

The background of the entire page is a close-up photograph of various roasted vegetables. In the upper left, there is a large, bright yellow bell pepper. Next to it is a whole, slightly wrinkled orange tomato. Below the yellow pepper is a large, vibrant red bell pepper. To the right of the red pepper is a whole, roasted eggplant with a dark, wrinkled skin. In the center, there is a head of roasted garlic with its papery skin partially peeled back, revealing the soft, golden-brown cloves. To the right of the garlic is another whole, roasted yellow bell pepper. In the bottom right corner, there is a red chili pepper and some fresh green herbs, possibly rosemary. The vegetables are arranged on a dark, reflective surface, and the lighting is warm, highlighting the textures and colors of the roasted produce.

VarioSmoker.

Instrukcja zastosowania
dla iCombi® Pro oraz
iCombi® Classic.

Spis treści

- Rozdział 1**
- 04 Proste wędzenie.
 - 05 Sposób działania VarioSmoker.
 - 06 Ogólne informacje dotyczące wędzenia.
 - 07 Składniki wydzielające dym.
 - 08 Ręczne wędzenie i programowanie.

- Rozdział 2**
- 14 Przykłady przyrządzania ryb.
- Rozdział 3**
- 20 Przykłady przyrządzania drobiu.

- Rozdział 4**
- 30 Przykłady przyrządzania mięsa.
- Rozdział 5**
- 38 Przykłady przyrządzania warzyw.

- Rozdział 6**
- 42 Przykłady wędzenia w niskiej temperaturze.

Proste wędzenie.

Wędzenie bez konieczności zakupu dodatkowego pieca wędzarniczego? VarioSmoker umożliwia jednocześnie gotowanie i wędzenie w jednym urządzeniu. Pozwala to zaoszczędzić cenny czas i przestrzeń. Zachęcamy do nadawania mięsu, rybam i warzywom aromatycznego, wędzonego smaku i wyjątkowych kolorów – zgodnie z upodobaniem.

W iCombi Pro sterowanie VarioSmoker przebiega za pośrednictwem portu USB. Po podłączeniu VarioSmoker do urządzenia w iCookingSuite wyświetlają się ścieżki przyrządzania zapewniające optymalne rezultaty.

W tym celu wystarczy połączyć iCombi Pro z VarioSmoker za pomocą USB, uruchomić VarioSmoker i już można kierować pracą za pośrednictwem inteligentnych ścieżek przyrządzania. Po upływie krótkiego czasu rozgrzewania inteligencja iCombi Pro zagwarantuje optymalny i profesjonalny rezultat gotowania i wędzenia. VarioSmoker można stosować również we wszystkich piecach konwekcyjno-parowych sprzed 1997 r., ale w trybie ręcznym.

Niniejszy podręcznik zastosowania zapewnia doskonałe wsparcie zarówno w przypadku korzystania z inteligentnych ścieżek przyrządzania potraw w iCombi Pro, jak i wędzenia ręcznego w piecach konwekcyjno-parowych RATIONAL.



Wskazówka:

- › Czas do momentu wytwarzania dymu wynosi 9 minut.
- › Jeśli dostępna jest opcja „Nowa partia”, należy sprawdzić, czy konieczne jest uzupełnienie zrębków drewnianych.
- › Po zakończeniu wędzenia zalecamy średnie czyszczenie. Dalsze wskazówki dotyczące czyszczenia VarioSmoker można znaleźć w instrukcji obsługi.

Podstawowe wskazówki dotyczące skutecznego korzystania z VarioSmoker.

Sposób działania VarioSmoker.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. W razie korzystania z dolnego poziomu umieścić nad VarioSmoker dodatkowy pojemnik GN, aby nie uległ on zabrudzeniom kapiącym tłuszczem.

Inteligentny tryb pracy

1. Wyjąć z zasilacza osłonkę portu USB.
2. Podłączyć kabel USB do zasilacza i portu USB w urządzeniu.
3. Podłączyć VarioSmoker do zasilacza. W iCombi Pro w iCookingSuite wyświetlane są ścieżki wędzenia.
4.  Aby wyświetlić wszystkie inteligentne ścieżki wędzenia, nacisnąć przycisk wędzenia.
5. Uruchomić wybraną ścieżkę przyrządzania. VarioSmoker jest sterowany automatycznie w ramach wybranej ścieżki przyrządzania.

W razie usunięcia podczas pracy VarioSmoker kabla USB z zasilacza, na ekranie pojawi się komunikat. Inteligentna ścieżka przyrządzania będzie kontynuowana bez przerwania, a VarioSmoker zostanie wyłączony. Po ponownym podłączeniu kabla USB VarioSmoker uruchamia się ponownie w inteligentnej ścieżce przyrządzania.

Ręczny tryb pracy

Podłączyć VarioSmoker do zasilacza. **VarioSmoker rozgrzewa się i rozpoczyna się wędzenie.**

Ręczny tryb pracy w iCombi Pro

Po podłączeniu i włączeniu VarioSmoker za pomocą **kabla USB** na wyświetlaczu można **włączać i wyłączać** urządzenie. Dzięki temu można obsługiwać VarioSmoker w dowolnym momencie.

Ogólne informacje na temat wędzenia.

Wędzenie to metoda urozmaicająca smak potraw, a jednocześnie zwiększająca ich trwałość. Tradycyjnie wędzi się mięso i ryby. Szczególnie dobrze sprawdzają się ryby i mięso bogate w tłuszcz. Klasyczne przykłady to szynka, boczek, całe ryby, takie jak pstrąg czy makrela.

Do wędzenia doskonale nadają się również różne kawałki wołowiny, drobiu, jagnięciny, indyka lub kaczki. Można również znaleźć wspaniałe przykłady wegetariańskich alternatyw.

Poniżej przedstawiamy cenne wskazówki i pomysły na ich wykorzystanie. Zachęcamy do zaczerpnięcia inspiracji.

Składniki wydzielające dym.

Wędzony aromat: prawdziwy, oryginalny, indywidualny. VarioSmoker działa z wykorzystaniem wszystkich popularnych materiałów wędzarniczych, takich jak zrębki drewniane czy pellet. Wybór materiałów do wędzenia, temperatury w komorze oraz odpowiednie przygotowanie produktów wpływają na aromat i intensywność wędzenia.

Aby nanieść na produkt aromatyczny i naturalny aromat dymu, można użyć m.in. zrębków drewnianych lub suszonych ziół i przypraw. Wcześniejsze namaczanie drewnianych zrębków nie jest konieczne. Prosimy zapoznać się z przykładowymi zastosowaniami różnych rodzajów drewna, które szczególnie dobrze pasują do określonych produktów.

W ścieżkach wędzenia można wybrać **dodatkowe wędzenie wstępne**, aby indywidualnie ustawić intensywność aromatu wędzenia.

5 poziomów wędzenia wstępnego



Ustawienie podstawowe: bez wędzenia wstępnego.

Do wyboru jest 5 stopni wędzenia **po 20 minut**. Przykład: Poziom wędzenia 3 = 60 minut.

Używać wyłącznie odpowiednich i zatwierdzonych materiałów do wędzenia. Należy zapoznać się również z dołączoną instrukcją obsługi.



Prosimy dokładnie przeczytać i przestrzegać załączonej instrukcji obsługi zawierającej wskazówki ostrzegawcze oraz warunki gwarancji.



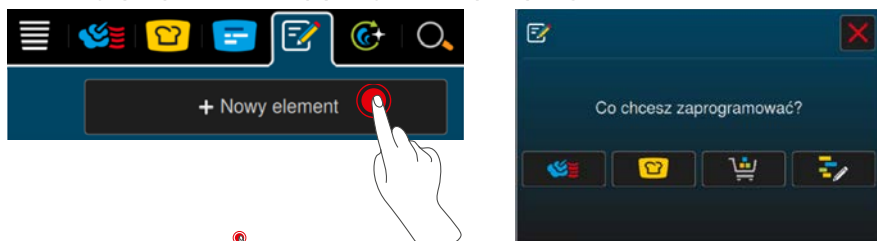
Ręczne wędzenie i programowanie.

Programowanie ręczne.

Aby wybrać VarioSmoker lub funkcję wędzenia z poziomu programowania ręcznego, jeżeli VarioSmoker nie jest podłączony, należy wykonać następujące czynności:

- › Nacisnąć przycisk:  Ustawienia
- › Nacisnąć przycisk:  Urządzenie
- › Nacisnąć przycisk:  VarioSmoker: ON

Nacisnąć przycisk , aby przejść do trybu programowania.

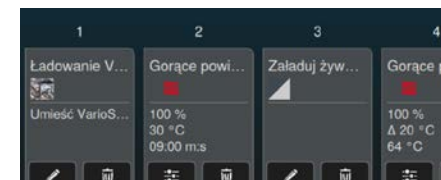
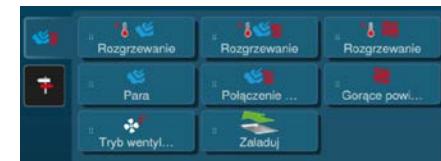
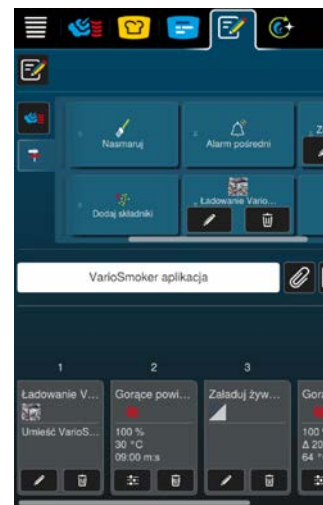


Nacisnąć przycisk: , następnie , aby zapisać swój program ręczny za pomocą posiadanych kart programowania.

 Czas rozgrzewania VarioSmoker wynosi 9 minut. Czas ten należy uwzględnić podczas ręcznego programowania.

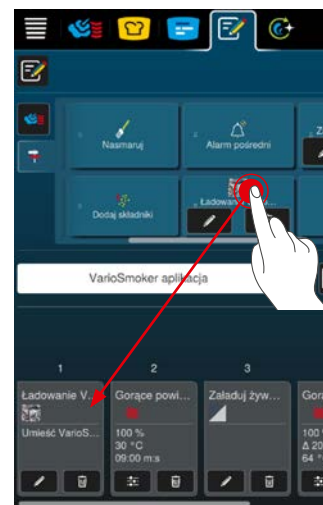


Teraz należy wybrać żądaną kartę programowania i umieścić ją jako krok programu.



Nacisnąć przycisk: , aby aktywować VarioSmoker dla wybranego kroku programu. Należy go aktywować oddzielnie dla każdego kroku programu.

 Nacisnąć przycisk: , aby przejść do obszaru wyboru dla dalszych działań. Tutaj można np. zapisać wskazówkę, która określa załadunek VarioSmoker. Skutkuje to bardziej szczegółowym etapem programu.



Aby zapisać całą operację po nadaniu nazwy, nacisnąć przycisk: .

Optymalne wytwarzanie dymu w ręcznym trybie gorącego powietrza

Wędzenie w trybie ręcznym wymaga wysokiego poziomu wiedzy specjalistycznej, aby uzyskać najlepsze możliwe rezultaty. Alternatywnie oferujemy funkcje wędzenia iCookingSuite zapewniające powtarzalne i bezpieczne rezultaty. Zapewnia ona specjalnie dostosowane ścieżki wędzenia, aby zoptymalizować i uprościć cały proces.

Podstawy techniczne

Po podłączeniu wędzarki VarioSmoker za pomocą kabla USB i włączeniu jej, w trybie ręcznym oraz w trybie programowania dostępne są funkcje włączania i wyłączania VarioSmoker.

Dla jakości produktu końcowego kluczowe znaczenie ma kontrola temperatury, wilgotności i prędkości wentylatora. Nieprawidłowa regulacja wilgotności może powodować, że dym nie jest optymalnie zatrzymywany w komorze gotowania lub ulatnia się zbyt szybko.

Zalecane ustawienia

Aby zachować jak największą ilość dymu w komorze gotowania, zalecamy ustawienie wilgotności własnej w trybie gorącego powietrza na 100%, tak aby kłapa odprowadzania wilgoci pozostawała zamknięta. Zapewnia to maksymalną gęstość dymu i poprawia tworzenie się aromatów na produkcie.

Podczas wędzenia z włączonym VarioSmoker nie zaleca się ustawiania wilgotności 0% w trybie gorącego powietrza. W przeciwnym razie w procesie zoptymalizowanego osuszania cały dym zostanie wydmuchany z komory gotowania, a zawartość tlenu może zostać nadmiernie zwiększona. W połączeniu z wysokim poziomem wentylatora może to negatywnie wpływać na jakość procesu wędzenia i ewentualnie prowadzić do krótkotrwałego zapłonu wiórów wędzarniczych.

Zalety ścieżek przyrządzania wędzenia iCookingSuite

- › Zautomatyzowane procesy: Wstępnie zdefiniowane ścieżki przyrządzania zapewniają niezmienną jakość potraw bez konieczności ręcznej regulacji.
- › Ułatwiona obsługa: Nawet bez obszernej wiedzy na temat wędzenia użytkownicy mogą uzyskiwać optymalne rezultaty.
- › Wydajność energetyczna: Ukierunkowana regulacja wilgotności, prędkości wentylatora i otwarcia przepustnicy optymalizuje zużycie energii.

Osuszanie produktów

Czy uwędzone produkty mają zostać osuszone? W tym celu należy wyłączyć VarioSmoker w trybie ręcznym przy ustawieniu wilgotności 0%.

Podsumowanie

Podczas gdy wędzenie w trybie ręcznym wymaga rozległej wiedzy specjalistycznej, iCookingSuite oferuje proste i skuteczne rozwiązanie zapewniające powtarzalne, doskonałe rezultaty w iCombi Pro. Optymalna kontrola wilgotności, wentylatora i temperatury zapewnia doskonałe rezultaty. Świadome korzystanie z tych funkcji gwarantuje wysokiej jakości wędzenie w kuchniach profesjonalnych.

Przykłady zastosowań ręcznego programowania.

Pulled Pork (przepis patrz strony 30 + 31)

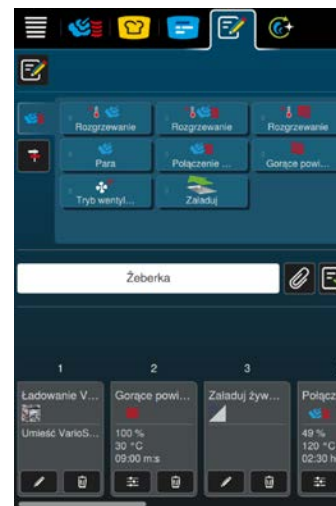


W ramach ręcznego programowania należy pamiętać, że do rozgrzania VarioSmoker wymagane jest ustawienie wcześniejszego kroku programu. Trwa to ok. 9 minut.

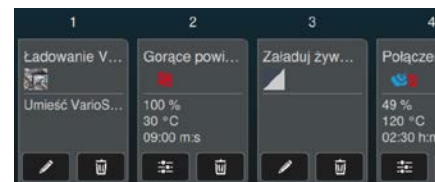


Żeberka (przepis patrz strona 32 + 33)

Tutaj widać wyciąg z przykładowego programowania w iCombi Pro.



Również następny krok programu może zawierać wezwanie do działania.



Skóra zabarwiona na złotożółty kolor dymu, w tym mięso o charakterystycznym aromatycznym smaku.

Przykłady przyrządzania ryb.

O jakości wędzenia decyduje wybrana ryba. Nie każda ryba smakuje jako wędzona. Sposób rozwoju aromatu wędzenia zależy od zawartości białka i tłuszczu oraz indywidualnego smaku. Wysoka zawartość tłuszczu jest z zasady pomocna, ponieważ wtedy ryba zachowuje soczystość nawet po wędzeniu. Wędzenie chudych ryb wymaga wyjątkowego wyczucia, ponieważ niezwykle istotne jest precyzyjne połączenie przygotowania i temperatury.

Do wędzenia należy w miarę możliwości używać ryb świeżych lub mrożonych. We wszystkich zastosowaniach należy dokładnie usunąć skrzela i łuski oraz dokładnie oczyścić rybę.

Przed wędzeniem należy umieścić rybę w solance lub posypać solą. Do solanki można dodać przyprawy, takie jak liść laurowy lub jagody jałowca. Sól oczyszcza i przyczynia się do charakterystycznego smaku. Wytwarza charakterystyczną słoną nutę i typową wędzoną skórę.

W mieszance soli do posypania można też wykorzystać nowoczesne kompozycje przypraw, takie jak bazylia, limonka, pomarańcza lub świeże liście laurowe.

Poniższa tabela zawiera podsumowanie możliwości wstępnego przygotowania ryb.

Metoda	Solenie na sucho	Solenie na mokro	Sole nasycające na mokro
Przygotowanie	Posypać ryby solą od wewnątrz i z zewnątrz i włożyć do wanienki. Podczas tego procesu sól, która staje się płynna, musi mieć możliwość odpływu.	Przygotować roztwór soli fizjologicznej 5-8%. W tym celu rozpuścić 50-80 g soli kuchennej na 1 litr wody. Przygotować wystarczającą ilość solanki, aby ryby swobodnie leżały w roztworze.	Rozpuścić taką ilość soli w wodzie, aby osiągnąć poziom nasycenia. Zawartość soli wynosi – w zależności od temperatury – 27-33 procent.
Czas	Czas solenia wynosi 1-2 godziny.	Ryby pozostają w roztworze przez około 12 godzin w temperaturze pokojowej.	Wystarczają ok. 2 godziny.
Uwaga	Metoda ta nie zapewnia równomiernego rozprowadzenia soli. Zastosowana ilość soli nie ma stałego stosunku do masy ryb.	Roztwór może być użyty tylko raz (z powodu krwi i pozostałości śluzu).	Roztwór może być użyty tylko raz (z powodu krwi i pozostałości śluzu)

Przed wędzeniem rybę należy opłukać i osuszyć.



Przykłady przyrządzania ryb.

Wędzony łosoś.

Składniki

do przyrządzenia
64 porcji

- › 8 połówek łososa
- › Solanka 3%: 120 g soli,
4 litry wody
- › Starta skórka z cytryny, estragon i koperk
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Włożyć połówki łososa do solanki dzień wcześniej na 8 godzin. Po zamarynowaniu ryby należy ją dokładnie osuszyć i pozostawić do wyschnięcia na 12 godzin w chłodni.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program w iCombi Pro uruchamia się automatycznie.

W międzyczasie przyprawić łososa startą skórką z cytryny, estragonem i koperkiem, a do przyrządzania użyć odpowiedniej blachy do smażenia i pieczenia.

Gdy VarioSmoker zacznie dymić, a piec konwekcyjno-parowy RATIONAL wezwie do załadunku, umieścić łososa w komorze i zamknąć drzwi komory.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

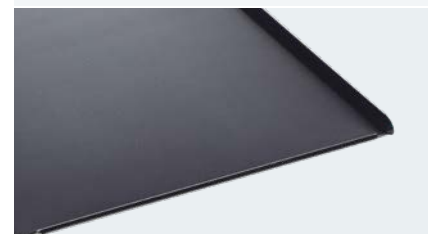
Wędzenie wstępne

Etap 1

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	80°C	54°C	100%	Poziom 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Blacha do smażenia i pieczenia RATIONAL





Przykłady przyrządzania ryb.

Pstrąg, makrela wędzona na gorąco.

Składniki

do przyrządzenia
16 porcji

- › 8 pstrągów
- › Solanka 3%: 120 g soli,
4 litry wody
- › jagody jałowca,
liście laurowe, ziarna
pieprzu, ziarna ziela
angielskiego
- › Zrębki drewna
bukowego, zrębki
drewna hikory

Sposób przyrządzenia

Dzień wcześniej włożyć pstrągi do solanki na 8 godzin. Po zamarynowaniu ryby należy ją dokładnie osuszyć i pozostawić do wyschnięcia na 12 godzin w chłodni.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program w iCombi Pro uruchamia się automatycznie.

W międzyczasie można doprawić pstrągi według upodobania i do przyrządzania wykorzystać ruszt.

Gdy VarioSmoker zacznie dymić, a piec konwekcyjno-parowy RATIONAL wezwie do załadunku, umieścić łososa w komorze i zamknąć drzwi komory. Rybę można ułożyć na ruszcie CNS lub zawiesić na haczyku w komorze.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

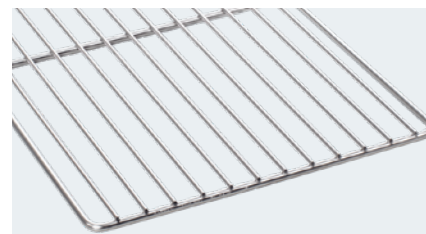
Wędzenie wstępne

Etap 1

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	150°C	65°C	100%	Poziom 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Ruszt CNS RATIONAL





Ustaw aromaty i intensywność zgodnie z własnymi życzeniami.

Przykłady przyrządzania drobiu.

Do drobiu zaliczają się kurczaki, kaczki, gęsi, gołębie, przepiórki i indyki. Ze względu na niską zawartość tłuszczu i stosunkowo wysoką zawartość białka, drób jest popularnym wyborem na talerzu. Jednak chude mięso drobiowe ma tendencję do wysychania.

Delikatny proces przyrządzania w połączeniu z VarioSmoker jest więc optymalny do jego przyrządzania.



Przykłady wędzenia drobiu.

Wędzony kurczak z różną.

Składniki

do przyrządzenia
24 porcji

- › 12 kurczaków z różną
- › 50 g cukru trzcinowego
- › 30 g papryki słodkiej
- › 30 g cebuli w proszku
- › 30 g musztardy w proszku
- › 20 g czosnku w proszku
- › 30 g tymianku
- › 50 g soli morskiej
- › 30 g zmielonego czarnego pieprzu
- › Zrębki z drewna wiśni

Sposób przyrządzenia

Przygotować mieszankę przypraw, a następnie natrzeć nią kurczaka wewnątrz i na zewnątrz.

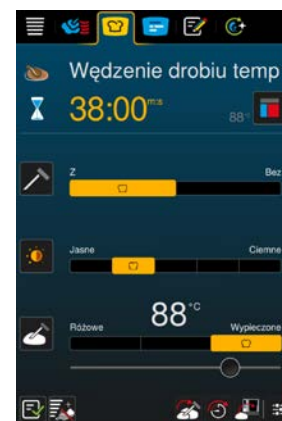
Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory.

Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Do przyrządzania należy użyć rusztu Superspike do kurczaków.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Ustawienia iCombi Classic

Rozgrzewanie

160°C	60%	Poziom 2	150°C	90%	72°C	Poziom 3

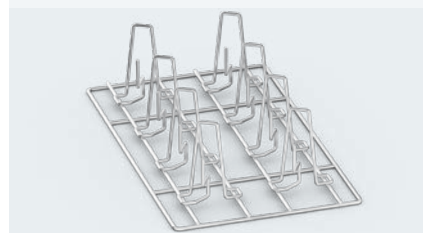
Etap 1

Etap 2

150°C	40%	88°C	Poziom 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Ruszt Superspike do kurczaków





Przykłady wędzenia drobiu.

Wędzona pierś indyka.

Składniki
do przyrządzenia
24 porcji

- › 2,4 kg piersi indyka
- › 6-procentowa solanka:
4 l soku jabłkowego,
120 g soli,
120 g cukru
- › Skórka niepryskanej
cytryny i pomarańczy,
1 pęczek natki
pietruszki (dodać do
solanki)
- › 3 łyżki pieprzu,
czarnego
- › 1 łyżka mielonego
anyżu
- › 40 g papryki słodkiej
- › 2 łyżki mielonych
ziaren gorczycy
- › 3 łyżki cukru
brązowego
- › 8 ząbki czosnku
- › Chipsy z drewna
laurowego

Sposób przyrządzenia

Zagotować solankę i schłodzić ją. Umieścić pierś indyka na 12 godzin w solance w chłodni. Następnie wyjąć pierś indyka z solanki. Suszyć ją w chłodni przez kolejne 6 godzin.

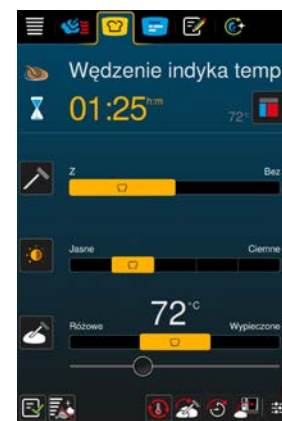
Przygotować mieszankę przypraw z mielonej kolendry, pieprzu, anyżu, papryki, mielonych ziaren pieprzu, brązowego cukru i świeżego czosnku.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

W międzyczasie przyprawić pierś indyka mieszanką przypraw i do przyrządzenia użyć rusztu CNS.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

Etap 1

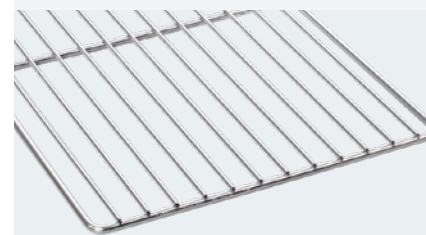
30°C	20 min.	30%	Poziom 2	120°C	60°C	100%	Poziom 2

Etap 2

110°C	72°C	80%	Poziom 2

Wyposażenie dodatkowe

› Ruszt CNS RATIONAL





Przykłady wędzenia drobiu.

Wędzona pierś kaczki.

Składniki

do przyrządzenia
6 porcji

- › 6 piersi indyka
- › Solanka
3-procentowa:
1/2 l soku
pomarańczowego, 1/2
l wody,
30 g soli
- › Skórka niepryskanej
pomarańczy (dodać do
solanki)
- › Rozmaryn
- › Zrębki dębowe,
drewna pomarańczy

Sposób przyrządzenia

Umieścić pierś kaczki w solance na 12 godzin. Po zamarynowaniu wyłożyć na ruszt CNS i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu na 2 godziny.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

W międzyczasie przyprawić piersi kaczki świeżym rozmarynem i do przyrządzenia użyć ruszt CNS.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

Etap 1

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	190°C	80%	3 min.	Poziom 3

Etap 2

150°C	80%	68°C	Poziom 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Ruszt CNS RATIONAL





Przykłady wędzenia drobiu.

Marynowane udko kurczaka.

Składniki

do przyrządzenia
10 porcji

- › 10 udek kurczaka
- › 6-procentowa solanka: 120 g soli, 2 l wody
- › sól, cukier puder, madras curry oraz papryka w proszku (słodka)
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Umieścić udko kurczaka w solance na 24 godziny. Po zamarynowaniu przez 12 godzin pozostawić udko kurczaka do wyschnięcia na ruszcie CNS w chłodni.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

W międzyczasie przyprawić udko kurczaka solą, cukrem pudrem, madras curry oraz papryką w proszku i do gotowania użyć blachy do smażenia i pieczenia.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

Etap 1

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	140°C	84°C	100%	Poziom 4

Wyposażenie dodatkowe

- › Blacha do smażenia i pieczenia RATIONAL





Dzięki specjalnemu sposobowi przyrządzania można uzyskać wyjątkowo delikatne mięso o dymnym smaku.

Przykłady przyrządzania mięsa.

Zasadniczo każde mięso można wykorzystać do wędzenia.

Wyjątek stanowi mięso peklowane, które nie powinno być grillowane ani przetwarzane w wysokiej temperaturze ze względu na zawarte w nim sole pekłujące. Do wędzenia często używa się wołowiny, wieprzowiny, drobiu i jagnięciny.

Szarpana wieprzowina, mostek wołowy i żeberka to obecnie najpopularniejsze wędzone potrawy mięsne. W ostatnim czasie coraz większą uwagę zwraca mostek wołowy, czyli Beef Brisket.

W tym celu przygotowuje się i wędzi mostek wołowy. To czas sprawia, że mostkowi wołowemu nie można się oprzeć. Pulled pork to wieprzowina szarpana. Również w tym przypadku to czas zapewnia pyszny rezultat. Łopatka wieprzowa jest gotowana w urządzeniu nawet przez 11 godzin. Spareribs nazywane są również żeberkami baby back. Są delikatne i mięsiste i są również gotowane przez kilka godzin w urządzeniu i wędzone za pomocą VarioSmoker.



Przykłady przyrządzania mięsa.

Karkówka/łopatka wieprzowa (Pulled Pork).

Składniki
do przyrządzenia
18 porcji

- › 3 kg karkówki/łopatki wieprzowej
- › 60 g papryki różanej
- › 2 łyżeczki pieprzu kajeńskiego
- › 4 łyżeczki czosnku granulowanego
- › 2 łyżeczki pieprzu czarnego
- › 2 łyżeczki soli
- › 2 łyżki cukru brązowego
- › 2 łyżeczki kminu rzymskiego
- › 2 łyżeczki granulowanej cebuli
- › 1 łyżeczka imbiru w proszku
- › Zrębki drewna hikory, dębowe

Sposób przyrządzenia

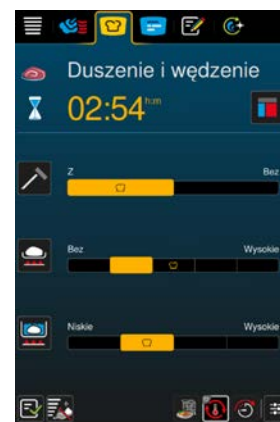
Wymieszać wszystkie składniki i równomiernie natrzeć nimi wieprzowinę. Mięso przechowujemy w lodówce przez 12 godzin.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Do przyrządzania użyć pojemnika emaliowanego „w marmurek”.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	150°C	20 min.	80%	Poziom 4

Etap 2

110°C	83°C	100%	Poziom 3	110°C	60 min.	100%	Poziom 3

Etap 1

Etap 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Pojemnik RATIONAL emaliowany „w marmurek”



Wskazówka:



Przyrządzanie ręczne:
Możliwe również
przyrządzanie metodą
Delta-T.



Przykłady przyrządzania mięsa.

Wędzone żeberka Spareribs.

Składniki

do przyrządzenia
12 porcji

- › 12 żeberek
- › 12 łyżek średnio ostrej musztardy
- › 12 łyżek sosu Worcester
- › 12 łyżeczek grubej soli morskiej
- › 12 łyżeczek cukru trzcinowego
- › 12 łyżeczek chili w proszku
- › 6 łyżeczek czosnku w proszku
- › 6 łyżeczek świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Wymieszać składniki pasty z przyprawami i równomiernie natrzeć nią żeberka, przyprawiając przy tym stronę mięsa bardziej niż stronę kości.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Do przyrządzania użyć rusztu do żeberek. Wyjąć VarioSmoker z iCombi w celu zapieczenia.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

Etap 1

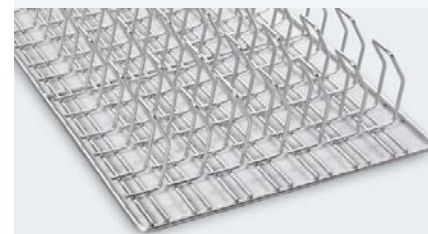
30°C	20 min.	30%	Poziom 2	120°C	150 min.	50%	Poziom 3

Rozgrzewanie Etap 2

Rozładować żeberka i zamarynować. Wyjąć VarioSmoker z komory gotowania.							
	260°C	40%	Poziom 4	255°C	15 min.	40%	Poziom 4

Wyposażenie dodatkowe

- › Ruszt do żeberek RATIONAL





Przykłady przyrządzania mięsa.

Wędzony mostek wołowy.

Składniki

do przyrządzenia
35 porcji

- › 7 kg mostka wołowego (Point i Flat)
- › Sól, pieprz
- › Zrębki drewna hikory

Sposób przyrządzenia

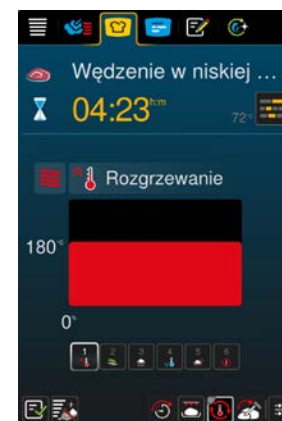
Natrzeć mostek wołowy solą i zmielonym pieprzem.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Do przyrządzania użyć pojemnika emaliowanego „w marmurek”.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

30°C	20 min.	30%	Poziom 2

Etap 1

140°C	60°C	100%	Poziom 2

Etap 2

110°C	72°C	80%	Poziom 2

Wyposażenie dodatkowe

- › Pojemnik RATIONAL emaliowany „w marmurek”



Wskazówka:



Przyrządzanie ręczne:
Możliwe również przyrządzanie metodą Delta-T.



Przykład przyrządzania warzyw. Pieczone bataty.

Składniki

- › 1 kg batatów
- › Sól
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Obrać bataty i pokroić w kostkę. Najpierw ugotować na parze przez 15 minut. Po ugotowaniu na parze pozostawić do ostygnięcia, aby odparować wilgoć.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Do przyrządzania użyć pojemnika emaliowanego „w marmurek”.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	140°C	20 min.	100%	Poziom 3

Etap 1

Wypożyczenie dodatkowe

- › Pojemnik RATIONAL emaliowany „w marmurek”



Wskazówka:



Przyrządzanie ręczne:
Możliwe również
przyrządzanie metodą
Delta-T.



Przykład przyrządzania warzyw.

Kolorowe wędzone warzywa.

Składniki

- › 10 pomidorów
- › 3 cebule
- › 150 g czerwonego chili
- › 5 ząbków czosnku
- › po 3 żółte i czerwone papryki
- › Olej słonecznikowy
- › Sól
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać odpowiednie ustawienie dla danego urządzenia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

Warzywa pokroić lub przekroić na pół i doprawić solą i olejem słonecznikowym. Do przyrządzania użyć blachy do smażenia i pieczenia RATIONAL. Wybrać podane ustawienia. Gdy VarioSmoker zacznie wędzić i urządzenie RATIONAL wezwie do załadunku, włożyć warzywa do komory gotowania i zamknąć drzwi komory. Podawać warzywa jako dodatek lub przygotować z nich salsę.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Ustawienia iCombi Classic

Wędzenie wstępne

Etap 1

30°C	20 min.	30%	Poziom 2	150°C	100%	20 min.	Poziom 3

Wyposażenie dodatkowe

- › Blacha do smażenia i pieczenia RATIONAL





**Konserwowanie, aromatyzowanie,
uszlachetnianie żywności.**

Przykłady wędzenia w niskiej
temperaturze.

Z wykorzystaniem VarioSmoker można wędzić produkty już w temperaturach od 30°C do 40°C. Wentylator obraca się wtedy bardzo powoli i nie jest stosowane nagrzewanie.

Zaletą: w ramach tej delikatnej metody przyrządzania potrawy nie tracą składników odżywczych, produkty są dłużej przydatne do spożycia i zyskują typowe aromaty wędzone.

Wskazówka:



Aby od samego początku zapewnić niską temperaturę w komorze gotowania, iCombi Pro przeprowadza „Cool-Down”.

Aby osiągnąć jeszcze niższą temperaturę, na najniższym poziomie załadunku można umieścić pojemnik z lodem.



Przykłady przyrządzania ryb.

Wędzony łosoś.

Składniki

do przyrządzenia
64 porcji

- › 8 połówek łososia
- › Solanka 3%: 120 g soli,
4 litry wody
- › Skórka z niepryskanej cytryny, limonki i pomarańczy
- › Zrębki z drewna jabłoni

Sposób przyrządzenia

Dzień wcześniej włożyć połówki łososia do solanki na 8 godzin. Po zamarynowaniu dobrze wysuszyć i pozostawić do wyschnięcia w lodówce na 12 godzin.

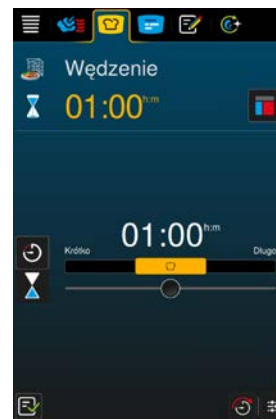
Napełnić VarioSmoker zrębkami drzewnymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać podane ustawienia. Program uruchamia się automatycznie w iCombi Pro.

W międzyczasie doprawić łososia nacierką i dodać inne przyprawy według własnych upodobań, a do przyrządzania użyć blachy do smażenia i pieczenia RATIONAL.

Gdy VarioSmoker zacznie dymić, a piec konwekcyjno-parowy RATIONAL wezwie do załadunku, umieścić łososia w komorze i zamknąć drzwi komory.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzania



Wypożyczenie dodatkowe

- › Pojemnik RATIONAL ze stali szlachetnej





Przykłady wędzenia drobiu.

Wędzona pierś kaczki.

Składniki

do przyrządzenia 6 porcji

- › 6 piersi indyka
- › Solanka 3-procentowa:
 - 1/2 l soku pomarańczowego,
 - 1/2 l wody,
 - 120 g soli
- › Skórka niepryskanej pomarańczy
- › Rozmaryn
- › Zręбки z drewna jałowca, drewna pomarańczowego

Sposób przyrządzenia

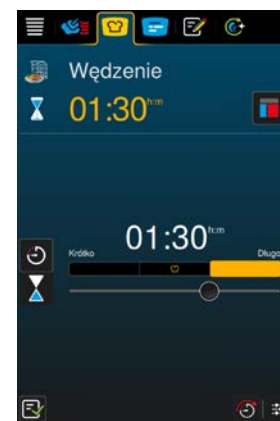
Umieścić pierś kaczki w solance na 12 godzin. Po zamarynowaniu wyłożyć na ruszt i pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przez 2 godziny.

Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać podane ustawienia. Program w iCombi Pro uruchamia się automatycznie.

W międzyczasie przyprawić piersi kaczki świeżym rozmarynem i do gotowania wykorzystać ruszt CNS.

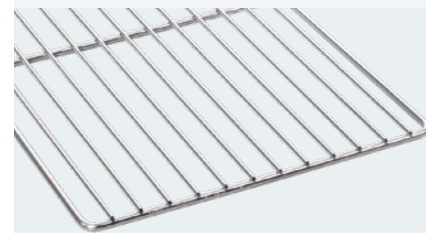
Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Wypozażenie dodatkowe

- › Ruszt CNS RATIONAL





Przykład zastosowania mleka/ mleka sojowego.

Wędzony ser lub tofu.

Składniki

- › Ser lub tofu
- › Zrębki z drzewa jabłoni, drzewa oliwnego

Sposób przyrządzenia

Napełnić VarioSmoker zrębkami drewnianymi, umieścić je w iCombi Pro na poziomie nad lub pod produktem i zamknąć drzwi komory. Wybrać podane ustawienia. Program w iCombi Pro uruchamia się automatycznie.

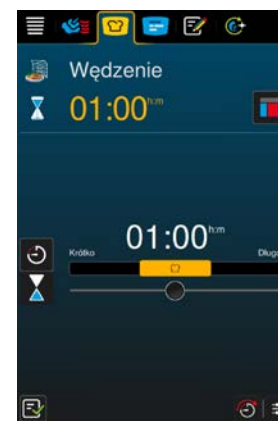
W międzyczasie doprawić ser lub tofu według upodobania. Na przykład rozmarynem, tymiankiem lub szalwią.

Gdy VarioSmoker zacznie dymić, a piec konwekcyjno-parowy RATIONAL wezwie do załadunku, umieścić ser lub tofu w komorze i zamknąć drzwi komory.

Do przyrządzenia użyć blachy do smażenia i pieczenia.

Ustawienia iCombi Pro

ścieżka przyrządzenia



Wypożyczenie dodatkowe

- › Pojemnik RATIONAL ze stali szlachetnej



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

Tel. +48 22 864 93 26

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

