



Uputstvo za upotrebu.

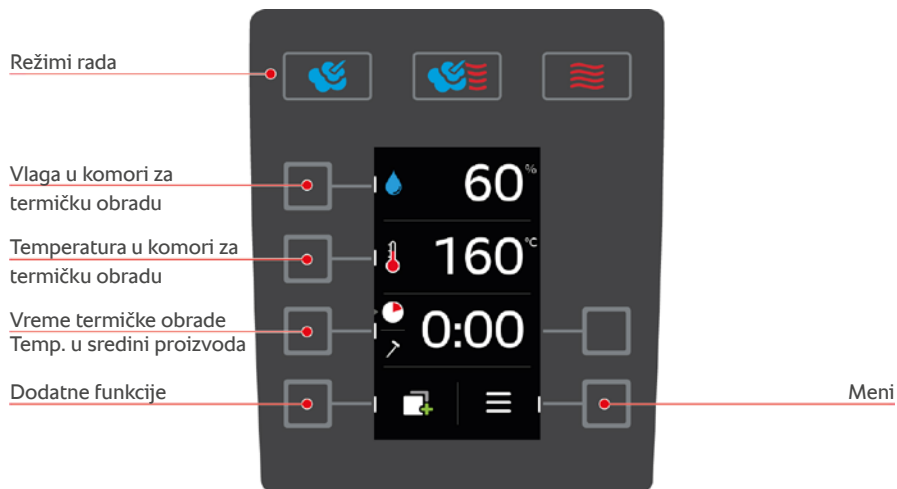
iCombi® Classic.

Sadržaj.

04	Režimi rada
12	Parametri termičke obrade
14	Dodatne funkcije
17	Režim programiranja
18	Čišćenje
19	Uputstvo za upotrebu i čišćenje obložene dodatne opreme
20	Peći
26	Jaja
28	Riba
30	Povrće i prilozi
34	Krompir i prilozi
38	Duboko zamrznuta gotova jela
40	Goveđe i teleće meso
42	Svinjsko i jagnjeće meso
46	Divljač i perad
50	Kobasice, slani rolati i suflei

Režimi rada.

Pozivanje režima rada



Dostupni su Vam sledeći režimi rada:

- › Para
- › Kombinacija pare i vrućeg vazduha
- › Vruć vazduh

Dostupni su Vam sledeći parametri termičke obrade:

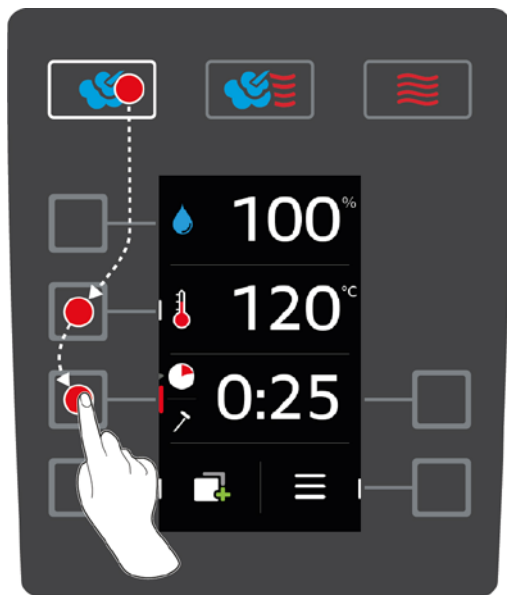
- › Vlaga u komori za termičku obradu
- › Temperatura u komori za termičku obradu
- › Vreme termičke obrade
- › Temperatura u sredini proizvoda

Dostupne su Vam sledeće dodatne funkcije:

- › Zagrevanje
- › Cool-Down funkcija
- › Brzina protoka vazduha
- › Pečenje prema Delta-T

Režimi rada.

Termička obrada hrane parom

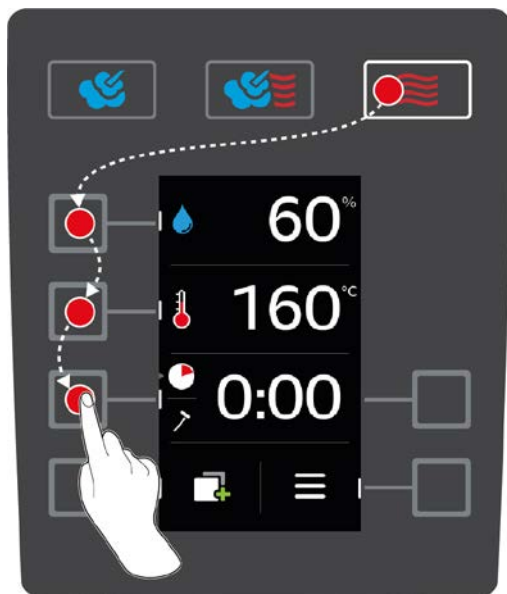


-  Pritisnite taster.
› Uređaj se zagreva.
-  Pritisnite taster.
- Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u komori za termičku obradu.
-  Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na **Vreme termičke obrade**.
- Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željeno vreme trajanja termičke obrade.

- Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
-  Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite jednom taster.
- Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u sredini proizvoda.
- Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Kada podešena temperatura u komori za termičku obradu bude dostignuta, od Vas će biti zatraženo da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrevanje se prekida posle 10 minuta.
- Napunite uređaj.
› Hrana se termički obrađuje. Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.

Režimi rada.

Termička obrada hrane vrelim vazduhom



1.  Pritisnite taster.
› Uređaj se zagreva.
2.  Pritisnite taster.
3. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu vlažnost u komori za termičku obradu.
4.  Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na **temperaturu u komori za termičku obradu**.

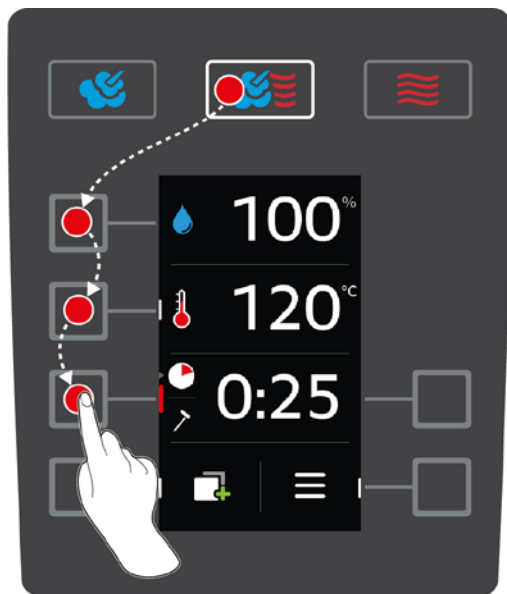
5.  Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na **Vreme termičke obrade**.
6. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željeno vreme trajanja termičke obrade.
7. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
8.  Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite jednom taster.
9. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u sredini proizvoda.
10. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Kada podešena temperatura u komori za termičku obradu bude dostignuta, od Vas će biti zatraženo da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrevanje se prekida posle 10 minuta.
11. Napunite uređaj.
› Hrana se termički obrađuje. Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.

Informacije:

U režimu rada sa vrelim vazduhom neće se prekoračiti podešena vlažnost u komori za termičku obradu. Ako je vlažnost u komori za termičku obradu veća od podešene, uređaj započinje odvlaživanje. Ako je vlažnost u komori za termičku obradu manja od podešene, uređaj ne vrši nikakvo prilagođavanje.

Režimi rada.

Pripremanje hrane kombinacijom pare i vrućeg vazduha



1.  Pritisnite taster.
› Uređaj se zagreva.
2.  Pritisnite taster.
3. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu vlažnost u komori za termičku obradu.
4.  Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na **temperaturu u komori za termičku obradu**.
5. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u komori za termičku obradu.

6.  Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na **Vreme termičke obrade**.
7. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željeno vreme trajanja termičke obrade.
8. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
9.  Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite jednom taster.
10. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u sredini proizvoda.
11. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
› Kada podešena temperatura u komori za termičku obradu bude dostignuta, od Vas će biti zatraženo da napunite uređaj. Ako ne napunite uređaj, zagrevanje se prekida posle 10 minuta.
12. Napunite uređaj.
› Hrana se termički obrađuje. Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.

Informacije:

U kombinovanom režimu rada uvek se strogo održava podešena vlažnost u komori za termičku obradu. To znači da se para dodaje kada je vlažnost premala i aktivno se odvlažuje kada je vlažnost prevelika.

Parametri termičke obrade.



Vlaga u komori za termičku obradu

Sa ovim parametrom za termičku obradu hrane podešavate vlažnost u komori za termičku obradu. Vlažnost u komori za termičku obradu podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster.
2. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu vlažnost u komori za termičku obradu.
3. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
 - › Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na parametar termičke obrade Temperatura u komori za termičku obradu.



Temperatura u komori za termičku obradu

Sa ovim parametrom za termičku obradu hrane podešavate temperaturu u komori za termičku obradu. Temperaturu u komori za termičku obradu podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster.
2. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u komori za termičku obradu.
3. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.

Trenutnu vlažnost i temperaturu u komori za termičku obradu hrane možete pozvati na sledeći način:

1.  Pritisnite i držite taster.
 - › Nakon kraćeg vremena se prikazuje temperatura u komori za termičku obradu.
2. Za ponovno vraćanje podešenim vrednostima parametara, otpustite taster.



Vreme termičke obrade

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate vreme tokom koga treba da se postigne željeni rezultat termičke obrade hrane. Alternativno možete Vaš uređaj ostaviti da neprekidno radi sa podešavanjima koja ste zadali. U tu svrhu uključite trajni režim rada.

Vreme trajanja termičke obrade podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster.
2.  Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željeno vreme trajanja termičke obrade.
 - › Kada vreme termičke obrade podesite na 10:00, pojavljuje se simbol. Trajni režim je uključen.
3. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.

Ako ste podesili vreme za termičku obradu, onda parametar za termičku obradu **Temperatura u sredini proizvoda** nije dostupan.



Temperatura središta proizvoda

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate koliko treba da bude visoka temperatura u sredini proizvoda ili stepen termičke obrade hrane koja se priprema.

Temperaturu u sredini proizvoda podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster dva puta.
2. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u sredini proizvoda.
3. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.

Dodatne funkcije.

Zagrevanje

Pomoću ove dodatne funkcije vrši se predzagrevanje komore za termičku obradu tako da se stvara akumulacija toplote.

Temperaturu do koje treba zagrejati uređaj podešavate na sledeći način.

1.  Pritisnite taster.
2.  Pritisnite taster.
3. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu.
4. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
5.  Za ponovno vraćanje parametara termičke obrade, pritisnite taster.

Cool-Down funkcija

Ako ste termičkom obradom pripremali hranu na višim temperaturama i u nastavku Vam je potrebna niža temperatura u komori za termičku obradu, pomoću funkcije Cool-Down možete rashladiti komoru za termičku obradu.

1.  Usmerivač vazduha je korektno završen.
2.  Pritisnite taster.
3. **UPOZORENJE! Opasnost od oparivanja! Ako otvarate vrata komore za termičku obradu, iz komore za termičku obradu kulja vrela para.** Otvorite vrata komore za termičku obradu.
 - › UPOZORENJE! Opasnost od povreda! Kada otvorite vrata komore za termičku obradu, propeler ventilatora neće usporiti. Ne dodirujte rotirajući propeler ventilatora. Brzina propelera ventilatora se povećava. Temperatura u komori za termičku obradu opada.
4.  Za ponovno vraćanje parametara termičke obrade, pritisnite taster.



Brzina protoka vazduha

Sa ovom dodatnom funkcijom podešavate brzinu propelera ventilatora. Što je izabran viši stepen, to je i veća brzina vazduha. Kod sitne, osetljive hrane koja se termički obrađuje birajte niži stepen.

Brzinu vazduha podešavate na sledeći način:

Stepen	Brzina protoka vazduha
	Propeler ventilatora radi na 1/4 brzine strujanja vazduha
	1/4 brzine strujanja vazduha
	1/2 brzine strujanja vazduha
	Puna brzina strujanja vazduha
	Turbo

Brzinu vazduha podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster.
2.  Pritisnite taster.
3. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu brzinu vazduha.
4. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.

Dodatne funkcije.



Pečenje prema Delta-T

Sa ovom dodatnom funkcijom hrana koja se termički obrađuje će se pripremati sa konstantnom razlikom između temperature u komori za termičku obradu i temperature u sredini proizvoda. Laganim rastom temperature u komori za termičku obradu sa konstantnom razlikom u odnosu na temperaturu u sredini proizvoda termička obrada hrane se vrši polako i veoma sočno. Gubici usled termičke obrade se svode na minimum.

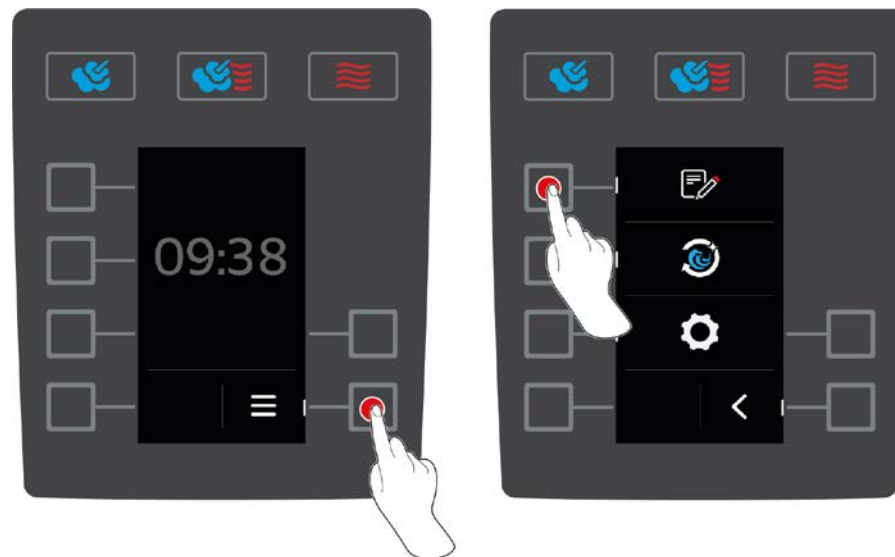
Možete birati razliku u temperaturi između 20 °C i 60 °C. Nakon toga morate podesiti željenu temperaturu u sredini proizvoda.

Što je manja razlika između temperature u komori za termičku obradu i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti sporije i sočnije pripremljena. Što je veća razlika između temperature u komori za termičku obradu i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti brže pripremljena.

Pečenje prema Delta-T podešavate na sledeći način:

1.  Pritisnite taster.
2.  Pritisnite taster.
 - › Automatski prelazite na parametre termičke obrade. Parametar termičke obrade Vreme termičke obrade se zamenjuje funkcijom Pečenje prema Delta-T.
3.  Pritisnite taster.
4. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturnu razliku.
5. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
 - › Izbor parametara termičke obrade se automatski prebacuje na parametar termičke obrade **Temperatura u sredini proizvoda**.
6. Okrenite centralni točkić za podešavanje i podesite željenu temperaturu u sredini proizvoda.
7. Pritisnite centralni točkić za podešavanje kako biste potvrdili Vaše podešavanje.
 - › Parametri termičke obrade se prikazuju u skladu sa Vašim podešavanjima.

Režim programiranja.



1.  Pritisnete na početnom ekranu taster.
2.  Pritisnite taster.
 - › U režimu programiranja se prikazuje lista programa.

Više informacija je dato u uputstvu za upotrebu.

Čišćenje.

Vaš iCombi Classic je opremljen sistemom automatskog čišćenja. Izaberite program čišćenja, stavite prikazani broj tableta Active-Green i tableta za negu i uređaj će se sam očistiti. Integrirani sistem za negu istovremeno će održavati generator pare bez kamenca. Tako uvek imate higijenski čist i maksimalno održavan uređaj.

Pokretanje čišćenja

Postolja za kačenje su korektno postavljena u komori za termičku obradu.

-  Pritisnete na početnom ekranu taster.
-  Pritisnite taster:
 - › Ukoliko je temperatura u komori za termičku obradu iznad 50 °C, prikazuje se poruka: **Komora za termičku obradu je previše vrela**
- Pokrenite Cool-Down funkciju kako bi se spustila temperatura u komori za termičku obradu. Više informacija naći ćete u uputstvu za upotrebu.
-  Pritisnite taster.
- Okrenite centralni točkić za podešavanje i izaberite željeni Program čišćenja.
- Otvorite vrata komore za termičku obradu.
- Uklonite sve posude i plehove iz komore za termičku obradu.
- UPOZORENJE! Opasnost od nagrizanja! Nosite zaštitu za usta i rukavice za zaštitu od hemikalija, kako bi se pouzdano zaštilili za rukovanje sa Active Green tabletama za čišćenje i negu.** Raspakujte prikazani broj Active Green tableta za čišćenje i ubacite ih u odvodno sito komore za termičku obradu.
- Raspakujte prikazani broj pakovanja tableta za negu i stavite ih u fioku za održavanje.
- Zatvorite vrata komore za termičku obradu.
-  Za potvrdu radnje pritisnite taster.
 - › Automatsko čišćenje se pokreće.
 - › Kada je automatsko čišćenje završeno, oglašava se zvučni signal.

Više informacija je dato u uputstvu za upotrebu.

Uputstvo za upotrebu i čišćenje obložene dodatne opreme.

- Prva upotreba:
 - Pre prvog korišćenja očistite dodatnu opremu sa malo tečnosti za pranje i mekim sunđerom ili mekom četkom.
- Dnevno korišćenje:
 - Proizvod podizati samo pomoću pogodne, termootporne plastične ili teflonske lopatice iz dodatne opreme.
- Dnevno čišćenje:
 - Dodatna oprema pre čišćenja mora biti ohlađena na sobnu temperaturu (ne hladiti u vodi!).
 - U slučaju veće zaprljanosti, dodatnu opremu natapati 15 minuta.
 - Čistiti u vodenoj kupki koristeći sredstvo za čišćenje i mekani sunđer ili plastičnu četku, a zatim osušiti mekanom krpom.

Pažnja:

- › Sa obloženom dodatnom opremom se ne smeju koristiti metalna klešta, metalne lopatice i slično!
- › Nijedna dodatna oprema se ne sme čistiti u komori za termičku obradu korišćenjem funkcije Efficient CareControl.
- › Ne smeju se koristiti tvrdi predmeti za čišćenje (sunđer za čišćenje lonaca, metalni strugač, čelične žice itd.).
- › Agresivna sredstva za čišćenje, kao što su abrazivne kreme, mogu da oštete oblogu i učine dodatnu opremu neupotrebljivom; zato isključivo koristiti uobičajena sredstva za pranje posuđa.

Peći.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Kolači iz pleha

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 20 ili 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

			
250 °C	160 °C	45 min.	40%

Štrudla od jabuka

Količina punjenja	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	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

			
250 °C	170 °C	25 min.	20%

Patišpanj

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

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

Patišpanj (prsten)

Količina punjenja	3× 1 kom.	3× 2 kom.	3× 4 kom.	5× 2 kom.	5× 4 kom.	10× 2 kom.	10× 4 kom.
Dodatna oprema	Rešetka						

Zagrevanje Korak 1

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

Lisnato testo, paštete, polumeseći

Količina punjenja	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	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

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

Brandteig (princes krofne)

Količina punjenja	4× 10 kom.	6× 15 kom.	6× 30 kom.	10× 15 kom.	10× 30 kom.	20× 15 kom.	20× 30 kom.
Dodatna oprema	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

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

Pečenje.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Kompot							
Količina punjenja	3 × 3 kg	3 × 5 kg	3 × 10 kg	5 × 5 kg	5 × 10 kg	10 × 5 kg	10 × 10 kg
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	90 °C	8 min.

Creame Caramel (čaje)

Količina punjenja	6 × 8 kom.	6 × 1 kom.	6 × 24 kom.	10 × 12 kom.	10 × 24 kom.	20 × 12 kom.	20 × 24 kom.
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

Kolači od kvasnog testa

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Pletenice od kvasnog testa							
Količina punjenja	3 × 1 kom.	3 × 2 kom.	3 × 4 kom.	5 × 2 kom.	5 × 4 kom.	10 × 2 kom.	10 × 4 kom.
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

Kolači od sira (kolač od prhkog testa)

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

NY čizkejk

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

Korak 3

			
105 °C	25 min.	60%	Stepen 2

Pečenje.

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

Kora od prhkog testa

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

Mramorni kolač

Količina punjenja	3× 1 kom.	3× 2 kom.	3× 4 kom.	5× 2 kom.	5× 4 kom.	10× 2 kom.	10× 4 kom.
Dodatna oprema	Rešetka						

Zagrevanje Korak 1

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

Prhko testo i špric testo

Količina punjenja	3× 16 kom.	6× 24 kom.	6× 48 kom.	10× 24 kom.	10× 48 kom.	20× 24 kom.	20× 48 kom.
Dodatna oprema	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

			
180 °C	160 °C	12 min.	100%

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

Mrvica torta

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

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

Lepinje

Količina punjenja	6× 8 kom.	6× 12 kom.	6× 24 kom.	10× 12 kom.	10× 24 kom.	20× 12 kom.	20× 24 kom.
Dodatna oprema	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Jaja.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Jaja (tvrdo kuvana)							
Količina punjenja	6× 30 kom.	6× 45 kom.	6× 90 kom.	10× 45 kom.	10× 90 kom.	20× 45 kom.	20× 90 kom.
Dodatna oprema	Posuda, perforirana 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	12 min.

Jaja u činičici (poširana jaja)

Količina punjenja	6× 8 kom.	3× 12 kom.	3× 24 kom.	5× 12 kom.	5× 24 kom.	10× 12 kom.	10× 24 kom.
Dodatna oprema	Rešetka						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	90 °C	10 min.

Royal „Eierstich“

Količina punjenja	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	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
Kajgana							
Količina punjenja	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	90 °C	20 min.

Riba.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Losos (celi komadi)

Količina punjenja	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 i posuda, nerđajući čelik 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	75 °C	60 °C

File lososa, file plata, list, list rolna

Količina punjenja	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	Posuda, nerđajući čelik 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	75 °C	6 min.

Odrezak lososa

Količina punjenja	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	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

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

Potočna pastrmka plava

Količina punjenja	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	Posuda, nerđajući čelik 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	12 min.

Školjke

Količina punjenja	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	Posuda, nerđajući čelik 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	78 °C	10 min.

Garnele

Količina punjenja	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Dodatna oprema	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

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

Pržena riba

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40mm						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Povrće i prilozi.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Brokoli, pasulj							
Količina punjenja	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	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	8 min.

Prokelj, keleraba, šargarepa

Količina punjenja	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	11 min.

Spanać, kelj (blanširan)

Količina punjenja	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	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	4 min.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Karfiol							
Količina punjenja	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	12 min.

Mladi grašak

Količina punjenja	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	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	5 min.

Špargla

Količina punjenja	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	Posuda, perforirana 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	90 °C	15 min.

Povrće i prilozi.

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

Konzervirani paradajz

Količina punjenja	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	Posuda nerđajući čelik 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

				
100 °C	50%	95 °C	15 min.	40%

Kupus sarme

Količina punjenja	6× 10 kom.	6× 15 kom.	6× 30 kom.	10× 15 kom.	10× 30 kom.	20× 15 kom.	20× 30 kom.
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Pečene pečurke

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

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

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

Ratatuj

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

					Signalni zvuk (dodati paradajz)			
150 °C	100%	160 °C	10 min.	30%		120 °C	20 min.	90%

Krompir i prilozi.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Slani krompir

Količina punjenja	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, perforirana 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	30 min.

Krompir u ljusci

Količina punjenja	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, perforirana 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	130 °C	40 min.

Pečeni krompir, već termički obrađen

Količina punjenja	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	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

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

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

Krompir u foliji

Količina punjenja	3× 18 kom.	3× 28 kom.	3× 56 kom.	5× 28 kom.	5× 56 kom.	10× 28 kom.	10× 56 kom.
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 20 mm ili rešetka						

Zagrevanje Korak 1

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

Pomfrit Macaire

Količina punjenja	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Dodatna oprema	Pleh za pečenje mesa i peciva						

Zagrevanje Korak 1

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

Pirinač

Količina punjenja	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	20 min.

Krompir i prilozi.

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

Divlji pirinač

Količina punjenja	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	Temperatura ključanja	45 min.

Sutlijaš

Količina punjenja	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Dodatna oprema	Posuda, nerđajući čelik 65 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	90 °C	40 min.

Pomfrit TK

Količina punjenja	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®						

Zagrevanje Korak 1

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

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

Testenina u sosu

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Duboko zamrznuta gotova jela.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Pileće grudi na florentinski način sa pireom od spanaća,
pileće grudi ala Marco Polo sa punjenjem od brokolija,
pileće grudi Caprese sa sufleom od paradajza,
pileće grudi sa prelivom od pečuraka Farce,
pileće grudi Marengo sa punjenjem od šampinjona,
pileći rolat

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

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

Grudi morke (punjene), npr. sa punjenjem od spanaća, sa punjenjem od pečuraka

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

						
200 °C	60%	Stepen 3	160 °C	65 °C	60%	Stepen 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 punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

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

Goveđe i teleće meso.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Filetirani odresci 200g, teleći file, goveđa leđa 180g

Količina punjenja	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	Kombi gril						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

Korak 3

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

Govedina, bareno meso, goveđi rolat, 180g

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

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

Korak 3

		
55 °C	Održavanje toplote	100%

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

Teletina, panirana

Količina punjenja	6× 4 kom.	6× 6 kom.	6× 12 kom.	10× 6 kom.	10× 12 kom.	20× 6 kom.	20× 12 kom.
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

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

Teleće kosti za sos

Količina punjenja	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl 20 mm						

Zagrevanje

Korak 1

				
200 °C	20%	150 °C	90 min.	40%

Svinjsko i jagnjeće meso.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Jagnjeći kare paniran							
Količina punjenja	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	Rešetka						
Zagrevanje	Korak 1			Korak 2			
							
300 °C	0%	260 °C	4 min.	20%	Stepen 5	85 °C	
		Korak 3					
							
85 °C	54 °C	20%	Stepen 2				

Jagnjeći kotlet							
Količina punjenja	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	Rešetka						
Zagrevanje		Korak 1					
							
300 °C	40%	260 °C	54 °C	20%	Stepen 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Rebarca							
Količina punjenja	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Dodatna oprema	Rešetka za rebarca						
Informacija	3 rebra po rešetki 1. Kuvanje – 2. Preko noći: marinirati u hladnjaku – 3. Roštiljanje						
Zagrevanje		Korak 1			Zagrevanje		
							
130 °C	100%	130 °C	60 min.	60%	250 °C	60%	180 °C
		Korak 2					
							
			20 min.	40%			

Svinjski medaljoni							
Količina punjenja	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	Rešetka						
Zagrevanje		Korak 1					
							
300 °C	40%	250 °C	58 °C	20%			

Pohovani svinjski kotlet							
Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 20 mm						
Zagrevanje		Korak 1			Korak 2		
							
230 °C	70%	230 °C	58 °C	50%	230 °C	65 °C	0%

Svinjsko i jagnjeće meso.

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

Pljeskavice, rolat od mesa

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

300 °C	70%	230 °C	8 min.	40%

Slanina

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

300 °C	250 °C	14 min.

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

Pečena svinjetina

Količina punjenja	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Dinstati Korak 1

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

Korak 2 Korak 3

						Zvučni signal	
140 °C	65 °C	70%	175 °C	72 °C	70%	Ukloniti višak masti/ tečnosti	

Korak 4

260 °C	78 °C	50%

Divljač i perad.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Divlja patka 1.300 g

Količina punjenja	1× 6 kom.	2× 8 kom.	2× 16 kom.	5× 8 kom.	5× 16 kom.	9× 8 kom.	9× 16 kom.
Dodatna oprema	Superspikes za patke						

Zagrevanje Korak 1

				
180 °C	60%	145 °C	45 min.	20%

Ćurka

Količina punjenja	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Dodatna oprema	Rešetka						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Pile 950 g

Količina punjenja	1× 4 kom.	2× 10 kom.	4× 10 kom.	3× 10 kom.	6× 10 kom.	6× 10 kom.	12× 10 kom.
Dodatna oprema	Superspikes za piliće						

Zagrevanje Korak 1

			
180 °C	170 °C	88 °C	40%

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

Guska

Količina punjenja	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl 40 mm ili rešetka						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Korak 3 Korak 4

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

Patka 2.200 g

Količina punjenja	2× 1 kom.	3× 2 kom.	3× 4 kom.	5× 2 kom.	5× 4 kom.	10× 2 kom.	10× 4 kom.
Dodatna oprema	Superspikes za patke						

Zagrevanje Korak 1 Korak 2

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

Divljač i perad.

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

Srneći but

Količina punjenja	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

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

Korak 3

		
73 °C	58 °C	100%

Jelenja/srneća leđa

Količina punjenja	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

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

Pečeno pile - panirano

Količina punjenja	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Dodatna oprema	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje

Korak 1

Korak 2

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

Kobasice, slani rolati i sufleji.

Obratite pažnju na to da se podaci o kapacitetu uvek odnose na kompletno punjenje. Namirnice su prirodni proizvodi, a navedena vremena termičke obrade, podešavanja i temperature predstavljaju referentne vrednosti i po potrebi se moraju prilagoditi datom proizvodu.

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

Kuvanje kobasica, regenerisanje kobasica

Količina punjenja	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	Rešetka ili posuda, nerđajući čelik 20 mm						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	75 °C	70 °C

Pečena kobasica

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

			
300 °C	180 °C	5 min.	20%

Lazanje, kaneloni, sufle od krompira, sufle od povrća, musaka

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl						

Zagrevanje Korak 1

				
260 °C	80%	180 °C	35 min.	60%

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

Slani rolati

Količina punjenja	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						

Zagrevanje Korak 1

		
Temperatura ključanja	78 °C	72 °C

Paštete

Količina punjenja	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						

Zagrevanje Korak 1

				
100 °C	80 °C	70 °C	100%	Stepen 2

Quiche Lorraine

Količina punjenja	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	Posuda, granitni emajl 40 mm						

Zagrevanje Korak 1

				
260 °C	80%	160 °C	25 min.	60%

GASTPRO D.O.O.

Autoput za Novi Sad 2d
11080 Zemun-Beograd

Tel. +381 11 7118-343
Mob. +381 63 392-824

info@gastpro.rs
gastpro.rs

