блюд. Благодаря выбираемому и контролируемому времени приготовления из ингредиентов будут безопасно приготовлены пресервы.

Это очень просто:

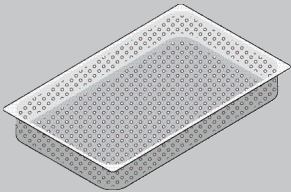
- Вам потребуется стакан/банка в качестве мерной емкости. Необходимо проделать отверстие в этой емкости для термозонда.
- Заполните стаканы/банки.
- Установите термозонд в емкость с крышкой с отверстием.



Новая
загрузка



Уваривание

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	30 шт.	60 шт.	50 шт.	100 шт.	100 шт.	200 шт.
Консервы из фруктов и маринады (ассорти из маринованных овощей и т.д.)						
Аксессуары	Настройки					
 Емкость CNS, перфорированная						



Для приготовления консервов рекомендуем использовать GN-емкости с отверстиями.



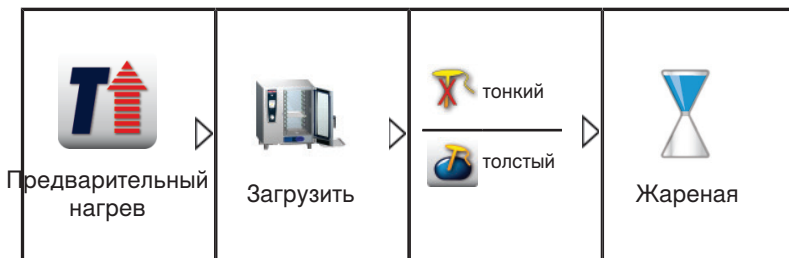
Запрещается использовать термозонд для проделывания отверстия в мерной емкости. При вынимании горячих емкостей следует всегда использовать перчатки.



Жарение á la carte iLC

Для жарения самых разных продуктов при обслуживании á la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



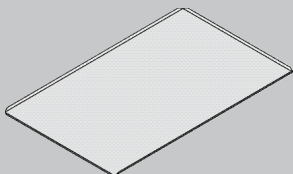
По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Жарение à la carte iLC

Максимальный объём загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Фрикадельки, 150 г/14 мин.	6x 10 шт.	6x 20 шт.	10x 10 шт.	10x 20 шт.	20x 10 шт.	20x 20 шт.
Шницели, 120 г/5 мин.; стейк из индейки, 200 г/10 мин.; грудка цыпленка, 180 г/10 мин.; грудка пулярки "Supreme", 200 г/12 мин.	3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
Медальоны из телятины, 100 г/5 мин.; филе ягненка, 100 г/5 мин.	3x 12 шт.	3x 24 шт.	5x 12 шт.	5x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.
Форель, целиком, 350 г/12 мин.; дорада, 400 г/14 мин.	6x 4 шт.	6x 8 шт.	10x 4 шт.	10x 8 шт.	20x 4 шт.	20x 8 шт.
Курица, 450 г/18 мин.	3x 6 шт.	3x 12 шт.	5x 6 шт.	5x 12 шт.	10x 6 шт.	10x 12 шт.

Аксессуары



Противень для жарения и выпекания

Настройки



тонкий

толстый



светлый

темный



короткий

длинный



Готовьте в режиме "Жарение à la carte" самые разные продукты, например фрикадельки, шницели, рыбу или птицу, как того требует обслуживание à la carte. iLC позволяет контролировать все уровни загрузки в аппарате.

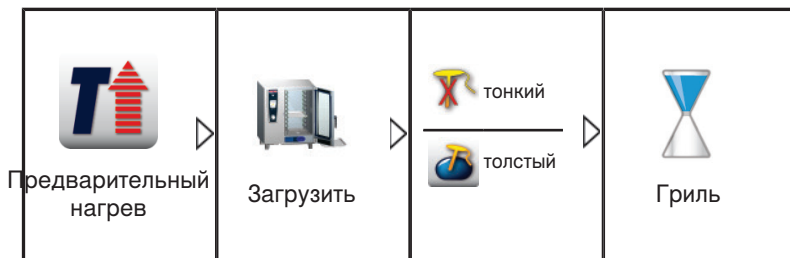
Фактическое время приготовления зависит от состояния, особенностей и количества продукта, а также от выбранной степени подрумянивания.



Гриль à la carte iLC

Для приготовления на гриле самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



Гриль à la carte iLC

Максимальный объем загрузки

Ромштекс, 200 г/8 мин.; стейк из огузка, 200 г/8 мин.; спинка ягненка, без костей, 200 г/8 мин.; стейк из филе, 200 г/10 мин.; антрекот, 250 г/11 мин.; пиканья, 200 г/8 мин.; куриное сердце, 5 мин.

Грудка пулярки "Supreme", 200 г/12 мин.; стейк из индейки, 200 г/10 мин.; грудка цыпленка, 180 г/10 мин.; курица, 450 г/18 мин.

Стейк из лосося, 150 г/8 мин.; филе из тунца, 150 г/3 мин.

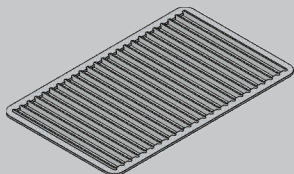
6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
-----------	-----------	------------	------------	------------	------------

3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
----------	-----------	----------	-----------	-----------	------------

3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
----------	-----------	----------	-----------	-----------	------------

3x 8 шт.	3x 16 шт.	5x 8 шт.	5x 16 шт.	10x 8 шт.	10x 16 шт.
----------	-----------	----------	-----------	-----------	------------

Аксессуары



CombiGrill®; вертел для гриля и тандури; противень для жарения и выпекания; форма для гриля и пиццы

Настройки



тонкий

толстый



светлый

темный



короткий

длинный



Готовьте в режиме "Гриль à la carte" самые разные продукты, например стейки, овощи, рыбу или птицу, как того требует обслуживание à la carte. iLC позволяет контролировать все уровни загрузки в аппарате.

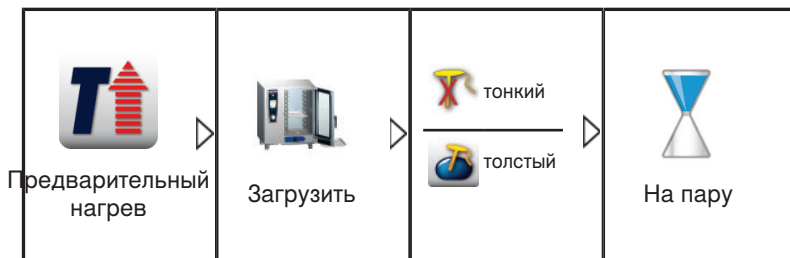
Фактическое время приготовления зависит от состояния, особенностей и количества продукта, а также от выбранной степени подрумянивания. При обработке очень тонких продуктов используйте предварительно нагретую форму для гриля и пиццы или решетку CombiGrill®.



На пару á la carte iLC

Для приготовления на пару самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



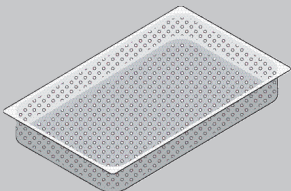
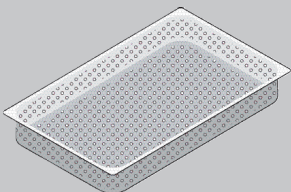
Параметры обработки



По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.



На пару á la carte iLC

Максимальный объем загрузки Лук полосками, 2 мин.; шпинат, 2 мин. Стручковый горох, 3 мин. Брокколи глубокой заморозки / морковь глубокой заморозки, 5 мин. Цветная капуста / брокколи, 8 мин.; морковь, целиком, 8 мин.; кольраби, 8 мин.	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
	3x 5 кг	3x 10 кг	5x 5 кг	5x 10 кг	10x 5 кг	10x 10 кг
Аксессуары  Емкость CNS, перфорированная	Настройки   тонкий толстый   низкая высокая   короткий длинный					
Максимальный объем загрузки Филе из лосося, пошированное, 80 г/5 мин.; филе трески, пошированное, 100 г/5 мин. Рулет из морского языка, 150 г/7 мин. Синяя форель, 350 г/12 мин. Морепродукты глубокой заморозки, 4 мин.	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
	6x 4 шт.	6x 8 шт.	10x 4 шт.	10x 8 шт.	20x 4 шт.	20x 8 шт.
	6x 1,5 кг	6x 3 кг	10x 1,5 кг	10x 3 кг	20x 1,5 кг	20x 3 кг
Аксессуары  Емкость CNS, перфорированная	Настройки   тонкий толстый   низкая высокая   короткий длинный					



Ha napy á la carte iLC

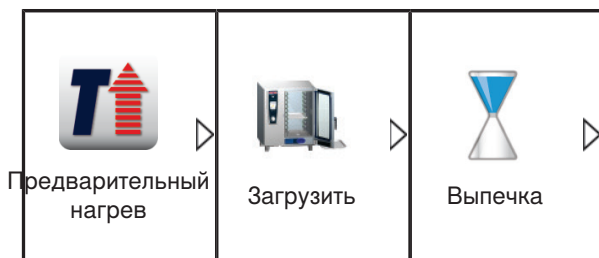


Готовьте в режиме "На пару à la carte" самые разные продукты, например овощи, рыбу или птицу, как того требует обслуживание à la carte. iLC позволяет контролировать все уровни загрузки в аппарате. Фактическое время приготовления зависит от состояния, особенностей и количества продукта, а также от выбранной температуры.



Выпечка à la carte iLC

Для выпекания самых разных продуктов при обслуживании à la carte или при производстве блюд. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Опции



медленная

Параметры обработки



светлый

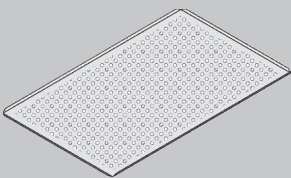
темный



короткий

длинный

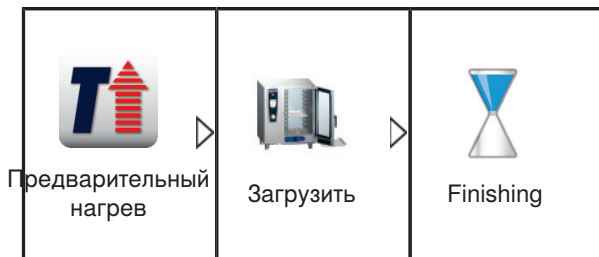
По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Изделия из дрожжевого теста; булочки для гамбургеров	6x 12 шт.	6x 24 шт.	10x 12 шт.	10x 24 шт.	20x 12 шт.	20x 24 шт.
Аксессуары	Настройки					
 Противни для выпекания перфорированные						
	светлый	темный				
						
	короткий	длинный				



Тарелки á la carte iLC

Сервированные блюда доводятся до температуры подачи для классического обслуживания á la carte. Работа ведется в непрерывном режиме с помощью iLevelControl.



Параметры обработки



сухой

влажный



короткий

длинный

По окончании фазы предварительного прогрева аппарат автоматически переключается в режим iLevelControl.

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Шницель с картофелем фри; стейк с овощами на гриле; Кордон Блю с жареным картофелем						
Аксессуары	Настройки					
	 сухой					влажный
	 короткий					длинный



Тарелки á la carte iLC

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Грудка пулярки с овощами и картофелем граттэ; филе форели с брокколи и рисом; филе свинины с овощами и картофелем по-герцогски; пошированный лосось со стручковым горохом и рисом; паста с морепродуктами	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки   сухой влажный   короткий длинный					

Максимальный объем загрузки	6 x 1/1GN	6 x 2/1GN	10 x 1/1GN	10 x 2/1GN	20 x 1/1GN	20 x 2/1GN
Овощные гарниры	6x 1/1 GN	6x 2/1 GN	10x 1/1 GN	10x 2/1 GN	20x 1/1 GN	20x 2/1 GN
Аксессуары	Настройки   сухой влажный   короткий длинный					



Блюда, предварительно обработанные в спокойной атмосфере, хранятся в холодном виде. При поступлении заказа блюда сервируются на тарелке охлажденным виде. Полной готовности они достигают благодаря функции Finishing.

Когда требуемое время установлено, аппарат переключается в режим iLC. Тарелки помещаются в рабочую камеру, на дисплее нажимается кнопка соответствующего уровня загрузки.

Когда дверца закрывается, начинается автоматический отсчет времени. В результате Вы всегда полностью контролируете ситуацию. iLC следит за всеми уровнями загрузки. После обработки Finishing® необходимо лишь приправить блюда соусом и гарниром. Разумеется, Вы можете приготовить, например, продукты легкой прожарки



Тарелки á la carte iLC

непосредственно перед сервировкой и добавить гарнир, обработанный в режиме Finishing.



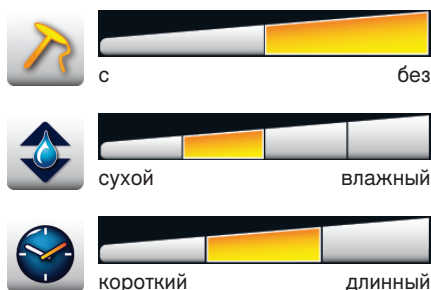
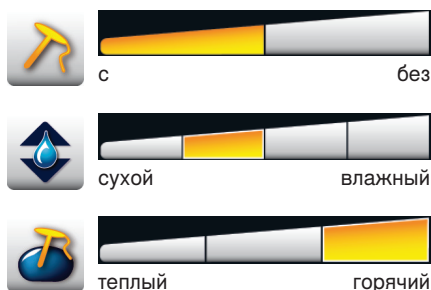
емкости для раздачи блюд iLC

Емкости iLC идеально подходят для доведения охлажденных емкостей Gastronorm до температуры подачи.

Вы можете задать время приготовления или использовать при приготовлении термозонд. Для этого просто следует выбрать желаемую температуру продукта.



Параметры обработки



Емкости для раздачи блюд iLC идеальны при производстве блюд наивысшего качества в больших количествах. Теперь нет необходимости хранить блюда в горячем виде, что неизменно ведет к потере качества.

Вы заранее готовите блюдо и как можно быстрее охлаждаете его, при этом сохраняются ценные витамины и цвет. Блюда можно хранить в холодильной камере. Используйте систему Finishing, когда Вам необходимо: это экономит время, Вы готовите точно необходимое количество блюд, не сталкиваетесь с проблемой перепроизводства. У Вас всегда горячие блюда высокого качества.

Если блюдо, например жаркое, нарезается и помещается в емкость с задержкой, сокращается время, необходимое для обработки Finishing®.



(495) 790-76-06
www.proshop.su