



Naudotojo vadovas.

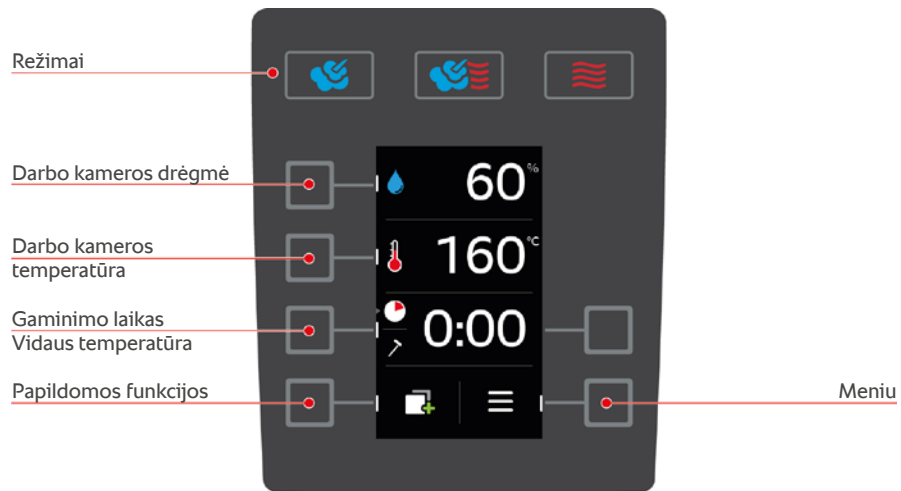
iCombi® Classic.

Turinys.

04	Režimai
12	Gaminimo parametrai
14	Papildomos funkcijos
17	Programavimo režimas
18	Valymas
19	Dengtų priedų naudojimo ir valymo instrukcijos
20	Kepiniai
26	Kiaušiniai
28	Žuvis
30	Daržovės ir garnyrai
34	Bulvės ir garnyrai
38	Šaldyti pusgaminiai
40	Jautiena ir veršiena
42	Kiauliena ir ėriena
46	Žvėriena ir paukštiena
50	Dešrelės, paštetai ir apkepai

Režimai.

Režimų iškvietimas



Galite naudotis šiais režimais:

- › Garai
- › Garų ir karšto oro derinys
- › Karštas oras

Galite naudotis šiais Gaminimo parametrais:

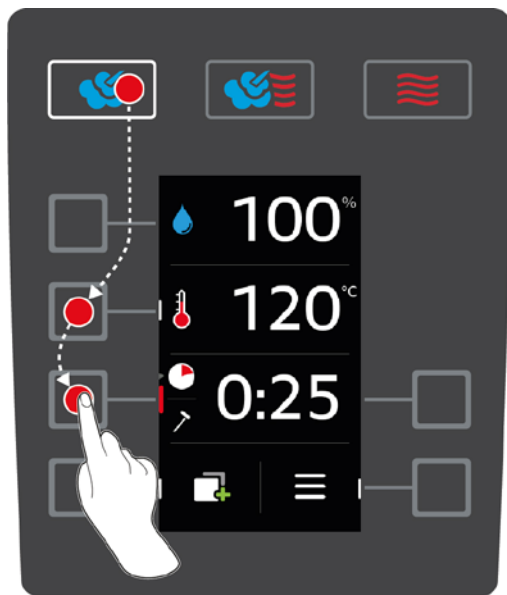
- › Darbo kameros drėgmė
- › Darbo kameros temperatūra
- › Gaminimo laikas
- › Vidaus temperatūra

Galite naudotis šiomis Papildomomis funkcijomis:

- › Įkaitinimas
- › Atvėsavimo funkcija
- › Ventiliatoriaus greitis
- › „Delta-T“ gaminimas

Režimai.

Patiekalo gaminimas garuose

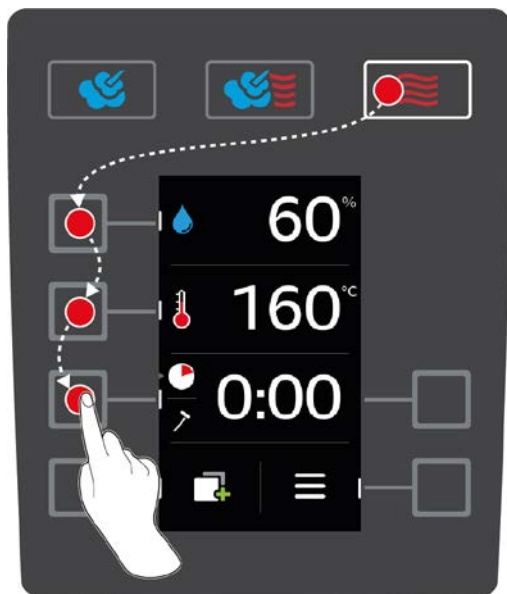


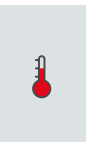
1.  Paspauskite mygtuką.
› Prietaisas įkaista.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
4.  Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie **Gaminimo laiko**.
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.

6. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
7.  Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką.
8. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
9. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
10. Pakraukite prietaisą.
› Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta įspėjamasis signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

Režimai.

Patiekalo gaminimas karštame ore



1.  Paspauskite mygtuką.
› Prietaisas įkaista.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.
4.  Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie **Darbo kameros temperatūros.**

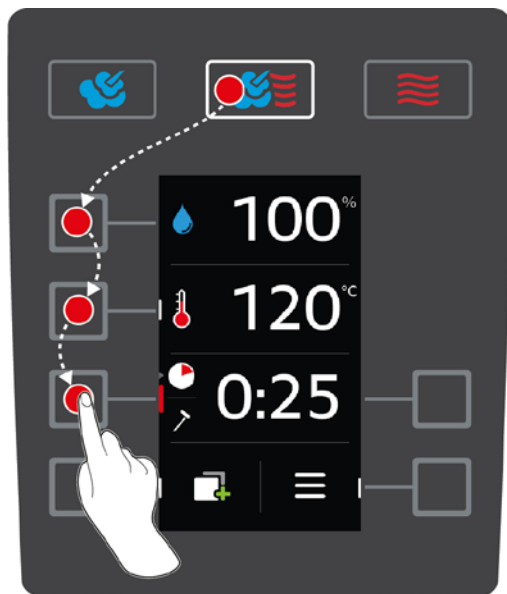
5.  Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie **Gaminimo laiko.**
6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
8.  Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką.
9. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
10. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
11. Pakraukite prietaisą.
› Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta įspėjamasis signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

Informacija:

Karšto oro režimu neviršijama drėgmė, kurią nustatėte darbinėje kameroje. Jei maisto ruošimo skyriaus drėgmė yra didesnė nei nustatyta, prietaisas sausėja. Jei maisto ruošimo skyriaus drėgmė yra mažesnė nei nustatyta, prietaisas jos nereguliuos.

Režimai.

Patiekalo gaminimas derinant garus ir karštą orą



1.  Paspauskite mygtuką.
› Prietaisas įkaista.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.
4.  Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie **Darbo kameros temperatūros.**
5. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.

6.  Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie **Gaminimo laiko.**
7. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
8. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
9.  Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, vieną kartą paspauskite mygtuką.
10. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
11. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
› Pasiekus nustatytą darbo kameros temperatūrą, bus prašoma pakrauti prietaisą. Jeigu prietaiso nepakrausite, įkaitinimas bus nutrauktas po 10 minučių.
12. Pakraukite prietaisą.
› Patiekalas gaminamas. Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta įspėjamasis signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.

Informacija:

Kombinuotu darbo režimu visada tiksliai palaikoma drėgmė, kurią nustatėte darbinėje kameroje. Tai reiškia, kad garo pridedama, kai drėgmės yra per mažai, ir aktyviai sausinama, kai drėgmės yra per daug.

Gaminimo parametrai.



Darbo kameros drėgmė

Šiuo gaminimo parametru nustatysite drėgmę darbo kameroje. Nustatykite darbo kameros drėgmę:

1.  Paspauskite mygtuką.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros drėgmę.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - › Gaminimo parametrų pasirinktis automatiškai peršoka prie gaminimo parametro **Darbo kameros temperatūra**.



Darbo kameros temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite darbo kameros temperatūrą. Nustatykite darbo kameros temperatūrą:

1.  Paspauskite mygtuką.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą darbo kameros temperatūrą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Taip galite iškviešti aktualią darbo kameros drėgmę ir temperatūrą:

1.  Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką.
 - › Po trumpo laiko bus parodyta aktuali darbo kameros temperatūra.
2. Norėdami grąžinti nustatytąsias parametrų reikšmes, atleiskite mygtuką.



Gaminimo laikas

Šiuo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas turi pasiekti pageidaujamą rezultatą. Kaip alternatyva, savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

Nustatykite gaminimo laiką:

1.  Paspauskite mygtuką.
2.  Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką.
 - › Jeigu gaminimo laiką nustatysite ties 10:00, pasirodys simbolis.
 - Nustatytas nuolatinis režimas.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.



Vidaus temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, kokia turi būti vidaus temperatūra arba koks turi būti patiekalo pagaminimo laipsnis.

Taip nustatysite vidaus temperatūrą:

1.  Du kartus paspauskite mygtuką.
2. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
3. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Papildomos funkcijos.

Įkaitinimas

Naudojantis šia papildoma funkcija darbo kamera įkaitinama, kad susidarytų šilumos buferis.

Taip nustatysite temperatūrą, iki kurios prietaisas turi būti įkaitintas.

1.  Paspauskite mygtuką.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrą.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
5.  Norėdami grįžti prie gaminimo parametrų, paspauskite mygtuką.

Atvėsimo funkcija

Jeigu ruošiate patiekalą aukštoje temperatūroje ir pabaigoje jums reikia žemesnės darbo kameros temperatūros, darbo kamerą galite atvėsinti naudodamiesi atvėsimo funkcija.

1.  Oro kanalas yra užrakintas tinkamai.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. **ĮSPĖJIMAS! Nusiplikymo pavojus! Jeigu atidarysite darbo kameros duris, iš darbo kameros išsiverš karštų garų kamuoliai.** Atidarykite darbinės kameros dureles.
 - › ĮSPĖJIMAS! Susižeidimo pavojus! Jeigu atidarysite darbo kameros duris, ventiliatoriaus sparnuotė nesustos. Nekiškite rankų prie besisukančios ventiliatoriaus sparnuotės. Ventiliatoriaus sparnuotės greitis didinamas. Darbo kameros temperatūra krenta.
4.  Norėdami grįžti prie gaminimo parametrų, paspauskite mygtuką.



Ventiliatoriaus greitis

Naudodami šią papildomą funkciją nustatysite ventiliatoriaus sparnuotės greitį. Kuo aukštesnė pasirinkta pakopa, tuo didesnis oro greitis. Gamindami nedidelius, trapius patiekalus rinkitės žemesnę pakopą.

Taip nustatysite oro greitį:

Lygis	Ventiliatoriaus greitis
	Ventiliatoriaus sparnuotės taktas sudaro 1/4 oro greičio
	1/4 oro greičio
	1/2 oro greičio
	Visas oro greitis
	Turbo

Taip nustatysite oro greitį:

1.  Paspauskite mygtuką.
2.  Paspauskite mygtuką.
3. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą oro greitį.
4. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.

Papildomos funkcijos.

„Delta-T“ gaminimas

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp darbo kameros temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant darbo kameros temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač tausojant. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių.

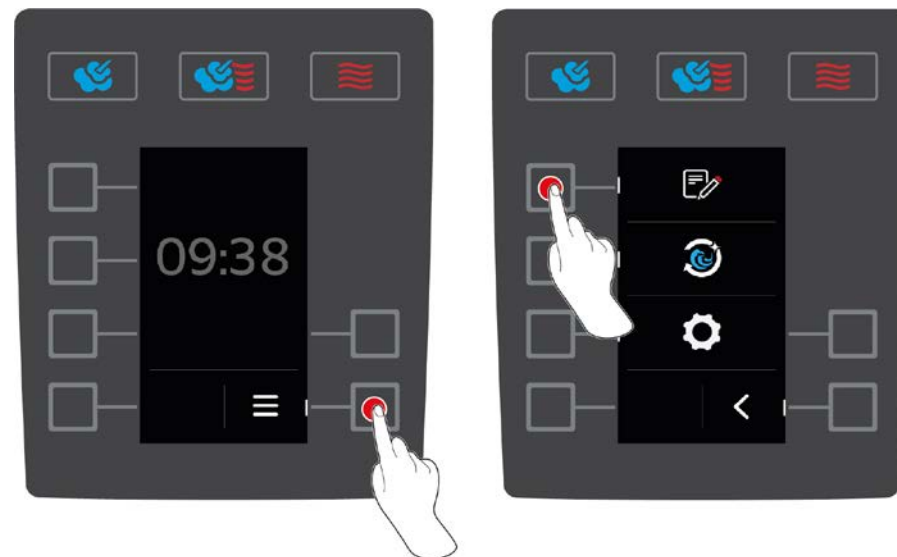
Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Po to turite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.

Kuo mažesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp darbo kameros ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.

Taip nustatysite „Delta-T“ gaminimą:

1.  Paspauskite mygtuką.
2.  Paspauskite mygtuką.
 - › Automatiškai grįšite į gaminimo parametrus. Gaminimo parametras Gaminimo laikas pakeičiamas funkcija „Delta-T“ gaminimas.
3.  Paspauskite mygtuką.
4. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą temperatūrų skirtumą.
5. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - › Parinktis peršoka automatiškai prie gaminimo parametro **Vidaus temperatūra**.
6. Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir nustatykite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
7. Norėdami patvirtinti savo nustatymus, paspauskite centrinį nustatymo ratuką.
 - › Gaminimo parametrai parodomi atitinkamai pagal jūsų nustatymus.

Programavimo režimas.



1.  Paspauskite mygtuką pradžios ekrane.
2.  Paspauskite mygtuką.
 - › Rodomas programavimo režimo programų sąrašas.

Naudojimo instrukcijose pateikiama daugiau informacijos.

Valymas.

Jūsų „iCombi Classic“ įrengta automatinė valymo sistema. Jūs pasirenkate valymo programą, įdedate nurodytą kiekį „Active-Green“ ir „Care“ tablečių ir prietaisas išsivalo pats. Tuo pat metu įrengta „Care“ priežiūros sistema pasirūpina, kad garų generatorius neužkalkėtų. Tokiu būdu visada turėsite higieniškai švarų ir puikiai prižiūrėtą prietaisą.

Valymo paleidimas

Grotelių stovai tinkamai patalpinti darbo kameroje.

-  Paspauskite mygtuką pradžios ekrane.
-  Paspauskite mygtuką.
› Jeigu darbo kameros temperatūra siekia daugiau kaip 50 °C, rodomas pranešimas: **Darbinė kamera per karšta**
- Norėdami sumažinti darbo kameros temperatūrą, paleiskite Atvėsavimo funkciją. Daugiau informacijos rasite naudojimo instrukcijoje.
-  Paspauskite mygtuką.
- Pasukite centrinį nustatymo ratuką ir pasirinkite pageidaujamą Valymo programą.
- Atidarykite darbinės kameros dureles.
- Iš darbo kameros ištraukite visas talpas ir skardas.
- ĮSPĖJIMAS! Cheminio nudegimo pavojus! Dėvėkite burnos apsaugą ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti naudodami valymo tabletes „Active Green“ ir „Care“.** Išpakuokite nurodytą valymo tablečių „Active Green“ kiekį ir sudėkite jas į darbo kameros nutekėjimo filtrą.
- Išpakuokite nurodytą priežiūros tablečių kiekį ir sudėkite jas į priežiūros stalčių.
- Uždarykite darbinės kameros dureles.
-  Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką
› Automatinis valymas paleidžiamas.
› Pasibaigus automatiniam valymui, pasigirsta signalas.

Naudojimo instrukcijose pateikiama daugiau informacijos.

Dengtų priedų naudojimo ir valymo instrukcijos.

- Naudojimas pirmą kartą:
 - Prieš pirmą kartą naudodami priedus, išvalykite nedideliu kiekiu plovimo skysčio ir minkšta kempine ar minkštu šepetėliu.
- Kasdienis naudojimas:
 - Iš priedų gaminius kelkite tik su tinkama, karščiui atsparaus plastiko arba teflono mentele.
- Kasdienis valymas:
 - Norint valyti priedus, jie turi būti atvėsę iki kambario temperatūros (nevėsinkite vandenyje!).
 - Jei priedai yra labai nešvarūs, juos 15 minučių pamirkykite.
 - Nuvalykite vandens vonelėje plovikliu ir minkšta kempine ar plastikiniu šepetėliu, tada nusauskite minkštu skudurėliu.

Dėmesio!

- › Su dengtais priedais negalima naudoti metalinių replių, metalinių mentelių ir pan.!
- › Priedų negalima valyti orkaitėje naudojant „Efficient CareControl“.
- › Valydami nenaudokite jokių kietų daiktų (keptuvės valymo kempinės, metalo grandiklio, plieninės kempinės ir kt.).
- › Agresyvūs valikliai, tokie kaip valomasis pienelis, gali pažeisti dangą ir priedai taps netinkami naudoti, todėl naudokite tik komercinį indų ploviklį.

Kepti kepinius.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Skardoje kepami pyragai

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Priedai	Talpa, granitu emaliuota, 20 arba 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

			
250 °C	160 °C	45 min.	40 %

Obuolių štrudelis

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

			
250 °C	170 °C	25 min.	20 %

Biskvito pagrindas

Užpildymo kiekis	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
250 °C	180 °C	12 min.	60 %	2-as lygis

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

Biskvito pagrindo žiedas

Užpildymo kiekis	3× 1 vnt.	3× 2 vnt.	3× 4 vnt.	5× 2 vnt.	5× 4 vnt.	10× 2 vnt.	10× 4 vnt.
Priedai	Grotelės						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
250 °C	180 °C	40 min.	60 %	2-as lygis

Sluoksniuota tešla, pyragėliai, dekoratyvinės gėlytės

Užpildymo kiekis	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

								
210 °C	160 °C	12 min.	90 %	2-as lygis	200 °C	5 min.	60 %	2-as lygis

Plikyta tešla (plikyti pyragėliai)

Užpildymo kiekis	4× 10 vnt.	6× 15 vnt.	6× 30 vnt.	10× 15 vnt.	10× 30 vnt.	20× 15 vnt.	20× 30 vnt.
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

								
240 °C	180 °C	5 min.	100 %	2-as lygis	160 °C	8 min.	100 %	2-as lygis

Kepti kepinius.

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

Kompotas

Užpildymo kiekis	3×3 kg	3×5 kg	3×10 kg	5×5 kg	5×10 kg	10×5 kg	10×10 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 65 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	90 °C	8 min.

Karamelizuotas kremas (indeliuose)

Užpildymo kiekis	6×8 vnt.	6×1 vnt.	6×24 vnt.	10×12 vnt.	10×24 vnt.	20×12 vnt.	20×24 vnt.
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min.	40 %	3-as lygis

Mieliniai pyragai

Užpildymo kiekis	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
180 °C	100 %	160 °C	10 min.	80 %	3-as lygis

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

Pynutės

Užpildymo kiekis	3×1 vnt.	3×2 vnt.	3×4 vnt.	5×2 vnt.	5×4 vnt.	10×2 vnt.	10×4 vnt.
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
180 °C	100 %	160 °C	35 min.	60 %	3-as lygis

Sūrio pyragas (trapios tešlos pagrindu)

Užpildymo kiekis	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
160 °C	130 °C	60 min.	40 %	3-as lygis	

Niujorko stiliaus sūrio pyragas

Užpildymo kiekis	3×2/3 GN	3×1/1 GN	3×2/1 GN	5×1/1 GN	5×2/1 GN	10×1/1 GN	10×2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

						
152 °C	100 %	150 °C	25 min.	70 %	3-as lygis	110 °C

3-as veiksmas

			
105 °C	25 min.	60 %	2-as lygis

Kepti kepiniai.

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

Trapios tešlos pagrindai

Užpildymo kiekis	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

				
200 °C	170 °C	25 min.	60 %	3-as lygis

Marmurinis pyragas

Užpildymo kiekis	3× 1 vnt.	3× 2 vnt.	3× 4 vnt.	5× 2 vnt.	5× 4 vnt.	10× 2 vnt.	10× 4 vnt.
Priedai	Grotelės						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

				
180 °C	160 °C	45 min.	60 %	2-as lygis

Trapios tešlos pyragaičiai ir sausainiai

Užpildymo kiekis	3× 16 vnt.	6× 24 vnt.	6× 48 vnt.	10× 24 vnt.	10× 48 vnt.	20× 24 vnt.	20× 48 vnt.
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

			
180 °C	160 °C	12 min.	100 %

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

Trupininis pyragas

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

				
180 °C	160 °C	30 min.	80 %	3-as lygis

Bandelės

Užpildymo kiekis	6× 8 vnt.	6× 12 vnt.	6× 24 vnt.	10× 12 vnt.	10× 24 vnt.	20× 12 vnt.	20× 24 vnt.
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

2-as veiksmas

									
180 °C	100 %	170 °C	4 min.	80 %	4-as lygis	160 °C	12 min.	30 %	4-as lygis

Kiaušiniai.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kiaušiniai (kietai virti)							
Užpildymo kiekis	6× 30 vnt.	6× 45 vnt.	6× 90 vnt.	10× 45 vnt.	10× 90 vnt.	20× 45 vnt.	20× 90 vnt.
Priedai	Skarda, perforuota, 65 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
							
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra		12 min.				

Kiaušiniai greitpuodyje (kiaušiniai maišeliuose)

Užpildymo kiekis	6× 8 vnt.	3× 12 vnt.	3× 24 vnt.	5× 12 vnt.	5× 24 vnt.	10× 12 vnt.	10× 24 vnt.
Priedai	Grotelės						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
							
Virimo temperatūra	90 °C						

Karališkasis kiaušinių įdaras

Užpildymo kiekis	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 40 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
							
Virimo temperatūra	85 °C						

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Plakta kiaušiniene							
Užpildymo kiekis	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 65 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
							
Virimo temperatūra	90 °C						

Žuvis.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.
Maistas yra natūralus produktas, jo gamtinio laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Lašiša (gabalais)

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Grotelės ir talpos iš nerūdijančio plieno 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	75 °C	60 °C

Lašišos upėtakio filė, oto filė, paltusas, jūros liežuvių ritinėliai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 20 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	75 °C	6 min.

Lašišos didkepsnis (ant grotelių)

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

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

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

Virtas upėtakis

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	12 min.

Midijos

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	78 °C	10 min.

Tigrinės krevetės

Užpildymo kiekis	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Priedai	Kepimo skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
300 °C	260 °C	3 min.	20 %	5-as lygis

Kepta žuvis

Užpildymo kiekis	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

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

Daržovės ir garnyrai.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Brokoliai, pupelės

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	8 min.

Bruselio kopūstai, kalendra, morkos

Užpildymo kiekis	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	11 min.

Špinatai, savoijos kopūstai (blanširuoti)

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	4 min.

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

Žiediniai kopūstai

Užpildymo kiekis	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	12 min.

Žalieji žirneliai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	5 min.

Šparagai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Skarda, perforuota, 40 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	90 °C	15 min.

Daržovės ir garnyrai.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kepti pomidorai							
Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 20 mm						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

				
100 °C	50 %	95 °C	15 min.	40 %

Balandėliai

Užpildymo kiekis	6× 10 vnt.	6× 15 vnt.	6× 30 vnt.	10× 15 vnt.	10× 30 vnt.	20× 15 vnt.	20× 30 vnt.
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

2-as veiksmas

									
160 °C	100 %	140 °C	40 min.	80 %	3-as lygis	160 °C	10 min.	20 %	5-as lygis

Kepti grybai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

				
250 °C	200 °C	5 min.	20 %	5-as lygis

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Troškiny							
Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

2-as veiksmas

					Pyptelėjimas (įdėkite pomidorų)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min.	30 %		120 °C	20 min.	90 %

Bulvės ir garnyrai.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Virtos bulvės

Užpildymo kiekis	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
------------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Priedai	Skarda, perforuota, 65 mm						
---------	---------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	30 min.

Bulvės su lupena

Užpildymo kiekis	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
------------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Priedai	Skarda, perforuota, 65 mm						
---------	---------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	130 °C	40 min.

Keptos bulvės, prieš kepimą apvirtos

Užpildymo kiekis	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Priedai	Kepimo skarda						
---------	---------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
270 °C	230 °C	15 min.	20 %	5-as lygis

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

Bulvės folijoje

Užpildymo kiekis	3× 18 vnt.	3× 28 vnt.	3× 56 vnt.	5× 28 vnt.	5× 56 vnt.	10× 28 vnt.	10× 56 vnt.
------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------

Priedai	Konteineris iš nerūdijančio plieno 20 mm arba grotelės						
---------	--	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
240 °C	100 %	200 °C	40 min.	80 %	3-as lygis

Macaire obuoliai (bulvytės)

Užpildymo kiekis	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
------------------	---------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Priedai	Kepimo skarda						
---------	---------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

					
270 °C	40 %	230 °C	15 min.	20 %	5-as lygis

Ryžiai

Užpildymo kiekis	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
------------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 65 mm						
---------	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	20 min.

Bulvės ir garnyrai.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Laukiniai ryžiai							
Užpildymo kiekis	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 65 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	Virimo temperatūra	45 min.

Pieniška ryžių košė

Užpildymo kiekis	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Priedai	Nerūdijančio plieno skarda, 65 mm						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	90 °C	40 min.

Bulvės TK

Užpildymo kiekis	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Priedai	„CombiFry®“						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
260 °C	200 °C	15 min.	100 %	5-as lygis

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Makaronai padaže							
Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

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

Šaldyti pusgaminiai.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Vištienos krūtinėlė Florentinas su lapinių špinatų mišiniu,
vištienos krūtinėlė „Marco Polo“ su brokolių įdaru,
vištienos krūtinėlė „Caprese“ su pomidorų padažais,
kukurūzų vištienos krūtinėlė su grybų kremu faršu,
vištienos krūtinėlė „Marengo“ su grybais,
paukštiesienos vyniotinis

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

						
200 °C	60 %	3-as lygis	170 °C	65 °C	60 %	3-as lygis

Perlinių vištų krūtinėlė (užpildyta), pvz., su špinatų įdaru,
grybų įdaru

Užpildymo kiekis	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

						
200 °C	60 %	3-as lygis	160 °C	65 °C	60 %	3-as lygis

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

Kiaulienos filė

Užpildymo kiekis	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						

Įkaitinimas

1-as veiksmas

						
180 °C	60 %	3-as lygis	130 °C	65 °C	60 %	3-as lygis

Jautiena ir veršiena.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.
Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Filė kepsniai 200 g, veršienos filė, veršienos kotletas, jautienos nugarinė 180 g							
Užpildymo kiekis	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Priedai	Kombinuotas grilis						
Įkaitinimas	1-as veiksmas		2-as veiksmas		3-as veiksmas		
							
300 °C	20 %	260 °C	3 min.	20 %	85 °C	85 °C	54 °C

Jautienos kepsnys, troškinta mėsa, jautienos vyniotiniai 180 g

Užpildymo kiekis	3 × 1 kg	3 × 1,5 kg	3 × 3 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
190 °C	0 %	170 °C	20 min.	50 %	110 °C	95 °C	100 %
3-as veiksmas							
							
55 °C		Laikymas		100 %			

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Paniruotas veršienos šnicelis							
Užpildymo kiekis	6× 4 vnt.	6× 6 vnt.	6× 12 vnt.	10× 6 vnt.	10× 12 vnt.	20× 6 vnt.	20× 12 vnt.
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
230 °C	0 %	230 °C	5 min.	50 %	230 °C	3 min.	0 %

Veršienos kaulai padažui

Užpildymo kiekis	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 20 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
 	  	  					
200 °C 20 %	150 °C 90 min. 40 %						

Kiauliena ir ėriena.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.
Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Paniruotas ėriukas							
Užpildymo kiekis	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Priedai	Grotelės						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
300 °C	0 %	260 °C	4 min.	20 %	5-as lygis	85 °C	
	3-as veiksmas						
							
	85 °C	54 °C	20 %	2-as lygis			
Ėrienos muštinis							
Užpildymo kiekis	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Priedai	Grotelės						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
							
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	5-as lygis		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kiaulės šonkauliai							
Užpildymo kiekis	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Priedai	Šonkauliukų kepimo grotelės						
Informacija	3 Šonkauliai ant grotelių 1. Gaminimas – 2. Naktį: marinuoti šaldytuve – 3. Kepti ant grotelių						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			Įkaitinimas		2-as veiksmas	
 	  	 		  			
130 °C 100 %	130 °C 60 min. 60 %	250 °C 60 %		180 °C 20 min. 40 %			
Kiaulienos medalionai							
Užpildymo kiekis	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Priedai	Grotelės						
Įkaitinimas	1-as veiksmas						
 	  						
300 °C 40 %	250 °C 58 °C 20 %						
Paniruotas kiaulienos muštinis							
Užpildymo kiekis	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 20 mm						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
 	  	  					
230 °C 70 %	230 °C 58 °C 50 %	230 °C 65 °C 0 %					

Kiauliena ir ģiriena.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Mēsos kukulīai, kotletai							
Užpildymo kiekis	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Ķaitinīmas	1-as veiksmas						
							
300 °C	70 %	230 °C	8 min.	40 %			
Lašīnai							
Užpildymo kiekis	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Ķaitinīmas	1-as veiksmas						
							
300 °C	250 °C	14 min.					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1		
Kiaulienos kepsnys									
Užpildymo kiekis	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg		
Priedai	Granito emaliu dengta skarda								
Įkaitinimas		Troškkinimas			1-asis veiksmas				
							 		
100 °C	100 %	Virimo temperatūra			10 min.	100 %	140 °C	50 °C	70 %
2-asis veiksmas		3-asis veiksmas							
						Garso signalas			
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Pašalinkite riebalų / skysčio perteklių			
4-asis veiksmas									
									
260 °C	78 °C	50 %							

Žvėriena ir paukštiena.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Laukinė antis 1 300 g

Užpildymo kiekis	1× 6 vnt.	2× 8 vnt.	2× 16 vnt.	5× 8 vnt.	5× 16 vnt.	9× 8 vnt.	9× 16 vnt.
Priedai	„Superspike“ iešmai antims						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

180 °C	60 %	145 °C	45 min.	20 %

Kalakutas

Užpildymo kiekis	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Priedai	Kepsnys						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

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

Vištiena 950 g

Užpildymo kiekis	1× 4 vnt.	2× 10 vnt.	4× 10 vnt.	3× 10 vnt.	6× 10 vnt.	6× 10 vnt.	12× 10 vnt.
Priedai	„Superspike“ iešmai viščiukams						

Įkaitinimas 1-as veiksmas

180 °C	170 °C	88 °C	40 %

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

Žąsis

Užpildymo kiekis	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Priedai	Konteineris, 40 mm emaliuotas granitas arba grotelės						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

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

3-as veiksmas 4-as veiksmas

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

Antis 2 200 g

Užpildymo kiekis	2× 1 vnt.	3× 2 vnt.	3× 4 vnt.	5× 2 vnt.	5× 4 vnt.	10× 2 vnt.	10× 4 vnt.
Priedai	„Superspike“ iešmai antims						

Įkaitinimas 1-as veiksmas 2-as veiksmas

							
180 °C	150 °C	50 min.	100 %	3-as lygis	180 °C	20 min.	40 %

Žvėriena ir paukštiena.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Stirnienos kumpis							
Užpildymo kiekis	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
190 °C	0 %	170 °C	10 min.	100 %	100 °C	45 °C	100 %
3-as veiksmas							
							
73 °C	58 °C	100 %					

Stirnienos / elnienos nugarinė

Užpildymo kiekis	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
220 °C	0 %	200 °C	5 min.	100 %	110 °C	55 °C	100 %

Paniruotas keptas viščiukas

Užpildymo kiekis	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
Įkaitinimas	1-as veiksmas			2-as veiksmas			
							
245 °C	0 %	225 °C	9 min.	50 %	245 °C	4 min.	0 %

Dešrelės, paštetai ir apkepai.

Atminkite, kad informacija apie talpą visada nurodoma iki pilno užkrovimo.

Maistas yra natūralus produktas, jo gaminimo laikas, nustatymai ir temperatūra yra orientaciniai ir gali tekti juos pritaikyti kiekvienam produktui atskirai.

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

Plikytos dešrelės, regeneruotos dešrelės

Užpildymo kiekis	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Priedai	Grotelės arba talpos iš nerūdijančio plieno 20 mm						
---------	---	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	75 °C	70 °C

Kepamosios dešrelės

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
---------	------------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

			
300 °C	180 °C	5 min.	20 %

Lazanija, Canneloni, orkaitėje kepti bulvių patiekalai, daržovių paplotėliai, musaka

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Priedai	Granito emaliu dengta skarda						
---------	------------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
260 °C	80 %	180 °C	35 min.	60 %

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

Paštetai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Priedai	Kepsnys						
---------	---------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

		
Virimo temperatūra	78 °C	72 °C

Paštetai

Užpildymo kiekis	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
------------------	------------	--------------	------------	---------------	-------------	---------------	-------------

Priedai	Kepsnys						
---------	---------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	2-as lygis

Lotaringijos kišas

Užpildymo kiekis	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Priedai	Granito emaliu dengta skarda, 40 mm						
---------	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Įkaitinimas 1-as veiksmas

				
260 °C	80 %	160 °C	25 min.	60 %

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

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

