



Navodila za uporabo.

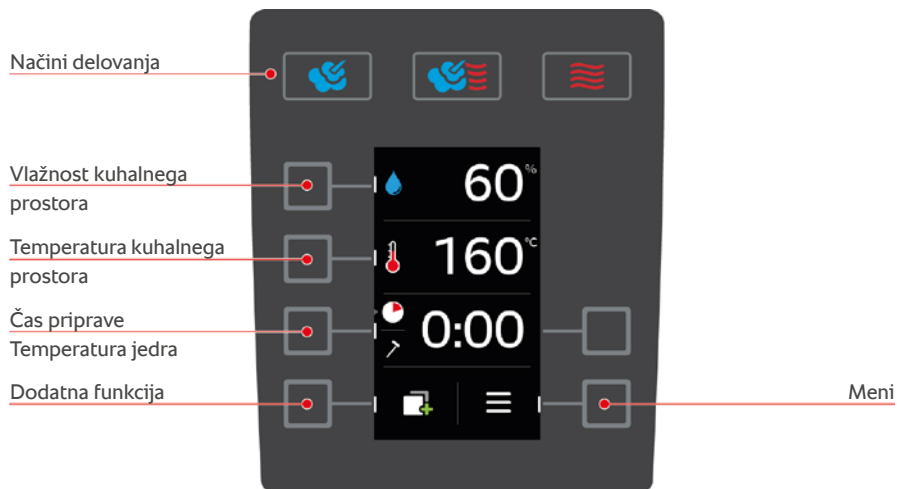
iCombi® Classic.

Kazalo vsebine.

04	Načini delovanja
12	Parametri priprave
14	Dodatne funkcije
17	Programiranje
18	Čiščenje
19	Navodila za uporabo in čiščenje dodatne opreme
20	Peka
26	Jajca
28	Ribe
30	Zelenjava in priloge
34	Krompir in priloge
38	Zamrznjena živila
40	Govedina in teletina
42	Svinjina in jagnjetina
46	Divjačina in perutnina
50	Klobase, terine in narastki

Načini delovanja.

Priklic načinov delovanja



Na voljo so naslednji načini delovanja:

- › Para
- › Kombinacija pare in vročega zraka
- › Vroči zrak

Na voljo so naslednji parametri priprave:

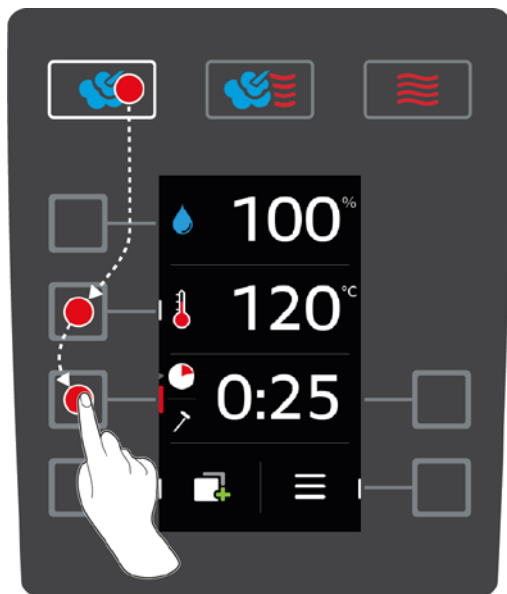
- › Vlažnost kuhalnega prostora
- › Temperatura kuhalnega prostora
- › Čas priprave
- › Temperatura jedra

Na voljo so naslednje dodatne funkcije:

- › Predgretje
- › Funkcija ohlajevanja
- › Hitrost ventilatorja
- › Delta-T

Načini delovanja.

Priprava živil v pari

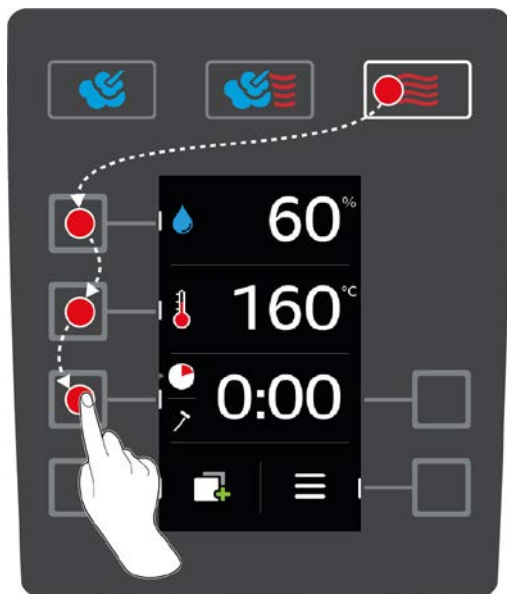


1.  Pritisnite tipko.
› Naprava se predgreje.
2.  Pritisnite tipko.
3. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.
4.  Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Izbira parametra priprave samodejno preide na **Čas kuhanja**.
5. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeni čas kuhanja.

6. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
7.  Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, enkrat pritisnite tipko.
8. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo jedra.
9. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave. Če naprave ne napolnite, se segrevanje po 10 minutah zaustavi.
10. Napolnite napravo.
› Živila se pripravljajo. Ko je čas priprave končan ali je dosežena želeno temperatura jedra, se oglasi zvok, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza želenemu rezultatu priprave.

Načini delovanja.

Priprava živil z vročim zrakom



1.  Pritisnite tipko.
› Naprava se predgreje.
2.  Pritisnite tipko.
3. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno vlažnost kuhalnega prostora.
4.  Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Izbira parametra priprave samodejno preide na **Temperatura kuhalnega prostora**.

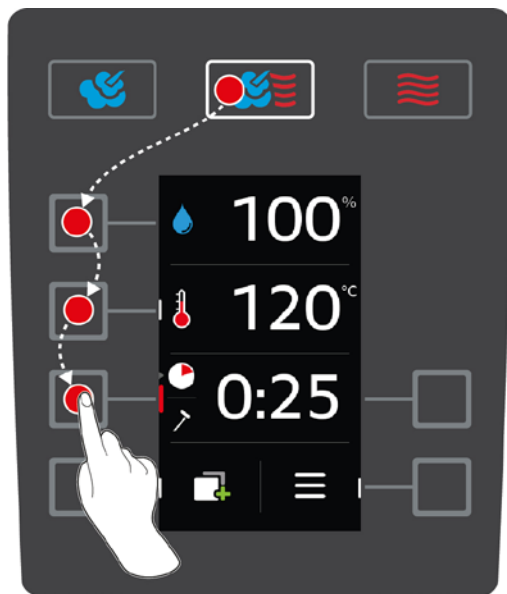
5.  Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Izbira parametra priprave samodejno preide na **Čas kuhanja**.
6. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite željeni čas kuhanja.
7. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
8.  Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, enkrat pritisnite tipko.
9. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo jedra.
10. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave. Če naprave ne napolnite, se segrevanje po 10 minutah zaustavi.
11. Napolnite napravo.
› Živila se pripravljajo. Ko je čas priprave končan ali je dosežena želena temperatura jedra, se oglasi zvok, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza zelenemu rezultatu priprave.

Informacije:

V načinu delovanja »Vroč zrak« nastavljena vlažnost v kuhalnem prostoru ne bo presežena. Če je nastavljena vlažnost v kuhalnem prostoru presežena, bo kuhalni prostor razvlažen. Če je vlažnost v kuhalnem prostoru nižja od nastavljene, je naprava ne bo prilagajala.

Načini delovanja.

Priprava živil s kombinacijo pare in vročega zraka



1.  Pritisnite tipko.
› Naprava se predgreje.
2.  Pritisnite tipko.
3. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno vlažnost kuhalnega prostora.
4.  Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Izbira parametra priprave samodejno preide na **Temperatura kuhalnega prostora**.
5. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.

6.  Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Izbira parametra priprave samodejno preide na **Čas kuhanja**.
7. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite željeni čas kuhanja.
8. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
9.  Če želite živila kuhati s pomočjo temperature jedra, enkrat pritisnite tipko.
10. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo jedra.
11. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
› Ko je dosežena nastavljena temperatura kuhalnega prostora, se prikaže poziv k polnjenju naprave. Če naprave ne napolnite, se segrevanje po 10 minutah zaustavi.
12. Napolnite napravo.
› Živila se pripravljajo. Ko je čas priprave končan ali je dosežena zelena temperatura jedra, se oglasi zvok, ki vas opozori, da preverite, ali je jed končana oz. ustreza zelenemu rezultatu priprave.

Informacije:

V kombiniranem načinu delovanja bo nastavljena vlažnost v kuhalnem prostoru natančno upoštevana. To pomeni, da bo pri prenizki vlažnosti slednja dodana, pri previsoki pa bo kuhalni prostor aktivno razvlažen.

Parameter priprave.



Vlažnost kuhalnega prostora

S tem parametrom priprave določite vlažnost v prostoru za kuhanje. Tako nastavite vlažnost kuhalnega prostora:

1.  Pritisnite tipko.
2. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno vlažnost kuhalnega prostora
3. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
 - › Izбира parametra priprave samodejno preide na parameter priprave Temperatura kuhalnega prostora.



Temperatura kuhalnega prostora

S tem parametrom priprave določite temperaturo v prostoru za kuhanje. Tako nastavite temperaturo kuhalnega prostora:

1.  Pritisnite tipko.
2. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo kuhalnega prostora.
3. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.

Tako lahko prikličete podatke o trenutni vlažnosti in temperaturi v kuhalnem prostoru:

1.  Pritisnite in držite tipko.
 - › V kratkem se prikaže trenutna temperatura kuhalnega prostora.
2. Za vrnitev na nastavljene vrednosti parametrov, spustite tipko.



Čas priprave

S tem parametrom priprave določite čas, v katerem naj bi živila dosegla želeni rezultat priprave. Lahko pa napravo pustite, da neprekinjeno deluje po vaših nastavitvah. Za ta namen vklopite Stalni pogon.

Tako nastavite čas priprave:

1.  Pritisnite tipko.
2.  Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeni čas priprave.
 - › Ko čas kuhanja nastavite na 10:00, se prikaže simbol. Vklapljen je stalni pogon.
3. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.

Ko ste nastavili čas priprave, parameter priprave **Temperatura jedra** ni več na voljo.



Temperatura jedra

S tem parametrom priprave določite temperaturo jedra ali stopnjo priprave živila.

Tako nastavite temperaturo jedra:

1.  Dvakrat pritisnite tipko.
2. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo jedra.
3. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.

Dodatne funkcije.

Predgretje

S to dodatno funkcijo lahko predgrejete kuhalni prostor in tako ustvarite nekakšen toplotni blažilnik.

Tako nastavite temperaturo, na katero želite napravo predgreti.

1.  Pritisnite tipko.
2.  Pritisnite tipko.
3. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite zeleno temperaturo.
4. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
5.  Za vrnitev na parametre priprave, pritisnite tipko.

Funkcija ohlajevanja

Če ste pripravljali živila na visoki temperaturi in so za konec priprave potrebne nižje temperature, lahko kuhalni prostor ohladite s funkcijo ohlajevanja.

1.  Pločevina za usmerjanje zraka je pravilno zapahnjena.
2.  Pritisnite tipko.
3. **OPOZORILO! Nevarnost vroče pare! Pri odpiranju vrat kuhalnega prostora, lahko iz naprave uide vroča para.** Odprite vrata kuhalnega prostora.
 - › OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb! Pri odpiranju vrat kuhalnega prostora se ventilator ne ustavi. Ne segajte v vrteči se rotor ventilatorja. Hitrost ventilatorja se poveča. Temperatura kuhalnega prostora se zmanjša.
4.  Za vrnitev na parametre priprave, pritisnite tipko.



Hitrost ventilatorja

S to dodatno funkcijo določite hitrost ventilatorja v prostoru za kuhanje. Višja kot je izbrana stopnja, višja je hitrost zraka. Pri manjših, občutljivih živilih izberite nizko stopnjo.

Tako nastavite hitrost ventilatorja:

Stopnja	Hitrost ventilatorja
	Ventilator obratuje z 1/4 hitrosti zraka
	1/4 hitrosti zraka
	1/2 hitrosti zraka
	Najvišja hitrost zraka
	Turbo

Tako nastavite hitrost ventilatorja:

1.  Pritisnite tipko.
2.  Pritisnite tipko.
3. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite zeleno hitrost ventilatorja.
4. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.

Dodatne funkcije.



Delta-T

S to dodatno funkcijo boste nastavili pripravo živil s stalno razliko med temperaturo jedra in temperaturo kuhalnega prostora. S počasnim zviševanjem temperature kuhalnega prostora in s stalno razliko glede na temperaturo jedra, se živila počasi in zelo nežno kuhajo. S tem so izgube pri pripravi minimalne.

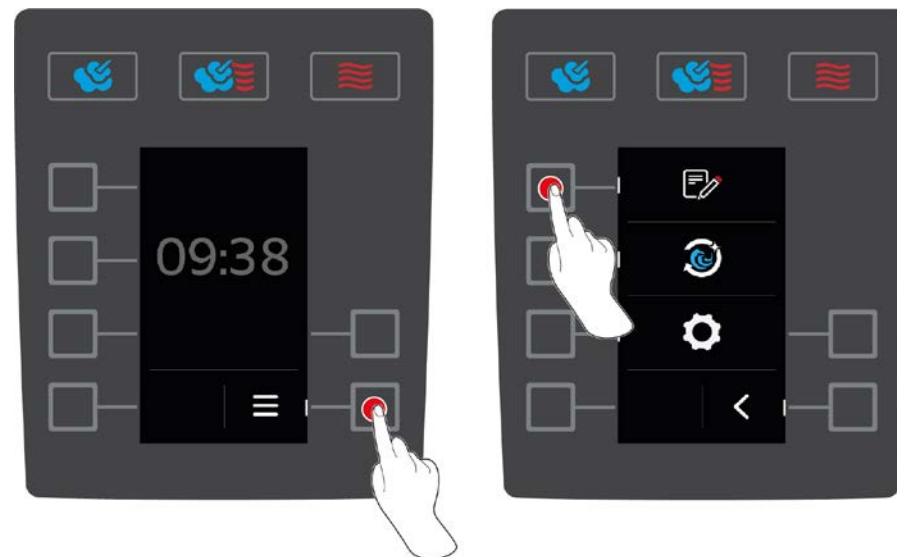
Nastavite lahko razliko v temperaturi od 20 °C do 60 °C. Za tem morate nastaviti želeno temperaturo jedra živil.

Manjša kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, počasnejša in nežnejša bo priprava živila. Večja kot je razlika med temperaturo kuhalnega prostora in temperaturo jedra, hitrejša bo priprava živil.

Tako nastavite Delta-T pripravo:

1.  Pritisnite tipko.
2.  Pritisnite tipko.
 - › Samodejno se boste vrnili na parametre priprave. Parameter priprave Čas kuhanja nadomesti funkcija Delta-T.
3.  Pritisnite tipko.
4. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno razliko v temperaturi.
5. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
 - › S to izbiro naprava samodejno odpre parameter priprave **Temperatura jedra**.
6. Zavrtite centralni nastavitveni gumb in nastavite želeno temperaturo jedra.
7. Pritisnite centralni nastavitveni gumb za potrditev vaše nastavitve.
 - › Prikazani parametri pripravi so prikazani v skladu z vašimi nastavitvami.

Programiranje.



1.  Na začetnem zaslonu pritisnite tipko.
2.  Pritisnite tipko.
 - › Prikaže se seznam programov načina programiranja.

Dodatne informacije najdete v navodilih za uporabo.

Čiščenje.

Vaša naprava iCombi Classic je opremljena s sistemom za avtomatično čiščenje. Izberite program čiščenja, vstavite prikazano število čistilnih tablet Active Green ter Care tablet in naprava se očisti sama. Vgrajeni Care-System istočasno skrbi za preprečevanje nastanka vodnega kamna v parnem generatorju. Vaša naprava bo tako vedno higienično čista in vrhunsko negovana.

Zagon čiščenja

Vodila za pladnje so pravilno nameščena v kuhalnem prostoru.

-  Na začetnem zaslonu pritisnite tipko.
-  Pritisnite tipko:
› Če je temperatura kuhalnega prostora višja od 50 °C, se prikaže sporočilo: **Prevroč kuhalni prostor**
- Zaženite funkcijo ohlajevanja, da znižate temperaturo v kuhalnem prostoru. Dodatne informacije najdete v navodilih za uporabo.
-  Pritisnite tipko.
- Zavrtite centralni nastavitveni gumb in izberite želeni program čiščenja.
- Odprite vrata kuhalnega prostora.
- Iz kuhalnega prostora odstranite vse posode in pladnje.
- OPOZORILO! Nevarnost opeklin zaradi kemikalij! Pri delu nosite obrazno masko in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se zanesljivo zaščitite pri rokovanju s čistilnimi in Care tabletami Active Green.** Odstranite ovoj s prikazanega števila čistilnih tablet Active Green in jih položite v odtočno mrežico v kuhalnem prostoru.
- Odstranite ovoj na prikazanem številu tablet Care in jih položite v predal za tablete Care.
- Zaprte vrata kuhalnega prostora.
-  Za potrditev dejanja, pritisnite tipko.
› Avtomatično čiščenje se bo začelo.
› Ko je avtomatično čiščenje končano, se oglasi signal.

Dodatne informacije najdete v navodilih za uporabo.

Navodila za uporabo in čiščenje dodatne opreme s prevleko.

- Prva uporaba:
 - Pred prvo uporabo dodatno opremo očistite z mehko gobico ali mehko krtačo in majhno količino čistila.
- Vsakodnevna uporaba:
 - Živila jemljite z dodatne opreme samo z namensko plastično ali teflonsko lopatico, ki je odporna na vročino.
- Vsakodnevno čiščenje:
 - Dodatno opremo je treba pred čiščenjem ohladiti na sobno temperaturo (opreme ne ohlajajte v vodi).
 - Če je dodatna oprema močno umazana, jo 15 minut namakajte v vodi.
 - Dodatno opremo očistite v vodni kopeli s čistilom in mehko gobico ali plastično krtačo, nato pa jo posušite z mehko krpo.

Pozor:

- › Ko uporabljate dodatno opremo s prevleko, ne uporabljajte kovinskih prijemalk, kovinskih lopatic ipd.!
- › Dodatne opreme prav tako ni dovoljeno čistiti v kuhalnem prostoru s sistemom Efficient CareControl.
- › Ni dovoljeno uporabljati trdih čistilnih pripomočkov (žična ali jeklena gobica, kovinsko strgalo itd.)
- › Agresivna čistila, kot npr. sredstvo za drgnjenje, lahko poškodujejo prevleko, zaradi česar dodatne opreme ne bo več mogoče uporabljati. Zato uporabljajte izključno navadno sredstvo za čiščenje posode.

Peka.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Biskvitno pecivo

Količina polnjenja	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
--------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------

Dodatna oprema Posoda z granitnim emajlom, 20 ali 40 mm

Predgretje 1. korak

			
250 °C	160 °C	45 min.	40 %

Jabolčni zavitek

Količina polnjenja	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
--------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------

Dodatna oprema Pekač za pečenje in peko

Predgretje 1. korak

			
250 °C	170 °C	25 min.	20 %

Biskvit za torte

Količina polnjenja	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
--------------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Dodatna oprema Posoda z granitnim emajlom 20 mm

Predgretje 1. korak

				
250 °C	180 °C	12 min.	60 %	Stopnja 2

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

Biskvit za torte, okrogel

Količina polnjenja	3 × 1 ksov	3 × 2 ksov	3 × 4 ksov	5 × 2 ksov	5 × 4 ksov	10 × 2 kosa	10 × 4 ksov
--------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------

Dodatna oprema mreža

Predgretje 1. korak

				
250 °C	180 °C	40 min.	60 %	Stopnja 2

Listnato testo, paštete in pite

Količina polnjenja	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
--------------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Dodatna oprema Pekač za pečenje in peko

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Paljeno testo (princeske)

Količina polnjenja	4 × 10 ksov	6 × 15 ksov	6 × 30 ksov	10 × 15 ksov	10 × 30 ksov	20 × 15 ksov	20 × 30 ksov
--------------------	----------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Dodatna oprema Pekač za pečenje in peko

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Peka.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompot							
Količina polnjenja	3 × 3 kg	3 × 5 kg	3 × 10 kg	5 × 5 kg	5 × 10 kg	10 × 5 kg	10 × 10 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	90 °C	8 min.

Karamelna krema (kozarci)

Količina polnjenja	6 × 8 kosov	6 × 1 kosov	6 × 24 kosov	10 × 12 kosov	10 × 24 kosov	20 × 12 kosov	20 × 24 kosov
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 20 mm						

Predgretje 1. korak

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min.	40 %	Stopnja 3

Kvašeni kolač

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 20 mm						

Predgretje 1. korak

					
180 °C	100 %	160 °C	10 min.	80 %	Stopnja 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pletenica							
Količina polnjenja	3 × 1 kosov	3 × 2 kosov	3 × 4 kosov	5 × 2 kosov	5 × 4 kosov	10 × 2 kosov	10 × 4 kosov
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 20 mm						

Predgretje 1. korak

					
180 °C	100 %	160 °C	35 min.	60 %	Stopnja 3

Sirov kolač (dno iz krhkega testa)

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje 1. korak

				
160 °C	130 °C	60 min.	40 %	Stopnja 3

Newyorška sirova torta

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje 1. korak 2. korak

						
152 °C	100 %	150 °C	25 min.	70 %	Stopnja 3	110 °C

3. korak

			
105 °C	25 min.	60 %	Stopnja 2

Peka.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Dno iz krhkega testa							
Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje 1. korak

				
200 °C	170 °C	25 min.	60 %	Stopnja 3

Marmorni kolač

Količina polnjenja	3 × 1 kosov	3 × 2 kosov	3 × 4 kosov	5 × 2 kosov	5 × 4 kosov	10 × 2 kosov	10 × 4 kosov
Dodatna oprema	mreža						

Predgretje 1. korak

				
180 °C	160 °C	45 min.	60 %	Stopnja 2

Krhko testo in krhki masleni piškoti

Količina polnjenja	3 × 16 kosov	6 × 24 kosov	6 × 48 kosov	10 × 24 kosov	10 × 48 kosov	20 × 24 kosov	20 × 48 kosov
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak

			
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
Streusel pita							
Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje 1. korak

				
180 °C	160 °C	30 min.	80 %	Stopnja 3

Kruhki

Količina polnjenja	6 × 8 kosov	6 × 12 kosov	6 × 24 kosov	10 × 12 kosov	10 × 24 kosov	20 × 12 kosov	20 × 24 kosov
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak

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

2. korak

Jajca.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Jajca (trdo kuhana)							
Količina polnjenja	6 × 30 kosov	6 × 45 kosov	6 × 90 kosov	10 × 45 kosov	10 × 90 kosov	20 × 45 kosov	20 × 90 kosov
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 65 mm						
Predgretje		1. korak					
							
Vrelišče	Vrelišče	12 min.					

Jajca v posodici (poširana jajca)							
Količina polnjenja	6 × 8 kosov	3 × 12 kosov	3 × 24 kosov	5 × 12 kosov	5 × 24 kosov	10 × 12 kosov	10 × 24 kosov
Dodatna oprema	rešetka						
Predgretje	1. korak						
							
Vrelišče	90 °C	10 min.					

Kocke kuhanega jajca v juhi							
Količina polnjenja	4 × 1,2 	6 × 2 	6 × 4 	10 × 2 	10 × 4 	20 × 2 	20 × 4
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 40 mm						
Predgretje	1. korak						
							
Vrelišče	85 °C	45 min.					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Umešana jajca							
Količina polnjenja	3 × 2 	3 × 3 	3 × 6 	5 × 3 	5 × 6 	10 × 3 	10 × 6
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 65 mm						
Predgretje 1. korak							
							
Vrelišče	90 °C	20 min.					

Ribe.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Losos (celi kosi)

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	mreža in posoda, nerjaveče jeklo 20 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	75 °C	60 °C

File postrvi, file romba, navadni jezik, morski list

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 20 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	75 °C	6 min.

Lososov zrezek (pečen na žaru)

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak 2. korak

						
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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Cela postrv

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 40 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	Vrelišče	12 min.

Dagnje

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 40 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	78 °C	10 min.

Orjaške kozice

Količina polnjenja	4 × 0,6 kg	6 × 1 kg	6 × 2 kg	10 × 1 kg	10 × 2 kg	20 × 1 kg	20 × 2 kg
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak

				
300 °C	260 °C	3 min.	20 %	Stopnja 5

Ocvrta riba

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40mm						

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Zelenjava in priloge.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Brokoli, fižol							
Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	Vrelišče	8 min.

Brstični ohrovt, koleraba, korenček

Količina polnjenja	4 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	Vrelišče	11 min.

Špinača, ohrovt (blanširanje)

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	Vrelišče	4 min.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Cvetača							
Količina polnjenja	4 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	Vrelišče	12 min.

Grah

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	Vrelišče	5 min.

Šparglji

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 40 mm						

Predgretje 1. korak

Vrelišče	90 °C	15 min.

Zelenjava in priloge.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pečen paradižnik							
Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 20 mm						

Predgretje

1. korak

				
100 °C	50 %	95 °C	15 min.	40 %

Sarme

Količina polnjenja	6 × 10 kosov	6 × 15 kosov	6 × 30 kosov	10 × 15 kosov	10 × 30 kosov	20 × 15 kosov	20 × 30 kosov
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje

1. korak

2. korak

									
160 °C	100 %	140 °C	40 min.	80 %	Stopnja 3	160 °C	10 min.	20 %	Stopnja 5

Pečene gobe

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje

1. korak

				
250 °C	200 °C	5 min.	20 %	Stopnja 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ratatouille							
Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje

1. korak

2. korak

					Signal (dodajte paradižnik)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min.	30 %		120 °C	20 min.	90 %

Krompir in priloge.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Slan krompir

Količina polnjenja	6 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	Vrelišče	30 min.

Krompir v olupu

Količina polnjenja	6 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	Posoda, perforirana 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	130 °C	40 min.

Pečen krompir, predpripravljen

Količina polnjenja	3 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak

				
270 °C	230 °C	15 min.	20 %	Stopnja 5

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

Krompir v foliji

Količina polnjenja	3 × 18 kosov	3 × 28 kosov	3 × 56 kosov	5 × 28 kosov	5 × 56 kosov	10 × 28 kosov	10 × 56 kosov
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 20 mm ali mreža						

Predgretje 1. korak

					
240 °C	100 %	200 °C	40 min.	80 %	Stopnja 3

Pommes Macaire

Količina polnjenja	4 × 0,75 kg	6 × 1 kg	6 × 2 kg	10 × 1 kg	10 × 2 kg	20 × 1 kg	20 × 2 kg
Dodatna oprema	Pekač za pečenje in peko						

Predgretje 1. korak

					
270 °C	40 %	230 °C	15 min.	20 %	Stopnja 5

Riž

Količina polnjenja	4 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveče jeklo 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	Vrelišče	20 min.

Krompir in priloge.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Divji riž							
Količina polnjenja	4 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveč jeklo 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	Vrelišče	45 min.

Mlečni riž

Količina polnjenja	4 × 2 kg	6 × 3 kg	6 × 6 kg	10 × 3 kg	10 × 6 kg	20 × 3 kg	20 × 6 kg
Dodatna oprema	posoda, nerjaveč jeklo 65 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	90 °C	40 min.

Pommes frites, zamrznjen

Količina polnjenja	4 × 0,75 kg	6 × 1 kg	6 × 2 kg	10 × 1 kg	10 × 2 kg	20 × 1 kg	20 × 2 kg
Dodatna oprema	CombiFry						

Predgretje 1. korak

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

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Testenine z omako							
Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Zamrznjena živila.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Piščancje prsi po florentinsko s špinačo
Piščancje prsi Marco Polo z brokoličevim nadevom
Piščancje prsi Caprese s paradižnikom
Piščancje prsi z s kremnim gobovim nadevom
Piščancje prsi Marengo, nadevane s šampinjoni,
Perutninska rulada

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje **1. korak**

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

Prsa pegatke (nadevana), polnjena s špinačnim, gobovim nadevom

Količina polnjenja	3 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje **1. korak**

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

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

Svinjski file

Količina polnjenja	3 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje **1. korak**

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

Govedina in teletina.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Zrezki iz fileja 200 g, telečji file, telečji kotlet, goveji file 180 g							
Količina polnjenja	4 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Dodatna oprema	Combi Grill						
Predgretje	1. korak		2. korak		3. korak		
							
300 °C	20 %	260 °C	3 min.	20 %	85 °C	85 °C	54 °C
Goveja pečenka, dušena govedina, goveja rulada 180 g							
Količina polnjenja	3 × 1 kg	3 × 1,5 kg	3 × 3 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						
Predgretje	1. korak		2. korak				
							
190 °C	0 %	170 °C	20 min.	50 %	110 °C	95 °C	100 %
3. korak							
							
55 °C	Ohranjanje	100 %					

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Paniran telečji zrezek							
Količina polnjenja	6 × 4 kosov	6 × 6 kosov	6 × 12 kosov	10 × 6 kosov	10 × 12 kosov	20 × 6 kosov	20 × 12 kosov
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						
Predgretje	1. korak		2. korak				
							
230 °C	0 %	230 °C	5 min.	50 %	230 °C	3 min.	0 %
Telečje kosti za omako							
Količina polnjenja	6 × 1,5 kg	6 × 4 kg	6 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg	20 × 4 kg	20 × 8 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 20 mm						
Predgretje	1. korak						
							
200 °C	20 %	150 °C	90 min.	40 %			

Svinjina in jagnjetina.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Paniran jagnječji kare							
Količina polnjenja	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Dodatna oprema	mreža						
Predgretje	1. korak			2. korak			
							
300 °C	0 %	260 °C	4 min.	20 %	Stopnja 5	85 °C	
	3. korak						
							
85 °C	54 °C	20 %	Stopnja 2				

Jagnječji kotlet

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Količina polnjenja	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Dodatna oprema	mreža						
Predgretje	1. korak						
							
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Stopnja 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Svinjska rebrca							
Količina polnjenja	4 × 1,2 kg	6 × 2 kg	6 × 4 kg	10 × 2 kg	10 × 4 kg	20 × 2 kg	20 × 4 kg
Dodatna oprema	mreža Spare Rib						
Informacije	3 rebra na mrežo 1. Kuhanje – 2. Mariniranje v hladilniku čez noč – 3. Pečenje na žaru						
Predgretje	1. korak			Predgretje		2. korak	
							
130 °C	100 %	130 °C	60 min.	60 %	250 °C	60 %	180 °C
							20 min.
							40 %
Svinjski medaljoni							
Količina polnjenja	3 × 1 kg	5 × 1,5 kg	5 × 3 kg	8 × 1,5 kg	8 × 3 kg	16 × 1,5 kg	16 × 3 kg
Dodatna oprema	mreža						
Predgretje	1. korak						
							
300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %			
Paniran svinjski kotlet							
Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 20 mm						
Predgretje	1. korak			2. korak			
							
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50 %	230 °C	65 °C	0 %

Svinjina in jagnjetina.

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

Mesni polpeti, mesna štruca

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje 1. korak

300 °C	70 %	230 °C	8 min.	40 %

Slanina

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje 1. korak

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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Svinjska pečenka s skorjo

Količina polnjenja	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje Podušiti 1. korak

100 °C	100 %	Vrelišče	10 min.	100 %	140 °C	50 °C	70 %

2. korak

3. korak

						Signal	
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Odstranite odvečno maščobo/tekočino	

4. korak

260 °C	78 °C	50 %

Divjačina in perutnina.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Divja raca 1.300 g

Količina polnjenja	1 × 6 kosov	2 × 8 kosov	2 × 16 kosov	5 × 8 kosov	5 × 16 kosov	9 × 8 kosov	9 × 16 kosov
Dodatna oprema	mreža za race						

Predgretje 1. korak

				
180 °C	60 %	145 °C	45 min.	20 %

Puran

Količina polnjenja	2 × 3,5 kg	3 × 6 kg	3 × 12 kg	5 × 6 kg	5 × 12 kg	10 × 6 kg	10 × 12 kg
Dodatna oprema	mreža						

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Piščanec 950 g

Količina polnjenja	1 × 4 kosov	2 × 10 kosov	4 × 10 kosov	3 × 10 kosov	6 × 10 kosov	6 × 10 kosov	12 × 10 kosov
Dodatna oprema	mreža za piščance						

Predgretje 1. korak

			
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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Goska

Količina polnjenja	2 × 3,5 kg	3 × 6 kg	3 × 12 kg	5 × 6 kg	5 × 12 kg	10 × 6 kg	10 × 12 kg
Dodatna oprema	posoda z granitnim emajlom 40 mm ali mreža						

Predgretje 1. korak 2. korak

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

3. korak

4. korak

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

Raca 2.200 g

Količina polnjenja	2 × 1 kosov	3 × 2 kosov	3 × 4 kosov	5 × 2 kosov	5 × 4 kosov	10 × 2 kosov	10 × 4 kosov
Dodatna oprema	mreža za race						

Predgretje 1. korak 2. korak

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

Divjačina in perutnina.

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

Divjačinska krača

Količina polnjenja	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje

1. korak

2. korak

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

3. korak

		
73 °C	58 °C	100 %

Jelenov ali srnin hrbet

Količina polnjenja	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje

1. korak

2. korak

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

Ocvrt piščanec – paniran

Količina polnjenja	2 × 3 kg	3 × 4 kg	3 × 8 kg	5 × 4 kg	5 × 8 kg	10 × 4 kg	10 × 8 kg
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje

1. korak

2. korak

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

Klobase, terine in narastki.

Prosimo upoštevajte, da je pri navedbi kapacitete vedno mišljena največja mogoča količina polnjenja. Živila so naravni izdelki, zato navedeni časi priprave, nastavitve in temperature veljajo za referenčne točke, ki jih je treba po potrebi prilagoditi posamezni jedi oz. proizvodu.

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

Kuhanje klobas, regeneriranje klobas

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	mreža ali posoda, nerjaveče jeklo 20 mm						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	75 °C	70 °C

Pečenica

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje 1. korak

			
300 °C	180 °C	5 min.	20 %

Lazanja, kaneloni, krompirjev narastek, zelenjavni narastek, musaka

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom						

Predgretje 1. korak

				
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
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Terine

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	mreža						

Predgretje 1. korak

		
Vrelišče	78 °C	72 °C

Paštete

Količina polnjenja	4 × 1 kg	6 × 1,5 kg	6 × 3 kg	10 × 1,5 kg	10 × 3 kg	20 × 1,5 kg	20 × 3 kg
Dodatna oprema	rešetka						

Predgretje 1. korak

				
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Stopnja 2

Lotarinška pita

Količina polnjenja	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
Dodatna oprema	Posoda z granitnim emajlom 40 mm						

Predgretje 1. korak

				
260 °C	80 %	160 °C	25 min.	60 %

SLORATIONAL d.o.o.

Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec
Slovenija

Tel. +386 2 8821900
Fax +386 2 8821901

info@slorational.si
slorational.si

