



Zapewnij sobie już dziś bezpłatne
uczestnictwo w CLUB RATIONAL
www.club-rational.com

Instrukcja obsługi SelfCooking Center®



Legenda do wybieralnych piktogramów



Temperatura opiekania



Temperatura rdzenia/Stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia/Stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia/Stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia/Stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia



Stopień dogotowania



Zarumienienie



ClimaPlus Control®



Wielkość produktu



Grubość produktu



Zapiekanie wierzchniej warstwy



Opiekanie skóry na chrupko



Garowana objętość



Spokojny wypiek



Temperatura w komorze



Nastawienie czasu



Nastawienie DELTA T



Zmiana prędkości obiegu powietrza

Szanowny Kliencie!

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego SelfCooking Center®. Naczelnym celem naszego przedsiębiorstwa jest oferowanie naszym Klientom jak największych korzyści.

Na kolejnych stronach tej instrukcji doświadczeni mistrzowie kucharscy firmy RATIONAL zestawili dla Państwa wiele przydatnych rad i przykładów wykorzystania SelfCooking Center® w codziennej praktyce kucharskiej.

Celem tej instrukcji jest prezentacja różnych pomysłów i idei, jak korzystać z SelfCooking Center® oraz wsparcie Państwa przy pracy z nowym urządzeniem.

Dla ułatwienia orientacji, instrukcja jest podzielona według trybów pracy: pieczeń duża, produkty krótko smażone, ryba, drób, produkty ziemniaczane, dodatki, potrawy z jajek i desery, wypieki i Finishing®. Wszystkie te tryby pracy znajdują się jako piktogramy na panelu obsługi SelfCooking Center®.

Na początku każdego rozdziału zestawiliśmy przydatne informacje, pomocne w uzyskaniu doskonałych efektów gotowania, zgodnych z Państwa życzeniami.

Następnie znajdą Państwo, zestawione przez mistrzów kucharskich firmy RATIONAL, typowe przykłady zastosowania danego trybu pracy oraz praktyczne porady, a także informacje dotyczące odpowiedniego wyposażenia dodatkowego.

Alfabetyczny skorowidz przedstawianych przykładów zastosowania urządzenia znajduje się na końcu niniejszej instrukcji.

W razie pytań dotyczących przyrządzania potraw w SelfCooking Center® oferujemy Państwu możliwość korzystania z naszej ChefLine®. Chętnie pomożemy Państwu indywidualnie przez telefon.
(022) 864 93 26 oraz tel. kom. 0 692 445 655, 0 692 445 656, 0 692 445 652.

Nasz firmowy serwis techniczny jest dostępny pod numerem: (022) 864 93 26.

Ustawienie języka:



Wraz ze zmianą języka obsługi zmieniają się specyficzne dla danego kraju określenia i nastawienia fabryczne. Bliższe informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi w rozdziale „Nastawienia”

Wiele przyjemności z gotowania życzą mistrzowie kucharscy firmy RATIONAL.

Spis treści

1. Optymalne pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia	6
2. Tryb Pieczeń duża	8
Pieczenie	9
Duszenie	10
Pieczenie ze skórą	11
Pieczenie delikatne	12
Pieczenie nocne	13
Gotowanie delikatne	14
Pieczenie, gotowanie, duszenie – także w nocy	15
3. Tryb Krótka smażona	16
Smażenie	17
Grill	18
Panier.	19
Drobno krojone	20
Przekąski	21
4. Tryb Drób	22
Pieczenie/Grill	23
Panier.	24
Gotowanie na parze	25
Indyk pieczenie	26
Kaczka / Gęś	27
Kaczka po pekińsku	28
Przekąski	29
5. Tryb Ryba	30
Smażenie	31
Marynowana	32
Panier.	33
Gotowanie	34
Convenience-pieczenie	35
Gotowanie owoc morza	36
Przekąski-smażenie	37

Spis treści

6. Tryb Dodatki	38
Warzywa gotowanie	39
Warzywa grillowanie	40
Ryż gotowanie	41
Ryż smażenie	42
Makaron w sosie	43
Zapiekanki	44
Convenience-pieczenie	45
7. Tryb Produkty ziemniacz.	46
Frytki	47
Convenience-pieczenie	48
Gotowanie, Pieczenie	49
Smażenie, Knedle	50
Zapiekanka	51
8. Tryb Potrawy z jajek/Desery	52
Jajka gotowanie	53
Jajka-smażenie	54
Kostka jaj Omlet	55
Zapiekanka	56
Makaron/Pudding	57
9. Tryb Wypieki	58
Wypieki	59
Pieczenie + nawilżanie	60
Ciastka drobne	61
Ciastka + nawilżanie	62
Suflet, Garowanie	63
Pizza	64
10. Tryb Finishing®	65
Bankiet - talerze	67
A la carte - talerze	68
Pojemniki z sondą, Wypieki	69
Zapiekanie, Pizza	70
11. Zalecenia dotyczące maksymalnego załadunku	71
12. Skorowidz A-Z	75

1. Optymalne pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia

Optymalne pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia czujnik temperatury rdzenia należy wkuwać zawsze w najgrubszym miejscu produktu. Należy zwracać uwagę na to, aby duża część igły znalazła się w produkcie. W tym celu należy czujnik temperatury rdzenia wbijać w produkt skosem.

W przypadku produktów małych albo miękkich należy użyć przyrządu do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia. Zapewni to pewne pozycjonowanie czujnika.

W przypadku wypieków, które w trakcie pieczenia mocno wyrastają, należy umieścić czujnik temperatury rdzenia pionowo, w środku produktu.

Produkty różnej wielkości w jednym załadunku:

Przy załadunku komory produktami różnej wielkości, generalnie należy wkuwać czujnik temperatury rdzenia w najmniejszy produkt. Przy procesach gotowania kończących się fazą podtrzymania, takich jak „Pieczenie nocne”, „Duszenie” czy „Gotowanie delikatne”, należy przewidzieć odpowiednio długą fazę podtrzymania, aby także produkty większej wielkości osiągnęły pożądaną temperaturę rdzenia.

Przy procesach gotowania bez zintegrowanej fazy podtrzymania należy do całkowitego przyrządzenia większych sztuk użyć funkcji „Dalej”. Kiedy najmniejsza sztuka jest gotowa, rozlega się brzęczyk, a po otwarciu drzwi urządzenia na wyświetlaczu pojawia się przycisk „Dalej”. Należy wtedy wbić czujnik temperatury rdzenia w następny co do wielkości produkt i wcisnąć „Dalej”. Można tak robić dowolną ilość razy.

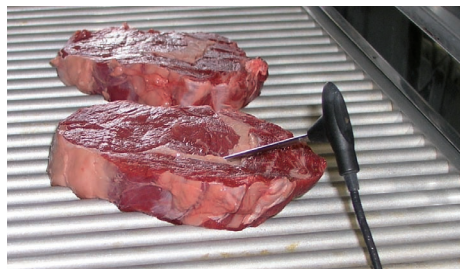
Proszę brać pod uwagę obowiązujące w Państwa kraju przepisy z zakresu higieny żywności – temperatury dla środków spożywczych.



W najgrubszym miejscu



Pozycjonować skośnie



Pozycjonować skośnie



Wbić czujnik temperatury rdzenia w kilka kawałków mięsa



Wbić w pierś



Wbić w pierś



Wbić w najgrubszym miejscu mięsa



Przy miękkich produktach użyć przyrządu do pozycjonowania czujnika rdzenia



Croissanty mocno wyrastają, dlatego ustawić czujnik temperatury rdzenia pionowo i użyć przyrządu do jego pozycjonowania



Wbić czujnik w najgrubsze miejsce



2. Pieczeń duża



Pieczenie

Do wszystkich większych sztuk mięsa, które typowo wypieka się całe, mają być ładnie zarumienione i soczyste, jak np. pieczeń wieprzowa, pieczeń wołowa, gicz cielęca i wiele innych. Nadaje się także do mięsa w cieście francuskim lub chlebowym (np. filet Wellington).

Duszenie

Do wszystkich typowych potraw duszonych, takich jak zrazy, gulasz, ragout czy pieczeń na kwaśno. Mięso robi się szczególnie delikatne i można je łatwo porcjować. Nadaje się do przyrządzania w nocy (patrz strona 15).

Pieczenie ze skórą

Nadaje się do wszystkich większych sztuk mięsa z grubą skórą, które mają dać soczyste, mięso z chrupką, ładnie zarumienioną skórą, takich jak: pieczeń z chrupką skórą, golonka, boczek z żebrami, szynka z chrupką skórą.

Pieczenie delikatne

Idealne do wszystkich szczególnie delikatnych mięs, które są typowo pieczone na różowo, takich jak: rostbef, polędwica wołowa, gicz jagnięca, górką cielęca, comber z jelenia i z sarny. Nadaje się także do pasztetu.

Pieczenie nocne

Szczególnie przydatne do wszystkich większych sztuk mięsa i dużego drobiu, pieczonego na różowo albo wypiekane całkowicie, takich jak: rostbef, pieczeń cielęca, pieczeń wieprzowa, pieczeń z chrupką skórą, gęś, kaczka i wiele innych. Dzięki bardzo powolnemu pieczeniu nocnemu mięso staje się szczególnie delikatne i soczyste (patrz strona 15).

Gotowanie delikatne

Do wszystkich większych sztuk mięsa, gotowanych typowo w płynie, np. sztuka mięsa, mięso na zupę, schab peklowany, szynka, kielbaski parzone. Znakomite także do przyrządzania teryn. Dzięki automatycznej fazie podtrzymania można także piec w nocy (patrz strona 15).



Pieczenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Pieczeń wieprzowa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Pieczeń wołowa		 różowe  wypieczone
Pieczeń z różną		
Pieczeń zawijana		
Mostek cielęcy nadziewany		
Gicz cielęca		
Pieczeń rzymska		
Pieczeń cielęca w skorupce musztardowej	Pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
		 różowe  wypieczone
Szynka w cieście chlebowym	Do tych produktów należy zastosować blachy do pieczenia aluminiowe, perforowane	 jasne  ciemne
Filet Wellington		 różowe  wypieczone
Schab nadziewany	Pojemniki emaliowane 20 mm	 jasne  ciemne
		 różowe  wypieczone

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Pieczeń wołowa	1,5 kg	100 min
Pieczeń wieprzowa	1 kg	75 min
Pieczeń rzymska	1 kg	75 min
Szynka w cieście chlebowym	2 kg	120 min
Pasztet	2 kg	75 min



Aby uzyskać doskonałą bazę do sosów, należy włożyć kości i warzywa korzeniowe do emaliowanego pojemnika i prażyć je razem z pieczeniem. Następnie zagotować bazę z fondem.

Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Duszenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Gicz jagnięca Zrazy Pieczeń duszona Osso Bucco Pieczeń na kwaśno Gulasz Ragout Angielski Hot Pot	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 niskie  wysokie

Potraw duszonych nigdy nie przyrządzać bez sosu lub fondu. Brzęczyk, zgłaszający się po fazie opiekania sygnalizuje, że można zalać mięso płynem.

W razie potrzeby można dusić różne rodzaje mięsa w tym samym załadunku, np. gicz jagnięcą ze zrazami, pieczenią duszoną, Osso Bucco, pieczenią na kwaśno, gulaszem i ragout. Sztuki mięsa mogą być różnej wielkości (patrz strona 15). Czujnik temperatury rdzenia wbija się w najmniejszą sztukę mięsa. Należy przewidzieć odpowiednio długą fazę podtrzymania, aby także produkty większej wielkości osiągnęły pożądaną temperaturę rdzenia.

Przy duszeniu mniejszych sztuk mięsa, np. gulaszu, należy wbić czujnik temperatury rdzenia w dwa kawałki mięsa, a następnie włożyć je z powrotem do sosu. Uchwyt czujnika nie może zostać pokryty sosem. Zaleca się przykryć pojemnik z gulaszem pokrywą.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Zrazy w sosie 250 g	1 GN ca. 22 szt.	110 min
Pieczeń duszona	1,5 kg	180 min
Gulasz	1,2 kg	110 min



W razie potrzeby przyrządzany produkt można po zakończeniu procesu duszenia doprowadzić do temperatury spożycia za pomocą naciśnięcia przycisku „Finishing®”



Można załadować mięso do komory już zalane sosem, Faza opiekania staje się wtedy niepotrzebna. Spowoduje to jednak mniejsze zarumienienie. Proszę w tym celu wybrać na wyświetlaczu: „Dolanie pominąć?”

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądaný efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Boczek z żebrami Pieczeń z chrupką skórą Prosię z różną Gicz cielęca Golonka	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm Do tych produktów należy zastosować ruszty	 jasne  ciemne  różowe  wypieczone
Szynka peklowana z chrupką skórą	Pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne  różowe  wypieczone
Boczek z żebrami słodko-kwaśny	Pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne  różowe  wypieczone

Przy produktach peklowanych i marynowanych zalecamy stopień zarumienienia „jasne”.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Golonka	6 szt.	60 min
Pieczeń z chrupką skórą	1,5 kg	80 min



W celu uzyskania doskonałej chrupkiej skóry należy ją skośnie ponacinać i mocno nasolić.

Skóra da się łatwiej naciąć, kiedy zostanie naparowana. W związku z tym w procesie przyrządzania jest zintegrowana faza parowania. Brzęczyk sygnalizuje, że skóra jest gotowa do nacięcia. Po nacięciu skóry proces przyrządzania jest automatycznie kontynuowany.

Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – zarumienienie (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” i wypiekanie (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone”. Temperatura rdenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Pieczenie delikatne

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Polędwica wołowa Udziec jagnięcy	Do tych produktów należy zastosować ruszty + pojemniki emaliowane 20 mm	 niskie  wysokie  różowe  wypieczone
Comber z jelenia Górka cielęca Comber z sarny Polędwica wieprzowa Schab	Do tych produktów należy zastosować ruszty + pojemniki emaliowane 20 mm	 niskie  wysokie  różowe  wypieczone
Pieczeń zawijana wieprzowa Pasztet	Ruszty + pojemniki emaliowane 20 mm	 niskie  wysokie  różowe  wypieczone

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Comber z sarny	2 kg	25 min
Polędwica wołowa	1,5 kg	35 min
Udziec jagnięcy, różowy	1,5 kg	55 min



Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy: krótkie wstępne opieczenie w niższej temperaturze („niskie”) lub w temperaturze wyższej („wysokie”) oraz stopień wypieczenia (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Udziec jagnięcy	Do tych produktów należy zastosować ruszty + pojemniki emaliowane 40 mm	 niskie  wysokie
Rostbef		 różowe  wypieczone
Rozbratel		 różowe  wypieczone

Dzięki zintegrowanej fazie dojrzewania i utrzymania, rostbef lub udziec jagnięcy pozostają w idealnym stanie do 24 godzin, a nawet stają się jeszcze delikatniejsze.

Pieczeń wieprzowa	Do tych produktów należy zastosować ruszty + pojemniki emaliowane 40 mm	 niskie  wysokie
Pieczeń wołowa		 różowe  wypieczone
Mostek cielęcy nadziewany		 różowe  wypieczone
Gicze		
Boczek z żebrami		 jasne  ciemne
Pieczeń z chrupką skórą		
Całe kaczki		 jasne  ciemne
Całe gęsi		

Sztuki mięsa, które mają uzyskać ten sam stopień wypieczenia (wewnątrz), np. „wypieczone”, można piec w tym samym załadunku, np. pieczeń wieprzową razem z pieczenią wołową, mostkiem cielęcym, giczami, boczkiem z żebrami, kaczką i gęsią. Sztuki mięsa mogą być różnej wielkości (patrz strona 15). Czujnik temperatury rdzenia wbija się w najmniejszą sztukę mięsa. Należy przewidzieć odpowiednio długą fazę podtrzymania, aby także produkty większej wielkości osiągnęły pożądaną temperaturę rdzenia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Rostbef (medium)	2 kg	90 min
Udziec jagnięcy różowy	1,5 kg	80 min
Pieczeń wołowa	1,5 kg	160 min



Aby uzyskać bazę do sosów, należy włożyć kości i warzywa korzeniowe do emaliowanego pojemnika i wsunąć go w prowadnicę pod pojemnikiem z mięsem. Następnie zagotować bazę z fondem.

Wybór przycisku „Opiekanie skóry” pozwala po uzyskaniu przez produkt pożądaną temperaturę rdzenia, na automatyczne przypieczenie skóry na chrupko i odpowiednie zarumienienie.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądaný efekt końcowy: krótkie wstępne opiekanie w niższej temperaturze („niskie”) lub w temperaturze wyższej („wysokie”) oraz stopniu wypieczenia (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Sztuka mięsa Mostek wołowy Golonka Ozór, łeb cielęcy Boczek z żebrami, mięsne danie jednogarnkowe	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm	 wolne  szybkie  różowe  wypieczona
Kassler Szynka gotowana Vitello-Tonnato Łopatka wieprzowa Teryny	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm Rusztły	 wolne  szybkie  różowe  wypieczona
Klarowanie rosołu	Pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm	 wolne  szybkie  różowe  wypieczona

Można wygodnie, w nocy, klarować fondy i rosoly. W tym celu należy do zimnego fondu włożyć wszystkie pożądane przyprawy oraz mięso klarujące i wyklarować go przy powyższym wymienionym nastawieniu. Czujnik temperatury rdzenia wkłada się do fondu.

Sztuki mięsa, które mają uzyskać ten sam stopień dogotowania, np. „dogotowane”, można gotować w tym samym załadunku, np. sztukę mięsa razem z mostkiem wołowym, golonką, ozorem, łbem cielęcym i boczkiem z żebrami. Sztuki mięsa mogą być różnej wielkości (patrz strona 15). Czujnik temperatury rdzenia wbija się w najmniejszą sztukę mięsa. Należy przewidzieć odpowiednio długą fazę podtrzymania, aby także produkty większej wielkości osiągnęły pożądaną temperaturę rdzenia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Wołowina gotowana	2 kg	180 min
Cielęcina gotowana	700 g	110 min
Golonka	1 szt.	100 min



Należy zwracać uwagę na poziom płynu w pojemnikach, aby nie dopuścić do oparzenia z powodu ich wylania się



Dla uniknięcia przebarwiania się lub przeróżowiania się mięsa w nocy, należy zrezygnować z dodawania soli kuchennej.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control® lub określić własny pożądany efekt końcowy: sposób gotowania od „powoli” do „szybko” i stopień dogotowania (wewnątrz w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „dogotowane”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.

Pieczenie, gotowanie, duszenie – także w nocy

Warto wykorzystywać urządzenie przez całą dobę. Może pracować nawet, jeśli w kuchni nie ma nikogo. Do przyrządzania potraw w nocy nadają się procesy „Pieczenie nocne”, „Gotowanie delikatne” oraz „Duszenie”.

Za pomocą przyrządzania nocnego przygotowuje się wszelkie rodzaje większych sztuk mięsa, zarówno wołowinę, cielęcinę, wieprzowinę i jagnięcinę, także pieczeń rzymską, zrazy, gulasz, gęsi, kaczki i indyki. Jakość potraw z przyrządzania nocnego jest znakomita, mięso staje się szczególnie delikatne i soczyste.

Korzyści z przyrządzania nocnego:

1. Szczególnie delikatne i soczyste mięso
2. Znakomita jakość fondu na najlepsze sosy
3. Zmniejszenie strat na wadze
4. Oszczędność energii dzięki taryfom nocnym
5. Zysk mocy przerobowej dzięki całodobowemu wykorzystaniu urządzenia
6. Odciążenie personelu

Przy przygotowywaniu nocnym można przyrządzać różne rodzaje mięsa w tym samym załadunku, sztuki mięsa nie muszą być tej samej wielkości. Generalnie należy wtedy czujnik temperatury rdzenia wbić w najmniejszy produkt. Należy przewidzieć odpowiednio długą fazę podtrzymania, aby także produkty większej wielkości osiągnęły pożądaną temperaturę rdzenia.

Dalsze przydatne porady i wskazówki znajdują się przy opisach procesów gotowania.



3. Krótko smażone



Smażenie

Do tradycyjnych potraw z patelni, o dobrej soczystości i zarumienieniu, takich jak: rumsztyk, kotlet schabowy, kotlety, kostki z polędwicy lub medaliony z najróżniejszych rodzajów mięsa.

Grill

Typowe potrawy grillowane z wszystkich rodzajów mięsa, np. steki lub kotlety, są przyrządzane dokładnie tak, jak zostało to określone. Za pomocą rusztu CombiGrill otrzymują dodatkowo idealny wzorek grillowy.

Panier.

Produkty panierowane jak sznycel, kotlet czy Cordon Bleu z wieprzowiny lub cielęciny są smażone na chrupko z zewnątrz, soczyste w środku i na złotobrazowy kolor.

Drobno krojone

Nadaje się do wszystkich cienkich steków, produktów drobno krojonych, dań z woka lub kostek mięsnych, w które nie da się wbić czujnika temperatury rdzenia.

Przekąski

Tutaj doskonale udają się przekąski – soczyste kulki mięsne, małe kebaby i małe szaszłyki.



Smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Tournedo wołowe Polędwica jagnięca Filet mignon	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krwiste  wypieczone
Kotlety mielone Kebaby	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 20 mm	 jasne  ciemne  krwiste  wypieczone
Polędwica wieprzowa Medaliony	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krwiste  wypieczone
Medaliony cielęce	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krwiste  wypieczone

Przy jaśniejszych gatunkach mięsa można dodatkowo zwiększyć stopień zarumieniania w celu uzyskania intensywniejszej barwy. Marynowane steki lepiej jest smażyć z niższym stopniem zarumieniania, ponieważ większość marynat je nasila.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumieniania.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Medaliony	100 g	6 min
Stek z cielęciny	200 g	9 min
Filet mignon	120 g	7 min
Kotlety mielone	150 g	14 min
Polędwica wieprzowa	300 g	16 min



Dzięki znakomitemu przenoszeniu ciepła, najlepsze efekty smażenia pozwalają osiągnąć blachy do smażenia i pieczenia oraz pojemniki emaliowane.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy: zarumienienie (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” oraz stopień wypieczenia (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Grill

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Rumsztyk Stek z biodrówki	Do tych produktów należy zastosować ruszty CombiGrill	 jasne ☐ ciemne  krwiste ☒ wypieczone
Kotlety jagnięce z kostką Stek z polędwicy	Do tych produktów należy zastosować ruszty CombiGrill	 jasne ☐ ciemne  krwiste ☒ wypieczone
Kotlet schabowy Stek z cielęciny Kotlet z karkówki	Do tych produktów należy zastosować ruszty CombiGrill	 jasne ☐ ciemne  krwiste ☒ wypieczone

Grillując produkty marynowane, należy wybrać jaśniejsze zarumienienie, ponieważ wiele marynat i mieszanek przypraw zawiera cukier i z tego powodu mięso mocniej się zarumienia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Rumsztyk	200 g	8 min
Stek z polędwicy	200 g	10 min
Plecówka jagnięca luzowana	200 g	8 min
Stek wieprzowy	200 g	10 min
Antrykot	250 g	11 min



Za pomocą rusztu CombiGrill uzyskuje się znakomity wzorek grillowy. W celu jego uzyskania należy położyć na ruszcie CombiGrill dobrze schłodzone, surowe mięso.

Proszę uwzględniać zalecane maksymalne wielkości załadunku, podane od strony 71.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy: zarumienienie (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” oraz stopień wypieczenia (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone”.

Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Panier.

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Sznyceł cielęcy Sznyceł wieprzowy Sznyceł warzywny	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ciemne         

Nastawienie „ciemne” należy wybrać, jeżeli grubość produktu jest mniejsza niż 1,5 cm.
 Użycie czujnika temperatury rdzenia nie jest konieczne.

Cordon Bleu Kotlet wieprzowy Kotlet cielęcy panierowany Grasica cielęca panierowana	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	           
--	--	--

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Sznyceł	150 g	8 min
Cordon bleu	180 g	15 min



Produkty panierowane zarumieniają się najlepiej, jeżeli zostaną po obu stronach równomiernie pokryte klarowanym masłem, olejem lub tłuszczem. Dodatek sproszkowanej papryki do mąki do panierowania wzmacnia zarumienianie. W handlu dostępne są specjalne tłuszcze, wzmacniające zarumienianie.

Na panierkę nadają się także mieszanki z mąki do panierowania z ziołami lub mielonymi orzechami, sezamem i płatkami kukurydzianymi.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Drobno krojone

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kostki z polędwicy Cienkie sznycle	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże
Mięso drobno krojone Paski polędwicy	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże
Patelnia z Gyros	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże

Przy produktach mrożonych należy zastosować nastawienie „duże”.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Mięso drobno krojone	600 g	6 min
Kostki z polędwicy	600 g	7 min



Optimalny załadunek jednej blachy do smażenia i pieczenia przy mięsie drobno krojonym wynosi 600-1000 g. Chcąc usmażyć cebulę, należy ją przedtem przez kilka minut naparować, co zapobiega przypaleniu.

Można do mięsa dodać warzywa i smażyć je równocześnie. Sos dodaje się później.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Przekąski

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kebaby Köfte (tureckie kulki z mięsa mielonego) Żeberka (wstępnie przygotowane, marynowane)	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ☒ jasne ☐ ciemne  ☐ krótko ☒ długo
Kulki mięsne Szaszłyki wołowe Piccole grigliate	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia Taca do grillowania i pieczenia pizzy, rozgrzana	 ☒ jasne ☐ ciemne  ☐ krótko ☒ długo
Satay z wieprzowiny Japońskie szaszłyki grillowane (Yakitori) Angielskie śniadanie	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ☒ jasne ☐ ciemne  ☐ krótko ☒ długo

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Szaszłyki Satay	65 g	5 min
Kulki mięsne	60 g	6 min
Małe steki wołowe	60 g	4 min
Gambas	40 g	5 min
Eskalopki (wieprzowina)	50 g	4 min



Ten proces gotowania wykorzystuje LevelControl® i jest w ten sposób idealny do mieszanych załadunków rolujących. Każda półka jest nadzorowana osobno.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



4. Drób



Pieczenie/ Grill

Do wszystkich jasnych gatunków drobiu w całości lub w elementach, takich jak kurczak z grilla, minikurczęta, perliczka, przepiórka, kapłon. Uzyskuje się dobrze zarumieniony na zewnątrz, chrupki drób o bardzo soczystym mięsie.

Panier.

Nadają się do wszystkich panierowanych produktów drobiowych, takich jak kurczak pieczony, sznycle z kurczaka, Cordon Bleu czy Nuggety z kurczaka. Drób zostaje usmażony na chrupko i złotobrazowo na zewnątrz oraz soczysty w środku.

Gotowanie na parze

Ten proces gotowania jest idealny do przyrządzania kury gotowanej lub indyka gotowanego, sałatek lub potrawek, kury rosolowej, oraz do przyrządzania teryn i galantyn.

Indyk pieczenie

Specjalnie do drobiu niskotłuszczowego. Uzyskuje się dobrze zarumienione na zewnątrz i soczyste w środku indyki, pierś indyka, udźce indyka, pieczeń zawijaną z indyka.

Kaczka/ Gęś

Idealne do uzyskania chrupkich z zewnątrz i kruchych w środku gęsi i kaczek, niezależnie od tego czy całych, ud czy piersi. Szczególnie soczysta udaje się pieczona na różowo pierś kaczki Barbarie.

Kaczka po pekińsku

Nastawienie to nadaje się znakomicie do przygotowania tradycyjnej kaczki po pekińsku o niezwykle chrupkiej skórce.

Przekąski

Wszystkie produkty, które należy piec krótko na chrupko, jak skrzydełka i palki drobiowe, drobno krojone mięso drobiowe lub piersi z kurczaka.



**Pieczenie/
Grill**

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kurczak z grilla Minikurczęta Kapłon Pularda	Do tych produktów należy zastosować Superspike do kurczaków	jasne ciemne różowe wypieczone

Drób udaje się najlepiej, jeśli używa się produktu prosto z chłodni. Przy dużej ilości zalecamy pojemnik do zbierania tłuszczu z programu oryginalnego wyposażenia dodatkowego.

Pierś kurczaka Pierś pulardy Supreme Kurczak Tandori	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	jasne ciemne różowe wypieczone
---	---	-------------------------------------

Udko kurczaka Pierś kurczaka z kością	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	jasne ciemne różowe wypieczone
--	---	-------------------------------------

Pojemniki emaliowane mają wyższy brzeg od blach do smażenia i pieczenia i z tego powodu nadają się lepiej do przyrządzania tłustszych elementów drobiu.

Marynowana pierś kurczaka	Blachy do smażenia i pieczenia	jasne ciemne różowe wypieczone
----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Kurczak z grilla	1 kg	30 min
Pierś pulardy Supreme	200 g	12 min
Minikurczęta	450 g	18 min
Stek z indyka	200 g	10 min



Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

W celu szybkiego wyprodukowania kolejnych partii kurczaków z różną wykorzystuje się Finishing®. Dzięki tej funkcji uzyskuje się soczyste w środku i chrupkie na zewnątrz kurczaki w ciągu ok. 20 minut. Bliższe informacje na ten temat znajdują się w rozdziale 10 na stronie 70.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądaný efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Panier.

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Sznyce z kurczaka Sznyce z indyka	Do tych produktów należy zastosować blachy do pieczenia, perforowane	 ciennie  grube  jasne  ciemne  małe  duże
Nuggety z kurczaka	Blachę do smażenia i pieczenia	 ciennie  grube  jasne  ciemne  małe  duże
Cordon Bleu z kurczaka Sznycel drobiowy mrożony Backhendl	Do tych produktów należy zastosować blachy do pieczenia, perforowane	  grube  jasne  ciemne  różowe  wypieczona

Do produktów mrożonych należy użyć wiertła, dołączone do zestawu startowego. Wywiercenie dziurki w produkcie ułatwia umieszczenie w nim czujnika temperatury rdzenia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Sznyce z indyka	150 g	6 min
Cordon Bleu	180 g	15 min
Nuggety z kurczaka	1 kg	7 min



Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Produkty panierowane zarumieniają się najlepiej, jeżeli zostaną po obu stronach równomiernie pokryte klarowanym masłem, olejem lub tłuszczem. Dodatek sproszkowanej papryki do mąki do panierowania wzmacnia zarumienianie. W handlu dostępne są specjalne tłuszcze, wzmacniające zarumienianie.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Pierś kurczaka gotowana	Pojemniki ze stali szlachetnej 40 mm	 różowe  wypiecz. i delikat.
Przy nastawieniu „średnie” drób pozostaje szczególnie delikatny i soczysty.		
Pierś indyka na sałatkę Kurczak gotowany Teryna drobiowa Tymbaliiki drobiowe	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 40 mm Ruszt Foremki do muffinek i tymbaliików	 różowe  wypiecz. i delikat.
Kura rosółowa	Pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm	 różowe  wypiecz. i delikat.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Pierś indyka	1 kg	40 min
Kura rosółowa	1,2 kg	160 min



Gotowany drób jest szczególnie przydatny do dań dietetycznych i mało obciążających organizm. Niepotrzebny jest dodatek tłuszczu, nie powstają także substancje przypalone, stąd mięso to jest szczególnie łatwo przyswajalne.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień dogotowania (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „średnie” do „dogotowane”.



Indyk pieczenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Szynka z indyka Pierś indyka Kurczak po chińsku	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 60 mm	 jasne  różowe  ciemne  jasne  różowe  wypieczone
Cały indyk Udziec z indyka	Do tych produktów należy zastosować ruszty	 jasne  ciemne  jasne  różowe  wypieczone
Pieczeń zawijana z indyka	Pojemniki emaliowane 60 mm	 jasne  ciemne  jasne  różowe  wypieczone

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Pieczeń z indyka	4,5 kg	140 min
Udziec z indyka nadziewany	1,5 kg	90 min



Można piec w tym samym załadunku sztuki mięsa o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Indyk albo elementy z indyka można przyrządzać z nadzieniem. Używając marynat lub przypraw, które łatwo się zarumieniają (np. marynaty z miodem), należy wybrać niższy stopień zarumienienia.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” i wypiekanie (wewnątrz w rdzeniu mięsa) od „średnie” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Kaczka/ Gęś

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Pieczeń z gęsi Gęsie udo, Kacze udo Pierś gęsi klasyczna Pieczeń z kaczki Pierś kaczki duszona	Do tych produktów należy zastosować ruszty albo Superspike do kaczek	  jasne  ciemne  różowe  wypiecz. i delikat.

Dla wszystkich dań z gęsi i kaczek, które chce się upiec klasycznie, niezależnie od tego, czy są to całe sztuki drobiu, czy tylko udka, zawsze należy wybrać nastawienie „wypieczone + delikatne”. Jeżeli gęś lub kaczka mają zostać doprawione marynatą lub miodem, należy mięso smarować dopiero po zakończeniu procesu pieczenia.

Polewanie mięsa w trakcie pieczenia jest niepotrzebne.

Dzika kaczka	Ruszty	  jasne  ciemne  różowe  wypiecz. i delikat.
---------------------	--------	--

Pierś kaczki Barbarie, różowa Pierś kaczki, różowa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 20 mm	  jasne  ciemne  różowe  wypiecz. i delikat.
---	--	--

Dla piersi kaczki, pieczonej na różowo, należy wybrać „różowe”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Pierś kaczki	1,5 kg	100 min
Pieczeń z kaczki	3 kg	180 min
Pierś kaczki, różowa	180 g	8 min



Przy pieczeniu gęsi/kaczek zalecane jest ustawienie pod rusztem głębokiego pojemnika do zbierania wytapiającego się tłuszczu. Elementy gęsi/kaczek najlepiej ułożyć na warzywach do prażenia, w pojemniku emaliowanym w marmurek o wysokości 40 mm i zalać do wysokości 2 cm zimnym wywarem lub wodą. Aby skóra upiekła się na chrupko, a mięso pozostało soczyste, należy zwrócić uwagę na to, aby powierzchnia mięsa od strony nie osłoniętej skórą była przykryta płynem. Zapewni to chrupkość znajdujących się na górze strony ze skórą. Po pieczeniu poza elementami drobiowymi uzyskuje się dodatkowo bazę do sosu.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” i wypieczenie (wewnątrz, w rdzeniu mięsa) od „różowe” do „wypieczone + delikatne”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Kaczka po pekińsku

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kaczka po pekińsku	Ruszt	 jasne  ciemne

Skóra umytej kaczki musi zostać najpierw sparzona za pomocą pary wodnej (proces „Drób – gotowanie”), a następnie kilkakrotnie nasmarowana, za pomocą pędzla, glazurą z miodu, octu i wody. Po pokryciu glazurą kaczkę suszy się przez kilka godzin w chłodnym miejscu, najlepiej z użyciem wentylatora. Dalsze przyrządzanie odbywa się przy opisanym powyżej nastawieniu.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Kaczka po pekińsku	1,5 kg	45 min



Do kaczki po pekińsku tradycyjnie serwuje się (osobno) Chińskie Naleśniki oraz paski ogórka bez pestek i dymki. Podaje się także sos Hoisin (dostępny w handlu).

Chińskie Naleśniki

310 g maki pszennej

2 łyżeczki drobnego cukru

250 ml wrzątku

1 łyżka oleju sezamowego

Mąkę, wodę i cukier zagnieść na zbite ciasto i odłożyć na bok na ok. 30 minut. Cienko rozwałkować ciasto na kręgi o średnicy 8 cm i posmarować olejem sezamowym. Upiec blaty ciasta w urządzeniu Multibaker (patrz strona 54).



Przekąski

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Skrzydółka kurze Szaszłyki Satay Szaszłyki Yakitori Jeżeli drewniane szpady do szaszłyków włoży się przed nabiciem mięsa do wody, mniej się przebarwią w czasie smażenia.	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	jasne ☒ ciemne krótko ☒ długo
Paski z indyczego mięsa Mięso drobno krojone	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	jasne ☒ ciemne krótko ☒ długo
Pałki Medaliony z kurczaka Szaszłyk z kurczaka	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	jasne ☒ ciemne krótko ☒ długo

Przy potrawach z drobno krojonego mięsa sos dodaje się dopiero po smażeniu.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Szaszłyk z kurczaka	60 g	4 min
Skrzydółka kurze	60 g	6 min
Pałki	80 g	10 min



Ten proces gotowania wykorzystuje funkcję LevelControl® i jest z tego powodu idealny do mieszanych załadunków rolujących. Każda półka jest nadzorowana osobno.

W przypadku produktów mrożonych należy zwiększyć nastawiany czas.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



5. Ryba



Smażenie

Wszystkie rodzaje ryb, ze skórą lub bez, filety i całe ryby, są smażone lub grillowane szczególnie soczysście w środku i chrupko na zewnątrz – np. stek z łososia, cały pstrąg lub filet z okonia.

Marynowana

Nadaje się do wszystkich rodzajów ryby marynowanej, filetów oraz dań rybnych nadziewanych warzywami/ziemniakami lub obłożone zapiekaną na chrupko warstwą warzyw/ziemniaków. Mięso ryby jest szczególnie soczyste w środku.

Panier.

Panierowane dania rybne wszelkiego rodzaju, np. czarniak, paluszki rybne, gładzica panierowana, wychodzą chrupkie i złotobrązowe na zewnątrz a soczyste w środku.

Gotowanie

Ryby każdego rodzaju, całe lub filety, są gotowane w sposób zapewniający doskonałą miękkość i soczystość mięsa, do tego bez wypływania białka. Nadaje się także do przyrządzania szlachetnych teryn rybnych.

Convenience-pieczenie

Nadaje się do przyrządzania mrożonych filetów rybnych oraz gotowych dań rybnych.

Gotowanie owoc morza

W tym nastawieniu delikatnie gotowane są owoce morza do przekąsek lub sałatek, świeże lub mrożone, np. ośmiornica, kalamarnica, homarzec, krewetki.

Przekąski-smażenie

Małe kostki z rybiego mięsa albo cienkie filety, w które nie da się wbić czujnika temperatury rdzenia, są smażone z ładnym zarumienieniem na zewnątrz i soczysście w środku.



Smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Stek z łososia Homarzec (scampi) / Krewetki olbrzymie	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  szkliste  wypieczone
Filet rybny smażony Filet rybny ze skórą	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  szkliste  wypieczone
Filet z tuńczyka Filet z ryby pily	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  szkliste  wypieczone
Pstrąg Dorada cała Okoń morski	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  szkliste  wypieczone

Średni czas przyrządzenia: efektywny czas przyrządzenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzenia
Stek z łososia	150 g	8 min
Pstrąg cały	350 g	12 min
Filet z sandacza	80 g	6 min
Dorada	400 g	14 min



Można smażyć w tym samym załadunku ryby o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Efekt smażenia będzie najlepszy, jeżeli posmaruje się rybę olejem lub sklarowanym masłem. Jest to szczególnie ważne, jeżeli chce się przed smażeniem obtoczyć rybę w mące.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” i wypieczenie (wewnątrz) od „delikatne” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Mary- nowana

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Filet z okonia w marynacie sojowej	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Filet z łucjana z sosem ostrygowym		 szkliste  wypieczone
Filet z łososia z pastą Tandori		
Filet rybny w marynacie z curry	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Filet z sandacza marynowany		 szkliste  wypieczone
Branzino alla livornese		
Filet rybny z pesto	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Pstrąg w ziołach		 szkliste  wypieczone

Ryb marynowanych nie należy obtaczać w mące.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Filet rybny, cienki	150 g	6 min
Filet z okonia, gruby	150 g	9 min



Można piec w tym samym załadunku ryby o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Po położeniu ryby na paskach warzyw i zgaszeniu jej po usmażeniu odrobiną białego wina lub wina ryżowego, można wykorzystać powstały fond do przyrządzenia sosu.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” i wypieczenia (wewnątrz) od „delikatne” do „wypieczone”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Panier.

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Filet z czarniaka panierowany Filet z karmazyna Gładzica cała	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ciemne grube  jasne ciemne  szkliste wypieczone

Grube ryby przyrządza się z pomocą czujnika temperatury rdzenia dokładnie tak, jak zostało to określone..

Sandacz w orzechach Okoń/panierka ziołowa Filet z buławika nowozelandzkiego (Hoki)/panierka kokosowa	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ciemne grube  jasne ciemne  szkliste wypieczone
---	--	---

Ryby w panierkach z wiórków kokosowych, orzechów lub ziół przyrządzać na niższym stopniu zarumienienia.

Nuggety rybne Paski z soli panierowane Paluszki rybne	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 ciemne grube  jasne ciemne  małe duże
--	--	---

Cienkie produkty rybne przyrządza się bez użycia czujnika temperatury rdzenia.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Czarniak panierowany	150 g	8 min
Paluszki rybne	1 GN	6 min



Przy nastawieniu „grube” można smażyć/piec w tym samym załadunku ryby różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Produkty panierowane zarumieniają się najlepiej, jeżeli zostaną po obu stronach równomiernie pokryte klarowanym masłem, olejem lub tłuszczem. Dodatek sproszkowanej papryki do mąki do panierowania wzmacnia zarumienianie. W handlu dostępne są specjalne tłuszcze, wzmacniające zarumienianie.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Gotowanie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Filet z łososia Turbot Roladki z pstrąga Filet z wåtłusza	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 20 mm	  
Czarniak Pstrąg „na niebiesko“ Filet z karpia Roladki z soli Suflet z pstrąga Teryna rybna Ryba pokazowa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 20 mm Do tych produktów należy zastosować foremki do muffinek i tymbalików Do tych produktów należy zastosować ruszty	  

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Filet z łososia, gotowany na parze	80 g	5 min
Roladka z soli	150 g	7 min
Teryna rybna	800 g	35 min
Łosoś cały	1,8 kg	50 min



Można gotować w tym samym załadunku ryby o różnej wielkości. Wykorzystuje się do tego funkcję „Dalej”, opisaną w rozdziale 1.

Przy terynach i tymbalikach wbić czujnik temperatury rdzenia pionowo z góry w środek foremki, używając przyrządu do pozycjonowania czujnika.

Dolanie do pojemnika białego wina i dodanie jasnych warzyw korzeniowych, które połączą się z wyciekającym sokiem, pozwoli uzyskać dobrą bazę do sosów.

Chcąc ugotować całe ryby do celów pokazowych, należy wypełnić brzuch ryby folią aluminiową, co ułatwi nadanie rybie kształtu i pozwoli ustawić ją na brzuchu.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień dogotowania od „delikatne” do „dogotowane”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia.



Convenience -pieczenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Krażki kalmarów, mrożone Krewetki w cieście, mrożone Paluszki rybne	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  male  duże
Filet z czarniaka, mrożony	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  male  duże
Filet rybny z dodatkami, mrożony Filet rybny w ziołach	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  male  duże

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Filet rybny, mrożony	150 g	12 min
Filet rybny z dodatkami	160 g	23 min



Można używać wszystkich dostępnych w handlu produktów typu Convenience.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Gotowanie owoc morza

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Omułki jadalne Małże	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 65 mm	 cienkie  grube  małe   duże
Dla uzyskania lepszego smaku należy użyć warzyw pokrojonych w słupki (julienne), białego wina i ziół.		
Krażki z kałamarnicy Koktajl z owoców morza, mrożony Krewetki olbrzymie Raki	Do tych produktów należy zastosować pojemniki perforowane	 cienkie  grube  małe   duże
Raki 500g	Pojemniki perforowane	 cienkie  grube  małe   duże
Ośmiornica Kałamarnica	Do tych produktów należy zastosować pojemniki perforowane	 cienkie  grube  szkliste  wypiecz. i delikat.
Riesengarnelen	Pojemniki perforowane	 cienkie  grube  szkliste  wypiecz. i delikat.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Owoce morza mrożone	1 kg	5 min
Krewetki olbrzymie 8/12	1 kg	7 min



Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień dogotowania od „delikatne” do „dogotowane”. Temperatura rdzenia, jaka powinna zostać osiągnięta, może być wyznaczana z dokładnością do jednego stopnia..



Przekąski -smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kostki z łososia Filet z barweny czerwonej Krewetki olbrzymie bez skoruppek	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krótko  długo
Paski z czarniaka Krewetki olbrzymie (krewetki)	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krótko  długo
Szaszłyki rybne Cienkie filety rybne Krewetki olbrzymie w skorupkach Sardynki	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krótko  długo

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Krewetki olbrzymie 8/12	1 kg	4 min
Kostki z ryby	1 kg	5 min
Cienkie filety rybne	1 kg	5 min



Ten proces gotowania wykorzystuje LevelControl® i jest w ten sposób idealny do mieszanych załadunków rolujących. Każda półka jest nadzorowana osobno.

Jako wielkość załadunku na blachy do pieczenia, perforowane 1/1 GN zalecamy 600 g – maksymalnie 1000 g.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądaný efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



6. Dodatki



Warzywa gotowanie

Tutaj gotujemy wszelkie rodzaje warzyw, zarówno świeżych jak i mrożonych. LevelControl® pozwala wygodnie nadzorować różne produkty.

Warzywa grillowanie

Do wszystkich warzyw grillowanych, np. do przekąsek. Za pomocą rusztu CombiGrill uzyskuje się perfekcyjny wzorek grillowy.

Ryż gotowanie

Nadaje się do wszystkich rodzajów ryżu, niezależnie od pochodzenia, oraz innych potraw zbożowych, takich jak kasze, kuskus czy Quinoa.

Ryż smażenie

Do smażenia świeżo ugotowanego ryżu jako danie z patelni, razem z warzywami i paskami mięsa lub ryby.

Makaron w sosie

Mały (krótki) suchy makaron, np. penne lub tortellini można przyrządzać bezpośrednio w sosie. Doskonale do produkcji dużej ilości dań bez konieczności uprzedniego gotowania makaronu.

Zapiekanki

Udają się tu idealnie wszelkie rodzaje zapiekanek z makaronu i warzyw. Szczególnie przydatne do zapiekania warzyw, np. nadziewanych bakłażanów.

Convenience -pieczenie

Do typowych przekąsek, tradycyjnie przyrządzanych w głębokim tłuszczu.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Paski cebuli Szpinak Groszek biały	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	 niskie 2 wysokie  2 długo
Pak-Choi Kapusta pekińska Por	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	 niskie 4 wysokie  k 4 długo
Brokuły, mrożone Kalafior romanesco, różyczki Marchew, mrożona	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	 niskie 5 wysokie  k 5 długo
Kalafior, różyczki Marchew, kawałki Kalarepa, kawałki Brokuły, różyczki	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	 niskie 8 wysokie  krc 8 długo



Ten proces gotowania wykorzystuje LevelControl® i jest w ten sposób idealny do mieszanych załadunków rolujących. Każda półka jest nadzorowana osobno.

Chcąc szybko obrać cebulę, należy odciąć mały plasterzek od strony korzonka i przez 2 minuty gotować cebule. Następnie można wygodnie „wycisnąć” cebulę z łupiny. Można tak robić także z cytrynami (3 minuty gotowania) i pomidorami (1 minuta).



Warzywa grillowanie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kostki z warzyw Kostki z cebuli Plasterki pieczarek z czosnkiem	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  krótko  długo

Przyrządzając warzywa z patelni, należy użyć głębokiego pojemnika emaliowanego. Na koniec domieszać nieco sosu lub wywaru.

Plastry cukinii Krańki papryki Plastry bakłażana Boczniki Połówki pomidorów Cykorii, plastry kopru włoskiego Marca do paelli	Do tych produktów należy zastosować ruszty CombiGrill/ Tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
--	--	--

Kolby kukurydzy, gotowane	Potato Baker	 jasne  ciemne  krótko  długo
---------------------------	--------------	--

Warzywa prażone	Pojemniki emaliowane 60 mm	 jasne  ciemne  krótko  długo
-----------------	----------------------------	--

Połówki bakłażanów Paella á la carte	Ruszt CombiGrill / Tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
---	--	--

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ø Czas przyrządzania
Plastry cukinii	6 min
Krańki papryki	6 min
Plastry bakłażana	6 min
Koper włoski	8 min



Ten proces gotowania wykorzystuje LevelControl® i jest w ten sposób idealny do mieszanych załadunków rolujących. Każda półka jest nadzorowana osobno.

Przed grillowaniem korzystne jest zamarynowanie warzyw odrobiną oliwy z oliwek i przyprawami. Po grillowaniu można doprawić warzywa octem balsamicznym.



W celu przyrządzenia ryżu należy napelnić pojemniki ze stali szlachetnej przepłukanym ryżem i zalać go zimną wodą. Stosunek wody do ryżu w zależności od gatunku ryżu: od 1,8 (długozłazisty) do 2,5 (okrągłe ziarno) części wody na 1 część ryżu.

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Płatki ryżowe	Pojemniki ze stali szlachetnej	 6  długo
Ryż basmati Ryż jaśminowy Wodę do gotowania ryżu można zastąpić mlekiem kokosowym.	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej	 krótko 18  długo
Ryż długozłazisty Ryż parboiled Bulgur (proso) Quinoa Można przyrządzać równocześnie różne przyprawione dania z ryżu.	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej	 krótko 20  długo
Ryż klejący się Kasza (jęczmienna) Ryż Nishiki	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej	 krótko 22  długo
Ryż camargue (czerwony) Ryż dziki	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej	 krótko 25  długo



Chcąc przyrządzić kompletne danie, np. kurczaka Birhani, należy zmieszać warzywa, paski mięsa i drobiu oraz odpowiednie przyprawy i sosy z surowym ryżem i gotować wszystko razem. W zależności od rodzaju sosu i warzyw można zmniejszyć konieczną do ugotowania ryżu ilość wody.



Ryż smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe
Ryż z warzywami, smażony Nasi Goreng Ryż z curry, smażony Ryż z patelni	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm

Proces „Ryż – smażenie” nadaje się do przyrządzania potraw z patelni z już ugotowanego ryżu.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Ryż z patelni	1 kg	12 min
Nasi Goreng	1 kg	12 min



Ułóż w pojemniku emaliowanym warstwę ryżu grubości 2 centymetrów.

Używając produktów mrożonych, należy je rozmrozić albo użyć procesu „Convenience”.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Proces ten nadaje się do przyrządzania suchego makaronu w sosie. Należy wsypać suchy makaron do pojemnika i zalać go całkowicie zimnym sosem. Ponieważ w trakcie gotowania makaron wchłania wodę, należy przed gotowaniem rozcieńczyć sos wodą. Na 1 kg makaronu bierze się np. 1,5 l sosu i 1,5 l wody. Czas przyrządzania zależy od wielkości makaronu. Należy nastawić taki czas gotowania, jak producent zaleca na opakowaniu makaronu – niezależnie od ilości.		

Penne all'arabiate**Farfale w sosie pomidorowym****Rurki zagięte w sosie śmietanowym**

Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm

**Tortellini w sosie****szynkowo-śmietanowym****Panzerotti w sosie śmietanowym**

Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm



Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Penne/Sos pomidorowy/Woda	1 kg / 1,5 l / 1,5 l	25 min
Tortellini/Sos śmietanowy/Woda	1 kg / 1,5 l / 1,5 l	27 min

Ilość płynu zależy od objętości makaronu. Proporcje mogą się zmieniać.



Pokazane tu przykłady stanowią jedynie drobny wybór możliwości.

Generalnie biorąc, nadają się jedynie małe oraz krótkie rodzaje makaronu.

Gotowy makaron nadaje się do bezpośredniego wydawania.



Zapiekanki

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Zapiekanka z makaronu	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Zapiekanka warzywna		 bez  z

Chcąc uzyskać na zapiekance przypieczony wierzch, należy użyć nastawienia „z” przypiekaniem wierzchu. Przypiekając wierzchnią warstwę z sera, należy dostosować stopień zarumienienia do swojego życzenia.

Quiche Lorraine	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Ciasto cebulowe		 bez  z

Zapiekana cykoria	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Zapiekane brokuły		 bez  z

Zapiekane warzywa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Bakłażan nadziewany		 bez  z

Nie chcąc uzyskać na zapiekance przypieczonego na chrupko wierzchu, należy użyć nastawienia „bez” przypiekania wierzchu.

Paella w pojemniku	pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Stosunek mieszania: 1 kg ryżu na 1,6 l płynu		 bez  z

Średni czas przyrządzenia: efektywny czas przyrządzenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzenia
Zapiekanka warzywna	2,5 kg	40 min



Przy cienkich kawałkach warzyw należy włożyć czujnik temperatury rdzenia w kilka plasterków i użyć przyrządu do pozycjonowania czujnika.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne” oraz „z” lub „bez” przypiekania wierzchu.



Convenience -pieczenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Paluszki z mozzarelli	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne   małe  duże
Minisajgonki Wan Tan Krążki cebuli w cieście	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne   małe  duże
Chili nadziewane, mrożone	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne   małe  duże
Sajgonki, mrożone	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne   małe  duże

Jeżeli nie używa się produktów mrożonych, należy wybrać nastawienie mniejszej wielkości.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Talary warzywne	100 g	8 min
Sajgonki		14 min
Paluszki z mozzarelli		4 min



Ten proces smażenia generalnie nadaje się do wszystkich produktów przekąskowych i typu Convenience, tradycyjnie przyrządzanych w głębokim tłuszczu. Produkty, które nie zostały wstępnie frytowane, ani w inny sposób przygotowane wstępnie z użyciem tłuszczu, udają się najlepiej, jeżeli zostaną posmarowane lub spryskane odrobiną oleju roślinnego.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



7. Produkty ziemniacz.



Smażenie

Nadaje się do smażenia chrupkich plasterków i ósemek ziemniaczanych, zarówno świeżych, mrożonych jak i typu Convenience.

Zapiekanka

Można tu przyrządzać wygodnie, bez nadzoru, zapiekanki ziemniaczane, ziemniaki zapiekane i potrawy pokrewne – w dowolnej ilości.

Gotowanie

Tutaj gotuje się wszelkie rodzaje ziemniaków, zarówno w łupinach jak i obrane. Nadaje się także do gotowania korzeni Taro oraz innych twardych warzyw, np. rzepy.

Pieczenie

Do całych ziemniaków i większych kawałków ziemniaków, tradycyjnie pieczonych w piecu.

Frytki

Nadaje się do wszystkich dostępnych w handlu rodzajów frytek. Za pomocą kosza CombiFry® przyrządza się frytki bez dodawania oleju.

Convenience -pieczenie

Talary smażone, sajgonki, placki ziemniaczane i wiele innych potraw; za pomocą tego procesu można przyrządzać wszystkie rodzaje produktów typu Convenience z ziemniaków.

Knedle

Doskonale udają się tu pyzy, knedel czeski czy knedel gotowany w płótnie.



Frytki

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Frytki mrożone 7 mm	CombiFry®	
Frytki mrożone 9 mm	CombiFry®	
Frytki mrożone 11 mm	CombiFry®	

Można używać wszystkich wstępnie przyrządzonych, występujących w handlu frytek, zarówno świeżych, jak i mrożonych. Najlepsze są produkty blanszowane i wstępnie frytowane. Najlepsze efekty przyrządzania frytek mrożonych uzyskuje się po lekkim ich rozmrożeniu przed rozpoczęciem smażenia.

Frytki mrożone 7 mm	CombiFry®	
Frytki mrożone 9 mm	CombiFry®	

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Frytki	10 x 0,75 kg	23 min



Do przyrządzania produktów frytowych niepotrzebny jest dodatkowy olej lub tłuszcz. Zawartość tłuszczu we frytkach jest znacznie niższa niż w przypadku tradycyjnych metod przyrządzania. Aby frytki idealnie smakowały i pachniały, po usmażeniu należy dodać kilka kropli świeżego oleju roślinnego i wymieszać.

Po usmażeniu posolić frytki.

Zalecana ilość frytek do jednego kosza CombiFry® wynosi 0,75 - 1 kg kg.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Convenience -pieczenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Cząstki ziemniaczane Kulki ziemniaczane Pączki ziemniaczane	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże
Talary smażone, mrożone Ziemniaki księżnej (pommes duchesse), mrożone Krokiety ziemniaczane, mrożone	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże
Pierozki ziemniaczane, nadziewane	Blacha do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne  małe  duże

Używając produktów rozmrożonych, należy używać nastawienia mniejszej wielkości.

Średni czas przyrządzenia: efektywny czas przyrządzenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzenia
Talary smażone	500 g	12 min
Cząstki ziemniaczane	1,2 kg	12 min



Ten proces smażenia generalnie nadaje się do wszystkich produktów przekąskowych i typu Convenience, tradycyjnie przyrządzanych w głębokim tłuszczu. Produkty, które nie zostały wstępnie frytowane, ani w inny sposób przygotowane wstępnie z użyciem tłuszczu, udają się najlepiej, jeżeli zostaną posmarowane lub spryskane odrobiną oleju roślinnego.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Gotowanie

Przykłady

Zalecane wyposażenie dodatkowe

Ziemniaki obrane

Do tych produktów należy zastosować

Ziemniaki w mundurkach

pojemniki ze stali szlachetnej

Ziemniaki krojone na jednolitą wielkość

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Ziemniaki	2,5 kg	35 min



Załadować po rozgrzaniu komory i wbić czujnik temperatury rdzenia w najgrubszy ziemniak. Dodawanie wody nie jest potrzebne. Za pomocą tego procesu można gotować także inne warzywa, np. korzenie Taro, pataty czy rzepę.



Pieczenie

Przykłady

Zalecane wyposażenie dodatkowe

Nastawienie

Ziemniaki pieczone, duże

Potato Baker/Rusztzy

Ćwiartki ziemniaczane, duże

Blachy do smażenia i pieczenia



jasne



ciemne

Nabić ziemniaki na Potato Baker i wbić czujnik temperatury rdzenia poziomo w ziemniaki. Zastosowanie Potato Baker skraca czas przyrządzania.

Ziemniaki pieczone można przyrządzać bez folii aluminiowej.

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Ziemniaki pieczone	20 szt.	45 min



Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Ziemniaki pieczone, świeże	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Ziemniaki pieczone ze słoniną		  małe   duże
Należy dodać do ziemniaków odrobinę oleju i wymieszać. W przypadku dodania do pieczonych ziemniaków cebuli, należy zmniejszyć stopień zarumienienia, ponieważ cebule bardzo szybko się zarumienia.		
Ziemniaki pieczone, mrożone	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Ziemniaki pieczone, Convenience		 małe    duże
Ósemki ziemniaczane, surowe	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne  ciemne
Plastry ziemniaczane, grube		 małe    duże
Ziemniaki risollé		

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Ziemniaki pieczone	1 kg	8 min
Ósemki ziemniaczane	1 kg	10 min



Grube plastry ziemniaczane można także przyrządzać na ruszcie CombiGrill, co pozwoli uzyskać ładny wzorek grillowy – będą idealnym dodatkiem do steków i potraw grillowanych.



Knedle

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe
Pyzy/Knedle	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 100 mm
Knedel gotowany w płótnie	
Knedel czeski	
Pyzy drożdżowe	

Dodatek wody jest niepotrzebny.



Zapiekanka

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Zapiekanka ziemniaczana Zapiekanka ziemniaczana z serem Zapiekanka ziemniaczano-gruszkowa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne 
Zapiekanka ziemniaczana porcjowana	Foremki do muffinek i tymbalików	 jasne 
Zapiekanka ziemniaczana, mrożona wstępnie pieczona Ziemniaki zapiekane Ziemniaki glazurowane	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	

Średni czas przyrządzania: efektywny czas przyrządzania zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Zapiekanka ziemniaczana	2 kg	40 min
Ziemniaki zapiekane	2 kg	40 min



Zapiekanki można przyrządzać na wiele wariantów. Można do ziemniaków dodawać słoninę (boczek), cebulę albo paski mięsa.

Szczególnie smaczna jest zapiekanka z krojonych surowych ziemniaków, które zalewa się śmietaną i doprawia siekanym czosnkiem i solą. Zapiekanki przyrządzane z surowych ziemniaków należy dobrze posolić, ponieważ surowe ziemniaki intensywniej wchłaniają smak.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



8. Potrawy z jajek



Jajka gotowanie

Jajka kurze, zarówno na miękko, półtwardo czy na twardo, można tu przygotowywać w wygodny sposób, nawet w dużych ilościach. Nadaje się także do jajek w koszulkach.

Jajka -smażenie

Za pomocą tego procesu można łatwo i szybko przyrządzić jajecznicę, omlet i jajka sadzone.

Kostka jaj Omlet

Tutaj doskonale udaje się kostka jajeczna i flan oraz pulchne tymbaliki warzywne. Zarówno słodkie jak i pikantne.

Makaron Pudding

Pyzy drożdżowe, wiedeński knedel z powidłami i podobne potrawy udają się tutaj tak samo dobrze jak klasyczne puddingi, np. pudding frankfurcki.

Zapiekanka

Za pomocą tego nastawienia przyrządza się lekkie dania zapiekane, zarówno słodkie jak i pikantne.



Jajka gotowanie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Jajko na miękko, wielkość M	Pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	 miękkie      małe  
Jajko na półtwardo, wielkość M	Pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	  miękkie      małe 
Jajko na twardo, wielkość M	Pojemniki ze stali szlachetnej, perforowane	        małe 

Przedstawione tu przykłady dotyczą jajek klasy M. Gotując jajka innych wielkości należy wybrać odpowiednią wielkość – od „małe” do „duże”.

Jajka w koszulkach, wielkość M Foremki do muffinek i tymbalików



Jajka w koszulkach udają się najlepiej, jeżeli przed wbiciem jajek do foremek, nasmaruje się foremek masłem.



Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy od „na miękko” do „na twardo”.



Jajka -smażenie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Jajecznicza (2 litr)	Pojemniki ze stali szlachetnej 65 mm	 ☒ cienkie ☐ grube  ☒ jasne ☐ ciemne  ☒ miękkie ☐ twarde
Jajko sadzone Chińskie naleśniki Lekko nasmarować olejem Multibaker.	Do tych produktów należy zastosować Multibaker	 ☒ cienkie ☐ grube  ☒ jasne ☐ ciemne  ☒ krótko ☐ długo
Omlet, cienki Francuski tost Tortillas de patatas	Pojemniki emaliowane Blacha do smażenia i pieczenia	 ☒ cienkie ☐ grube  ☒ jasne ☐ ciemne  ☒ krótko ☐ długo
Omlet, gruby Omlet z warzywami Omlet z szynką	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 60 mm	 ☐ cienkie ☒ grube  ☒ jasne ☐ ciemne  ☐ miękkie ☒ twarde



Przy nastawieniu „cienkie” ten proces przyrządzania wykorzystuje LevelControl® i dzięki temu nadaje się idealnie do załadunku komory produktami mieszanymi w systemie stałego dodawania produktów na miejsce wyjmowanych. Każda półka jest nadzorowana osobno.

Omlety nadziewane przyrządza się najlepiej, dodając nadzienie (np. szynkę lub ser) po usmażeniu omletu, a następnie go zwijając.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Kostka jaj Omlet

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Kostka jajeczna/Royal Royal warzywny	Do tych produktów należy zastosować pojemniki ze stali szlachetnej 65 mm	 wolne  szybkie  małe  duże

Do przyrządzenia masy na royal należy mieszać całe jajko z mlekiem w proporcji 1:1. Doprawić wedle smaku. W taki sam sposób przyrządza się masę słodką jak i pikantną. Dla uniknięcia powstawania przy gotowaniu „kożucha“ na wierzchu, zalecamy przykryć pojemnik.

Creme Caramel	Pojemniki ze stali szlachetnej 65 mm	 wolne  szybkie  małe  duże
---------------	--------------------------------------	---

Flan z brokułami	Do tych produktów należy zastosować	 wolne  szybkie
Flan z czerwonymi burakami	Muffin- und Timbalfornen	 małe  duże
Flan z marchwią		
Słodki flan waniliowy		

Można przyrządzać flany o różnych smakach, np. słodkie z czekoladą albo z owocami.

Wybór przycisku „powoli” zapobiega powstawaniu pęcherzy a potrawa ma w efekcie końcowym bardzo równomierną konsystencję. Znacznie wydłuża to jednak czas przyrządzania.



Przyrządzając flany z warzyw o dużej zawartości wody, można dla uzyskania mocniejszego wiązania zwiększyć proporcję masy jajecznej. Generalnie obowiązuje proporcja jajka całego i puree warzywnego 1:1.



Zapiekanka

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Zapiekanka z wiśniami Zapiekanka z jabłkiem Pudding Bread & Butter	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne
Zapiekanka chlebowa Zapiekanka twarogowa Zapiekanka owocowa Zapiekanka morelowo-ryżowa	Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane 40 mm Do tych produktów należy zastosować foremki do muffinek i tymbalików	 jasne  ciemne



Zalanie masą royal albo przykrycie pianą z żółtek, nada zapiekance dodatkowej sztywności i barwy.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
-----------	--------------------------------	-------------

Wiedeński knedel z powidłami
Pyzy drożdżowe
Chińskie bułeczki
(Bao)

Do tych produktów należy zastosować
aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane



wolne

szybkie

Wiedeński knedel z powidłami i pyzy drożdżowe udają się szczególnie dobrze, jeżeli przed gotowaniem posmaruje się je rozpuszczonym masłem.

Nastawienie „powoli” należy wybierać przy większych produktach i ilościach oraz przy ciastach drożdżowych.

Pudding frankfurcki
Pudding gabinetowy
Mohr im Hemd
(austriacki pudding czekoladowy)
Pudding bożonarodzeniowy
Pudding pomidorowo-chlebowy

Do tych produktów należy zastosować
foremki do muffinek i tymbalików



wolne

szybkie

Mniejsze produkty można bardzo szybko przyrządzić przy nastawieniu „szybko”.



Puddingi to tradycyjne potrawy, podawane na ciepło i na zimno. Można je przyrządzać zarówno na słodko jak i pikantnie.

Proces ten nie nadaje się do przyrządzania puddingów kremowych.



9. Wypieki



Wypieki

Nadaje się do wszystkich ciast zawierających cukier, np. ciasta biszkoptowego oraz ciasta ucieranego. W tym procesie piecze się ciasta i strudle bez nastawiania temperatury i czasu.

Pieczenie + nawilżanie

Tutaj najlepiej udają się ciasto francuskie i inne ciasta pikantne, które mają uzyskać chrupiącą, błyszczącą skórkę, np. chleb czy bułki.

Ciastka drobne

Mniejsze wypieki, np. małe ciastka drożdżowe, można piec wygodnie bez czujnika temperatury rdzenia. Wybierając niższą prędkość obiegu powietrza, ten proces pieczenia nadaje się także do placuszków i profitrolek.

Ciastka + nawilżanie

Można piec bez czujnika temperatury rdzenia mniejsze wypieki z ciasta francuskiego oraz inne chrupkie wypieki, np. fleuron czy paluszki z chesterem.

Suflet

Przy tym nastawieniu przyrządza się puszyste suflety.

Garowanie

Za pomocą procesu „garowanie” można przeprowadzać wyrastanie ciasta drożdżowego i zaczynu.

Pizza

Przy użyciu funkcji LevelControl® można „taśmowo” piec świeżą i wstępnie przygotowaną pizzę oraz podplomyki. Idealne przy systemie pracy à la carte.



Wypieki

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Muffinki Torciki Ciasto ucierane Strudel nadziewany Strudel pikantny	Do tych produktów należy zastosować foremki do muffinek i tymbalików Formy do ciast Aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne
Niemieckie ciasto bożonarodzeniowe Błaty biszkoptowe Ciasto na blasze	Aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane Do tych produktów należy zastosować pojemniki emaliowane	 jasne  ciemne
Wypieki z ciasta drożdżowego Bułki hamburskie	Do tych produktów należy zastosować aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne  krótko  długo
Ciasto drożdżowe	Pojemniki emaliowane 40 mm	 jasne  ciemne  krótko  długo
Warkocz z ciasta drożdżowego Babka drożdżowa Pannetone (włoska baba wigilijna)	Aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane Formy do pieczenia	 jasne  ciemne  krótko  długo

Przy wypiekach, które muszą zostać poddane garowaniu, np. z ciasta drożdżowego, należy wybrać zintegrowaną funkcję garowania. Generalnie, im większa ilość ciasta, tym dłuższy czas garowania. W razie potrzeby można zmieniać czas garowania w skokach minutowych.

Średni czas pieczenia: efektywny czas pieczenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Muffinki	12 szt.	15 min
Ciasto ucierane	1 kg	45 min
Warkocz z ciasta drożdżowego	1 kg	50 min



Przy nasmarowaniu ciasta jajkiem albo żółtkiem, skórka intensywniej się zarumienia. W takim przypadku należy wybrać niższy stopień zarumienienia.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądaný efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” do „ciemne”.



Pieczenie + nawilżanie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Ciastka z ciasta francuskiego, nadziewane Strudel z ciasta francuskiego Bułki, częściowo pieczone	Do tych produktów należy zastosować blachy do pieczenia, perforowane Aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne
Ciasto kurczakowo-grzybowe		 jasne  ciemne
Croissanty, mrożone Bułki, mrożone	Do tych produktów należy zastosować aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne  krótko  długo
Bułki z gotowego ciasta Bagietka Focaccia	Do tych produktów należy zastosować aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne  krótko  długo
Chleb biały Ciabatta Chleb mieszany Chleb żytni Chleb pełnoziarnisty	Do tych produktów należy zastosować aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	 jasne  ciemne  krótko  długo

Przy wypiekach, które muszą zostać poddane garowaniu, np. z ciasta drożdżowego, należy wybrać zintegrowaną funkcję garowania. Generalnie, im większa ilość ciasta, tym dłuższy czas garowania. W razie potrzeby można zmieniać czas garowania w skokach minutowych.

Średni czas pieczenia: efektywny czas pieczenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Bułki		12 min
Chleb mieszany		45 min
Croissanty	80 g	14 min



Upieczony przez siebie chleb można odświeżać za pomocą procesu „Finishing® -Wypieki” i w każdej chwili, do tego z dużą punktualnością, oferować na początku wydawania potraw.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” co „ciemne” i czas garowania od „krótko” do „długo”.



Ciastka drobne

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Precle „Ślimak“ z rodzynkami	Blachy do smażenia i pieczenia Aluminiowe blachy do pieczenia, perforowane	                                                        

              |



Ciastka + nawilżanie

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Bułki bankietowe	Blachy do pieczenia, perforowane	 jasne ☐ ciemne  krótko ☐ długo
Ciastka z ciasta francuskiego, nadziewane	Blachy do pieczenia, perforowane	 jasne ☐ ciemne  krótko ☒ długo
„Ślimaki” z ciasta francuskiego Fleuron Paluszki z chesterem Ciasteczka drobne	Do tych produktów należy zastosować blachy do smażenia i pieczenia	 jasne ☐ ciemne   krótko ☐ długo
Paszteciki w cieście francuskim	Blachy do smażenia i pieczenia	 jasne ☐ ciemne   krótko ☐ długo

Średni czas pieczenia: efektywny czas pieczenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład

Ø Czas przyrządzenia

Wypieki z ciasta francuskiego

12 min



Nadziewając świeże ciasto francuskie rybą, drobiem czy mięsem, uzyskuje się po upieczeniu znakomite ciepłe kanapki i przekąski.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Suflet

Przykłady

Suflet czekoladowy
Suflet Grand Marnier

Nastawienie



Średni czas pieczenia: efektywny czas pieczenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypieczenia i zarumienienia.

Przykład

Ø Czas przyrządzania

Suflet

14 min



Napełnione formy do sufletu zawsze należy włożyć do pojemnika ze stali szlachetnej i nalać do niego wody, tworząc kąpiel wodną. Załadować znajdującą się w kąpeli wodnej formę po rozgrzaniu komory.

Masę sufletową można wlać do wysmarowanej masłem i posypanej cukrem formy sufletowej i zamrozić. W razie potrzeby wyjmuje się formę z masy z zamrażarki i piecze (zamrożoną).

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia (na zewnątrz) od „jasne” do „ciemne”.



Garowanie

Przykłady

Zalecane wyposażenie dodatkowe

Nastawienie

Drobne wypieki drożdżowe

Blachy do smażenia i pieczenia



Bułki

Blachy do smażenia i pieczenia



Ciasto chlebowe
Ciasto drożdżowe

Do tych produktów należy zastosować
blachy do smażenia i pieczenia



Przykład

Ilość

Ø Czas przyrządzania

Bułki		10 min
Ciasto drożdżowe	500 g	35 min
Zaczyn	750 g	45 min



Generalnie, im większa ilość ciasta, tym dłuższy czas garowania. Można równocześnie garować różne rodzaje ciasta. W razie potrzeby można zmieniać czas garowania w skokach minutowych.



Pizza

Przykłady	Zalecane wyposażenie dodatkowe	Nastawienie
Minipizza, mrożona Bagietka „pizza”, mrożona Pizza, świeża	Do tych produktów należy zastosować tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
Pizza wstępnie pieczona, mrożona	Tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
Podplomyk Podplomyk z jabłkami	Do tych produktów należy zastosować tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
Pizza amerykańska	Tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo
Pizza włoska	Tace do grillowania i pieczenia pizzy	 jasne  ciemne  krótko  długo

Średni czas pieczenia: efektywny czas pieczenia zależy od stanu, struktury i ilości produktów oraz wybranego stopnia wypiekania i zarumienienia.

Przykład	Ilość	Ø Czas przyrządzania
Pizza wstępnie pieczona		4 min
Pizza świeża		5 min
Pizza na blasze		15 min



Pizza uda się najlepiej przy użyciu oryginalnej tacy do grillowania i pieczenia pizzy. Taca jest rozgrzewana w trakcie rozgrzewania komory i pozostaje w komorze!

Za pomocą funkcji LevelControl® można w tym procesie pieczenia załadowywać komorę „taśmowo” – wyjmować gotowe pizze i na ich miejsce wkładać nowe. W ten sposób można równocześnie przyrządzać różne pizze. Idealne do baru i restauracji.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control®. W razie potrzeby można określić własny pożądany efekt końcowy – stopień zarumienienia od „jasne” co „ciemne”.



Bankiet - talerze

Do doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania dużych ilości potraw na talerzach lub tacach w trakcie imprez, konferencji, wesel, uroczystych kolacji, szkoleń, na potrzeby cateringu itd.

A la carte - talerze

Do doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania ugotowanych potraw do klasycznego wydawania - w restauracjach, barach, stołówkach, hotelach. Załadunek rolujący („taśmowy”) z użyciem LevelControl®.

Pojemniki z sonda

Do doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania ugotowanych potraw w pojemnikach - w stołówkach, kasynach, w żywieniu zbiorowym, w bufetach itd. Finishing® z użyciem temperatury rdzenia nadaje się szczególnie do przeciętych pieczeni, drobiu i ryb.

Zapiekanie

Do opiekania upieczonych na gotowo kurczaków, dużego drobiu i pieczeni.

Wypieki

Do doprowadzenia do idealnego stanu produktów upieczonych, wymagających jedynie odświeżenia, np. bułek, bagietek, ciasta na blasze.

Pizza

Do dokończenia produktów wstępnie pieczonych, np. pizza mrożona, podplomyki, bagietka „pizza”.



Finishing® jest idealnym rozwiązaniem, pozwalającym na bezstresowe przyrządzanie dowolnych ilości potraw. Nie ma tu jakiegokolwiek przetrzymywania w cieple, a więc związanego z tym pogorszenia jakości.

Przygotowanie potraw

SelfCooking Center® umożliwia przygotowanie wszystkich składników potraw w czasie niezależnym od fazy wydawania – wtedy, gdy jest na to czas: rano, po południu, któregoś z poprzedzających wydawanie dni. Po przyrządzeniu szybko schładza się gotowe produkty, najlepiej w schładzaczce szokowej. Natychmiast przerywa to niepożądane zmiany w strukturze produktów, spowodowane „dalszym gotowaniem”. Jakość potraw „zatrzymuje się” na najwyższym poziomie.

Zimne potrawy układa się w spokoju w dowolny sposób na talerzach, tacach lub w pojemnikach i trzyma w chłodni.



1. Przyrządzanie



2. Schładzanie



3. Układanie na zimno

Finishing®

Dopiero wtedy, gdy potrawy są potrzebne, doprowadza się je za pomocą procesu Finishing® do stuprocentowego stopnia dogotowania.

Na użytek procesu Finishing® są do dyspozycji 3 nastawienia: „suche”, „średnie” i „wilgotne”.

„Suche” używa się do wszystkich potraw, które nie wymagają dodatkowej wilgoci, takie jak produkty panierowane, frytki czy pieczone ziemniaki.

„Wilgotne” nadaje się do wszystkich potraw, które są zazwyczaj przyrządzane za pomocą pary, takie jak ryż, makaron, ryba gotowana na parze.

Nastawienie „średnie” stosuje się do równoczesnego przeprowadzenia Finishing® potraw mieszanych.



Sosy rozgrzewa się osobno i dodaje na potrawy po zakończeniu Finishing®.

Mięsa lub ryby nie należy kłaść bezpośrednio na talerz, lecz na warzywa lub dodatki (np. makaron). W ten sposób związany zostanie mogący ewentualnie wycieknąć sok.

Jeżeli ryba lub mięso ma osiągnąć idealny stan w chwili serwowania („stawiania na stole”), należy w trakcie produkcji wstępnej wybrać temperaturę rdzenia niższą o 3-4°C.

Cienkie filety rybne oraz małe owoce morza można przed Finishing® układać na talerzach surowe. Dzięki temu pozostaną szczególnie soczyste.



„Finishing® - bankiet, talerze” nadaje się do równoczesnego doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania potraw na wielu talerzach, np. w trakcie takich imprez jak wesela, urodziny czy bale.

Przygotowania

Wyprodukowane wstępnie w SelfCooking Center®, schłodzone potrawy, leżą w gotowości. W spokoju układa się potrawy na talerzach zgodnie ze spodziewaną liczbą gości, a następnie umieszcza się talerze w specjalnych stelażach ruchomych do talerzy. Zawsze stresujące układanie potraw „à la minute” ostatecznie należy do przeszłości, poza tym do wykonania pracy potrzeba mniej personelu.

Finishing®

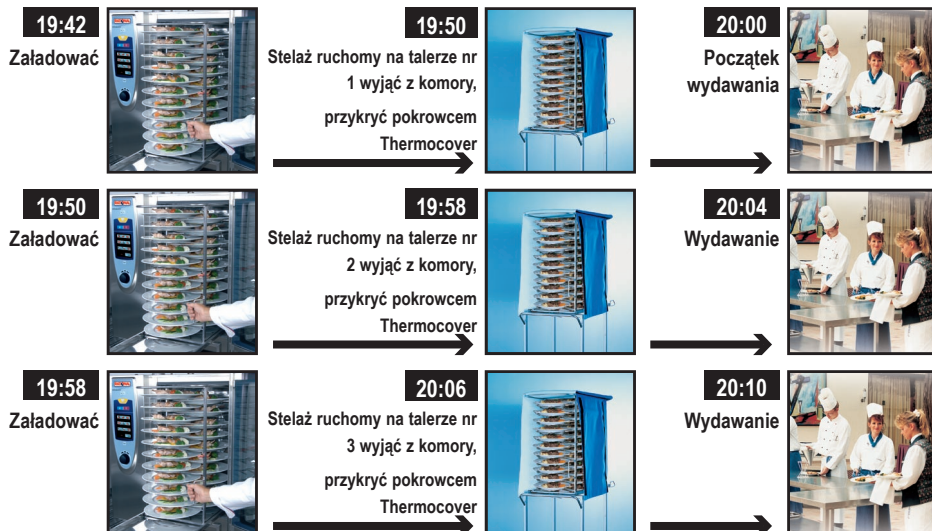
Około 20 minut przed rozpoczęciem Finishing® należy wyjąć potrawy z chłodni. Potrawy na talerzach doprowadza się do stuprocentowego stopnia dogotowania za pomocą Finishing® dopiero tuż przed podaniem. Pozwala to elastycznie reagować na typowe w trakcie imprez przesunięcia punktów programu w czasie. Finishing® jednego stelaża ruchomego trwa ok. 8 minut. Czas ten może zostać dostosowany do wielkości porcji na talerzu.

Należy zwracać uwagę na to, aby potrawy, talerze i stelaż ruchomy na talerze miały taką samą temperaturę. Po załadowaniu komory wkłada się czujnik temperatury rdzenia w ceramiczną rurkę, znajdującą się z prawej strony stelaża ruchomego na talerze. Zalecamy, aby po zakończeniu Finishing® przed wydawaniem potraw przykryć stelaż ruchomy na talerze na 5-8 minut pokrowcem termoizolacyjnym Thermocover. W razie potrzeby można w tym czasie zacząć Finishing® kolejnej partii potraw na stelażu ruchomym do talerzy. Aby to przeprowadzić, należy na wyświetlaczu wcisnąć przycisk „Dalej”. Talerze mogą „parkować” pod pokrowcem Thermocover do 20 minut.

Przeprowadzenie bankietu na 90 gości z użyciem systemu Finishing®

Potrzeba: 1 SelfCooking Center® 101, 3 stelaże ruchome na talerze (pojemność 32 talerze),
3 wózki transportowe do stelaży ruchomych, 3 pokrowce Thermocover

Początek wydawania dania głównego został ustalony na godzinę 20.00.





a la carte - talerze

„Finishing® - à la carte” służy do doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania potraw na pojedynczych talerzach, np. przy systemie pracy à la carte.

Przygotowania

Przygotowane wstępnie, w spokoju, potrawy leżą schłodzone w gotowości, np. w szufladach chłodniczych. W chwili złożenia zamówienia potrawy są układane na zimno na talerzach.

Finishing®

Potrawy są doprowadzane do stuprocentowego stopnia dogotowania za pomocą procesu Finishing® w urządzeniu. Wstawia się talerz do komory urządzenia i wciska na wyświetlaczu przycisk odpowiadający danej półce. Po zamknięciu drzwi komory automatycznie zaczyna się odliczanie czasu. Pozwala to cały czas panować nad sytuacją. LevelControl® nadzoruje każdą półkę. Zapomnienie o wyjęciu potrawy nie jest możliwe. Po zakończeniu Finishing® dodaje się sos i ozdabia potrawę.

Można oczywiście przygotowywać np. produkty krótko smażone à la minute i dodawać do nich dodatki, doprowadzane do stuprocentowego stopnia dogotowania za pomocą Finishing®.

Przykłady

Nastawienie

Szynceł z frytkami

Stek z grillowanymi warzywami

Cordon Bleu z pieczonymi ziemniakami



Nastawienie „suche” używa się do wszystkich chrupkich i smażonych produktów.

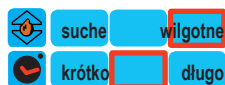
Pierś pulardy z warzywami
i zapiekanką ziemniaczaną

Filet z pstrąga z brokułami
i ryżem

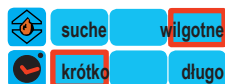
Filet wieprzowy z warzywami
i ziemniakami księżnej



Łosoś gotowany na parze
z białym groszkiem i ryżem
Makaron z owocami morza



Dodatki warzywne



Warto używać do Finishing® perforowanych blach do pieczenia, wsuwając je w prowadnice „do góry nogami”. Ułatwia to wkładanie i wyjmowanie talerzy, bowiem lepiej się ślizgają.



„Finishing® - pojemniki” to idealne rozwiązanie, oferowania różnorodnych potraw w dużej ilości, przy osiągnięciu znakomitej jakości. Całkowicie odpada konieczność do tej pory utrzymywanie potraw w ciepłe, nie ma więc związanego z tym pogorszenia jakości.

Przygotowanie

Produkują się wstępnie potrawy i jak najszybciej schładza. Potrawy układają się w pojemnikach i trzymają w chłodni.

Finishing®

Dokładnie w chwili, gdy potrawy są potrzebne do wydawania, doprowadza się je do stuprocentowego stopnia dogotowania za pomocą Finishing®.

Proces Finishing® z czujnikiem temperatury rdzenia („czujnik tak”) umożliwia nastawienie temperatury spożycia z dokładnością do jednego stopnia. W celu równoczesnego doprowadzania do stuprocentowego stopnia dogotowania produktów różnej wielkości, należy użyć funkcji „Dalej” (opis patrz rozdział 1). Za pomocą procesu Finishing® można oczywiście „taśmowo” doprowadzać do stuprocentowego stopnia dogotowania różne produkty. W tym celu należy wybrać nastawienie bez czujnika temperatury rdzenia („czujnik nie”). Wstawia się pojemnik do komory i naciska na wyświetlaczu przycisk odpowiadający danej półce. Resztę będzie nadzorować LevelControl®.

Dzięki krótkiemu czasowi produkcji kolejnych partii, przyrządza się dokładnie takie ilości potraw, jakie są potrzebne do wydania. Dzięki temu ma się w miejscu wydawania zawsze gorące potrawy najwyższej jakości.



Przecięcie przyrządzanego produktu (np. pieczeni) i ułożenie kawałków w pojemniku „na zakładkę” skraca czas potrzebny do przeprowadzenia Finishing®.

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control® albo zmienić czas przyrządzania i temperaturę wedle życzenia.



„Finishing® - wypieki” pozwala po raz pierwszy doskonale odświeżyć chleb lub bułki z poprzedniego dnia albo chleb, pieczony samemu na zapas. Dzięki szczególnie czułowemu procesowi Finishing® pieczywo staje się znów chrupkie i pulchne – jak świeżo pieczone.

Bułki, wstępnie upieczone

Bagietka, wstępnie upieczona



Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control® albo wybrać własne pożądane zarumienienie. Podwyższenie stopnia zarumienienia pozwala zarumienić gotowe, upieczone pieczywo.



Zapiekanie

Proces „Finishing® - opiekanie skóry” został stworzony specjalnie do dokończenia upieczonych na gotowo mięsa lub drobiu, np. całych kurczaków z grilla, kaczek lub innych dużych pieczeni.

Przykłady

Nastawienie

Paszтет
Gicz cielęca



Kaczka po pekińsku
Kaczka smażona



Pieczeń z chrupką skórą
Boczek z żebrami
Kurczak z grilla



Golonka



Można równocześnie opiekać skórę produktów różnej wielkości. Używa się do tego funkcji „Dalej” (opis patrz rozdział 1).

Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control® lub wybrać własny pożądany stopień zarumienienia.



Pizza

Za pomocą „Finishing® - pizza” przyrządza się w 10 minut do 100 wstępnie upieczonych pizz. Używa się do tego specjalnych tac do pieczenia pizzy firmy RATIONAL. Pizzę kładzie się na pokrytej warstwą zapobiegającą przywieraniu tacy, tacę wstawia się do stelaży ruchomych do talerzy. Doprowadza się pizzę do idealnego stanu za pomocą „Finishing® - pizza” w SelfCooking Center®.

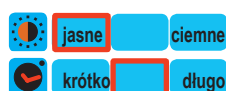
Przykłady

Zalecane wyposażenie dodatkowe

Nastawienie

Pizza mrożona, wstępnie pieczona
Bagietka „pizza”

Do tych produktów należy zastosować die tace do grillowania i pieczenia pizzy



Można użyć nastawień fabrycznych, jakie proponuje automatyka SelfCooking Control® albo wybrać własne pożądane zarumienienie.

11. Załadunek maksymalny

W zakresie maksymalnego załadowywania SelfCooking Center® należy zawsze brać pod uwagę następujące punkty:

1. Produkty spożywcze, które są pieczone na chrupko lub intensywnie zarumieniane, nie powinny być w żadnym wypadku kładzione nad sobą ani zbyt blisko siebie na ażurowym lub perforowanym elemencie.
2. Przy większych sztukach zaleca się odstęp 1 cm między poszczególnymi produktami.
3. „Przepełnienie” może spowodować nierównomierne zarumienienie produktu i nierównomierną konsystencję w środku.
4. Przy produktach silnie wyrastających (np. ciasto francuskie, drożdżowe) należy zwrócić uwagę na zachowanie odpowiednich odstępów między poszczególnymi półkami.
5. Ponieważ produkty pochodzenia naturalnego mają różną strukturę, a produkty spożywcze bywają w różnym stanie, możliwe są odchylenia od podanych wielkości załadunków i efektu końcowego przyrządzania.
6. Dla osiągnięcia najlepszego efektu przyrządzania, zaleca się używanie wyłącznie oryginalnego wyposażenia dodatkowego firmy RATIONAL...

Produkt	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Bekon	120 szt.	240 szt.	200 szt.	400 szt.	400 szt.	600 szt.
Biała kielbasa	120 szt.	240 szt.	200 szt.	400 szt.	400 szt.	800 szt.
Biodrówka	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Biszkopt GN	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Biszkopt okrągły Ø 26cm	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Brokuły	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Chleb mieszany/biały	9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	30 szt.	45 szt.
Ciastka drobne	36 szt.	72 szt.	60 szt.	120 szt.	120 szt.	200 szt.
Ciasto bożonarodzeniowe	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Ciasto na blasze	60 porcji	120 porcji	100 porcji	200 porcji	200 porcji	300 porcji
Ciasto ptysiowe	45 szt.	90 szt.	75 szt.	150 szt.	150 szt.	225 szt.
Cielęcina drobno krojona	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Comber sarni	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Comber zajęczy	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Croissant, mrożony gotowe	24 szt.	48 szt.	40 szt.	80 szt.	80 szt.	160 szt.
Cukinia	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Fasola, mrożona	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Filet Wellington	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Filet z łososia/rybny 150 g	36 porcji	72 porcji	60 porcji	120 porcji	120 porcji	200 porcji
Filet z sandacza 150 g	36 szt.	72 szt.	60 szt.	120 szt.	120 szt.	160 szt.
Frytki	4,5 kg	9 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	30 kg
Gęś	4 szt.	8 szt.	6 szt.	12 szt.	12 szt.	24 szt.

11. Załadunek maksymalny

Produkt	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Gicz jagnięca bez kości	12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	40 szt.	60 szt.
Gicz sarnia	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Gładzica	18 szt.	36 szt.	30 szt.	60 szt.	60 szt.	90 szt.
Golonka	18 szt.	36 szt.	30 szt.	60 szt.	60 szt.	90 szt.
Gołąbki	75 szt.	150 szt.	125 szt.	250 szt.	250 szt.	400 szt.
Górka cielęca	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Indyk	2 szt.	4 szt.	3 szt.	6 szt.	6 szt.	12 szt.
Jajka na twardo	200 szt.	400 szt.	300 szt.	600 szt.	600 szt.	800 szt.
Kaczka 1,5-2 kg	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Kaczka 1,5-2 kg na Superspike	8 szt.	16 szt.	16 szt.	32 szt.	32 szt.	48 szt.
Kalafior, cały	12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	40 szt.	80 szt.
Kalarepa	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Karkówka	9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	30 szt.	45 szt.
Karkówka marynowana	9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	30 szt.	45 szt.
Kluseczki jajeczne (royal)	12 l	24 l	20 l	40 l	40 l	60 l
Kopytka/pyzy	90 szt.	180 szt.	150 szt.	300 szt.	300 szt.	450 szt.
Kotlet cielęcy 250 g	27 szt.	45 szt.	45 szt.	54 szt.	63 szt.	100 szt.
Kotlet jagnięcy	27 szt.	54 szt.	36 szt.	72 szt.	72 szt.	100 szt.
Kotlety mielone 100 g	30 szt.	60 szt.	50 szt.	100 szt.	100 szt.	150 szt.
Kurczak z grilla 1300 g na H8	16 szt.	32 szt.	24 szt.	48 szt.	48 szt.	96 szt.
Kurczak z grilla 950 g na H10	20 szt.	30 szt.	40 szt.	60 szt.	60 szt.	120 szt.
Lasagne/cannelloni	60 porcji	120 porcji	100 porcji	200 porcji	200 porcji	300 porcji
Łopatka/gicz cielęca	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Łosoś, cały	2 szt.	4 szt.	3 szt.	6 szt.	6 szt.	12 szt.
Marchew	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Medalion wieprzowy 70 g	60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	200 szt.	250 szt.
Musze w skorupkach	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Papryka nadziewana	75 szt.	150 szt.	125 szt.	250 szt.	250 szt.	400 szt.
Paszteciki z ciasta francuskiego	45 szt.	90 szt.	75 szt.	150 szt.	150 szt.	225 szt.
Pieczeń cielęca/cielęcina łędźwiowa	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Pieczeń rzymska w formie alu	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Pieczeń wieprzowa	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg
Pieczeń wieprzowa z chrupką skórą	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	75 kg
Pieczeń wołowa	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	120 kg

11. Załadunek maksymalny

Produkt	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Pierś gęsia z kością	9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	30 szt.	60 szt.
Pierś kaczka	24 szt.	48 szt.	40 szt.	80 szt.	80 szt.	120 szt.
Pizza mrożona, maca	12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	40 szt.	60 szt.
Polędwica wołowa 3-4 lbs	9 szt.	18 szt.	15 szt.	40 szt.	40 szt.	60 szt.
Polędwica wołowa 4-5 lbs	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Polędwiczka cielęca	18 szt.	36 szt.	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Pstrąg niebieski	36 szt.	72 szt.	60 szt.	120 szt.	120 szt.	240 szt.
Pstrąg smażony	18 szt.	36 szt.	30 szt.	60 szt.	60 szt.	80 szt.
Quiche lorraine, GN	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Roladki z soli	90 szt.	180 szt.	150 szt.	300 szt.	300 szt.	400 szt.
Rostbef	3 szt.	6 szt.	5 szt.	10 szt.	10 szt.	20 szt.
Rumsztyk 200 g	27 szt.	40 szt.	45 szt.	80 szt.	80 szt.	100 szt.
Ryż na mleku	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Ryż, proporcje 1:2	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Stek z polędwicy 200 g	27 szt.	40 szt.	45 szt.	80 szt.	80 szt.	100 szt.
Strudel jabłkowy porcjowany, mrożony	60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	200 szt.	300 szt.
Strudel jabłkowy świeży 1 kg	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	40 szt.
Sznyceł cielęcy panierowany	30 szt.	60 szt.	50 szt.	60 szt.	60 szt.	100 szt.
Sznyceł panierowany	30 szt.	50 szt.	40 szt.	75 szt.	75 szt.	100 szt.
Szparagi, świeże, obierane	9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	30 kg	60 kg
Szynka z kością	2 szt.	4 szt.	3 szt.	6 szt.	6 szt.	12 szt.
Tafelspitz z cielęciny	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Teryna	24 szt.	48 szt.	40 szt.	80 szt.	80 szt.	120 szt.
Udło z kurczaka	24 szt.	48 szt.	40 szt.	80 szt.	80 szt.	120 szt.
Udo kaczki	24 szt.	48 szt.	40 szt.	80 szt.	80 szt.	120 szt.
Udziec zajęcy, duszony	36 szt.	72 szt.	60 szt.	120 szt.	120 szt.	180 szt.
Warkocz z ciasta drożdżowego 500 g	6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	20 szt.	30 szt.
Zapiekanka warzywna GN	60 porcji	120 porcji	100 porcji	200 porcji	200 porcji	300 porcji
Zapiekanka ziemniaczana	60 porcji	120 porcji	100 porcji	200 porcji	200 porcji	300 porcji
Ziemniaki	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Ziemniaki smażone	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg
Ziemniaki w mundurkach	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Zraz zwijany 180 g	75 szt.	150 szt.	125 szt.	250 szt.	250 szt.	400 szt.

12. Index A-Z

A	Strona		Strona
Angielski Hot Pot	10	Ciasto ucierane	59
Angielskie śniadanie	21	Comber jeleni	12
Austriacki pudding czekoladowy (Mohr im Hemd)	57	Comber z jelenia	12
B		Cookies	60
Babka	10	Cordon Bleu z kurczaka	24
Bagietka	49	Cordon-Bleu	61
Bagietka „pizza”, mrożona	64	Creme Caramel	19
Bakłażan, grillowany	40	Croissant, mrożony	55
Bakłażan, nadziewany	44	Crostata di mele	60
Boczek z żebrami	11	Ćwiartki ziemniaczane, duże	49
Boczek z żebrami, gotowany	14	Cykoria, grillowana	40
Boczek z żebrami, pieczenie nocne	13	Cykoria, zapiekana	44
Boczek z żebrami, słodko-kwaśny	11	Czarniak, gotowany	34
Boczniki, grillowane	40	Czarniak, mrożony	35
Branzino alla livornese	59	Cząstki ziemniaczane	47
Brokuły, mrożone	56	D/E	
Brokuły, świeże	61	Dorada, cała	31
Brokuły, zapiekane	39	Drobne ciasteczka	64
Bulgur (proso)	63	Drobne wypieki drożdżowe, garowanie	63
Bułki bankietowe	62	Dzika kaczka	27
Bułki hamburskie	59	Eklerki	61
Bułki, częściowo upieczone	63	F	
Bułki, garowanie	56	Farfale w sosie pomidorowym	49
Bułki, mrożone	44	Filet mignon	17
Bułki, z surowego ciasta	60	Filet rybny w marynacie z curry	32
C		Filet rybny w ziołach, mrożony	35
Chili nadziewane, mrożone	45	Filet rybny z dodatkami, mrożony	35
Chińskie bułki	57	Filet rybny z pesto	32
Chińskie naleśniki	54	Filet rybny ze skórą	31
Chleb biały	60	Filet rybny, cienki	37
Chleb mieszany	60	Filet rybny, smażony	31
Chleb pełnoziarnisty	60	Filet Wellington	9
Chleb żytni	60	Filet z barweny czerwonej	37
Ciabatta	59	Filet z buławika nowozelandzkiego (Hoki)	33
Ciasteczka z migdałem	61	Filet z czarniaka, panierowany	33
Ciastka typu herbatnikowego	61	Filet z karmazyna	33
Ciastka z ciasta francuskiego, nadziewane	60	Filet z karpia, gotowany	34
Ciasto chlebowe, garowanie	60	Filet z łososia z pastą Tandori	32
Ciasto drożdżowe	59	Filet z łososia, gotowany	34
Ciasto drożdżowe, garowanie	63	Filet z lucjana z sosem ostrygowym	32
Ciasto kurczakowo-grzybowe	60	Filet z okonia w marynacie sojowej	33
Ciasto marmurkowe	59	Filet z okonia w panierce ziołowej	27
Ciasto na blasze	60	Filet z ryby pily	31

12. Index A-Z

Strona

Filet z sandacza w orzechach	33
Filet z sandacza, marynowany	32
Filet z tuńczyka	31
Filet z wątlusza, gotowany	34
Flan, pikantny	55
Flan, słodki	21
Fleuron	61
Florentynki	60
Focaccia	51
Francuski tost	54
Frytki	62

G

Gęsi, pieczenie nocne	13
Gęsie udo	36,37
Gicz cielęca	9,11
Gicz jagnięca	10
Gicz, pieczenie nocne	13
Gładzica panierowana	33
Golonka	14
Golonka	11
Górka cielęca	12
Grasica cielęca, panierowana	19
Groszek biały, gotowany	39
Gulasz	20

H/I

Homarzec (scampi)	25
Indyk, cały	26

J/K

Jajecznicza	54
Jajka w koszulkach	53
Jajka, gotowane	53
Jajko sadzone	54
Jednogarnkowe danie z mięsem	12
Kaczę udo	27
Kaczka po pekińsku	28
Kaczka, pieczenie nocne	13
Kalaflor romanesco, różyczki	39
Kalaflor, różyczki	62
Kalarepa, świeża	39
Kapłon	23
Kapusta pekińska, gotowana	39
Kasza (jęczmienna)	23
Kebaby	17

Strona

Kebaby, małe	21
Klarowanie rosolu	60
Knedel czeski	50
Knedel gotowany w płótnie	50
Köfte	21
Koktajl z owoców morza, mrożony	36
Kolby kukurydzy, gotowane	48
Kostka jajeczna/Royal	55
Kostki z cebuli, smażone	40
Kostki z łososia	37
Kostki z polędwicy	20
Kostki z ryby	33
Kostki z warzyw	57
Kotlet cielęcy, panierowany	19
Kotlet schabowy	18
Kotlet wieprzowy, panierowany	19
Kotlet z karkówki	18
Kotlety jagnięce z kostką	18
Kotlety mielone	17
Krażki cebuli w cieście, mrożone	45
Krażki kalmarów, mrożone	35
Krażki papryki, grillowane	48
Krażki z kalamarnicy, au naturel	36
Krewetki olbrzymie	31
Krewetki olbrzymie bez skorupki	37
Krewetki olbrzymie w skorupkach	37
Krewetki olbrzymie, gotowane	36
Krewetki w cieście, mrożone	35
Krokiety ziemniaczane, mrożone	48
Krucze babeczki	61
Kulki mięsne	14
Kulki ziemniaczane	48
Kurczak gotowany	29
Kurczak po chińsku	26
Kurczak Tandori	23
Kurczak z grilla	21

L/M

Łeb cielęcy	14
Łopatka wieprzowa	14
Małże	36
Marchew, mrożona	39
Marchew, świeża	39
Marynowana pierś kurczaka	23

12. Index A-Z

	Srona		Strona
Medaliony cielęce.....	17	Pieczeń peklowana i wędzona	14
Medaliony wieprzowe.....	17	Pieczeń rzymska	9
Medaliony z kurczaka.....	29	Pieczeń wieprzowa.....	9
Mięso drobno krojone.....	29	Pieczeń wieprzowa, pieczenie nocne	13
Mięso drobno krojone, drób	41	Pieczeń wołowa.....	9
Minikurczęta	23	Pieczeń wołowa, pieczenie nocne	13
Mostek cielęcy, gotowanie nocne.....	13	Pieczeń z chrupką skórą.....	11
Mostek cielęcy, nadziewany	9	Pieczeń z chrupką skórą, pieczenie nocne.....	13
Mostek wołowy	14	Pieczeń z gęsi	27
Muffinki	59	Pieczeń z kaczki.....	27
N/O/P		Pieczeń z różna.....	9
Nasi Goreng	42	Pieczeń zawijana.....	9
Nuggety rybne, panierowane	37	Pieczeń zawijana wieprzowa.....	12
Nuggety z kurczaka.....	24	Pierożki ziemniaczane, nadziewane	48
Okoń morski	31	Pierś gęsi, klasyczna.....	27
Omlet.....	54	Pierś indyka.....	61
Omulki jadalne.....	36	Pierś indyka na sałatkę, gotowana.....	26
Ósemki ziemniaczane, surowe.....	50	Pierś kaczki Barbarie, różowa.....	60
Ośmiornica	36	Pierś kaczki, duszona.....	27
Ośmiornica	36	Pierś kaczki, różowa.....	27
Osso Bucco	10	Pierś kurczaka z kością.....	23
Ozór.....	14	Pierś kurczaka, gotowana	25
Pączki ziemniaczane.....	48	Pierś kurczaka, smażona	23
Paella.....	40,44	Pierś pulardy Supreme.....	40
Pak-Choi, gotowane	39	Pizza amerykańska (gruba).....	64
Pałki.....	29	Pizza in schale	64
Paluszki rybne	34	Pizza mrożona, mini.....	64
Paluszki z chesterem	62	Pizza świeża.....	64
Paluszki z mozzarelli	45	Pizza włoska.....	64
Pannetone (włoska baba wigilijna).....	59	Pizza, wstępnie pieczona, mrożona	64
Panzerotti w sosie śmietanowym	49	Plasterki pieczarek z czosnkiem	40
Paski cebuli, gotowane.....	39	Plastry cukinii, grillowane	40
Paski połówicy.....		Plastry kopru włoskiego, grillowane	40
Paski z indyczego mięsa, smażone	26	Plastry ziemniaczane, grube	50
Paski z soli	37	Płatki ryżowe	41
Paski z soli, panierowane.....	33	Podplomyk.....	55
Paszteciki w cieście francuskim	41	Podplomyk z jabłkiem.....	64
Pasztet.....	62	Polędwica jagnięca.....	17
Patelnia z gyros.....	39	Polędwica wieprzowa	12
Penne al all'arrabiata.....	49	Polędwica wołowa	12
Pieczeń cielęca w skorupce musztardowej.....	9	Polówki pomidorów, grillowane	40
Pieczeń duszona.....	10	Por, gotowany.....	39
Pieczeń na kwaśno	10	Precle	50

12. Index A-Z

Strona

Profitrolki.....	23
Prosię z różną	11
Pstrąg „na niebiesko”	34
Pstrąg smażony	31
Pstrąg w ziołach	32
Pudding bożonarodzeniowy	57
Pudding Bread & Butter	50
Pudding frankfurcki.....	57
Pudding gabinetowy	57
Pudding pomidorowo-chlebowy	57
Pudding Yorkshire	61
Pularda	23
Pyzy drożdżowe	57
Pyzy drożdżowe	50
Pyzy/Knedele.....	50

Q/R

Quiche Lorraine	44
Quinoa	41
Ragout.....	10
Raki	36
Roladki z pstrąga.....	34
Roladki z soli	34
Rostbef, pieczenie nocne	13
Rozbratel, pieczenie nocne	13
Rumsztyk.....	18
Rurki zagięte w sosie śmietanowym	43
Ryba pokazowa	34
Ryż basmati.....	32
Ryż camargue (czerwony).....	41
Ryż długoziarnisty	41
Ryż dziki	41
Ryż jaśminowy	41
Ryż klejący się.....	41
Ryż Nishiki.....	41
Ryż z curry, smażony	61
Ryż z patelni.....	42
Ryż z warzywami, smażony	19
Ryż, parboiled	41

S

Sajgonki, mrożone	45
Sardynki.....	37
Satay z wieprzowiny	21
Schab	12

Strona

Schab nadziewany	9
Scone (szkockie ciastka).....	61
Skrzydeltka kurze	29
„Ślimaki” z rodzynkami	61
„Ślimaki” z ciasta francuskiego.....	62
Stek z biodrówki.....	18
Stek z cielęciny.....	18
Stek z łososia	31
Stek z polędwicy.....	18
Strudel z ciasta francuskiego	62
Strudel, nadziewany	59
Strudel, pikantny.....	59
Suflet czekoladowy.....	63
Suflet Grand Marnier	63
Suflet z pstrąga	34
Szaszłyk z drobiu	24
Szaszłyki grillowane (Yakitori)	59
Szaszłyki rybne	33,35
Szaszłyki Satay	29
Szaszłyki Yakitori (drób)	29
Szaszłyki z wołowiny	21
Sznicel cielęcy, panierowany.....	19
Sznicel drobiowy panierowany, mrożony	25
Sznicel panierowany, mrożony	19
Sznicel warzywny, panierowany.....	40
Sznicel wieprzowy, panierowany	19
Sznicel z indyka, panierowany	24
Sznicel z kurczaka, panierowany	24
Sznicel, au naturel.....	20
Szpinak, gotowany	39
Sztuka mięsa	14
Szynka gotowana	14
Szynka w cieście chlebowym	9
Szynka z chrupką skórą, peklowana.....	11
Szynka z indyka	26

T/U

Talary smażone, mrożone	48
Terryny, mięsne	14
Teryna drobiowa	25
Teryna rybna.....	64
Torciki	59
Tortellini w sosie szynkowo-śmietanowym	49
Tortillas de patatas	54

12. Index A-Z

	Strona		Strona
Tournedo wołowe	17	Ziemniaki, obrane	49
Turbot, gotowany	34	Zrazy	10
Tymbaliki drobiowe	39		
Udko kurczaka	23		
Udziec jagnięcy	12		
Udziec jagnięcy, pieczenie nocne	13		
Udziec z indyka	25		
V/W			
Vitello-Tonnato	14		
Wan Tan	45		
Warkocz z ciasta drożdżowego	59		
Warzywa prażone	40		
Warzywa, gotowane	44		
Warzywa, zapiekane	44		
Wiedeński knedel z powidłami	20		
Wypieki drożdżowe	59		
Wypieki z ciasta kruchego	61		
X/Y/Z			
Zapiekanka chlebowa	39		
Zapiekanka jableczna	56		
Zapiekanka morelowo-ryżowa	56		
Zapiekanka owocowa	56		
Zapiekanka twarogowa	56		
Zapiekanka warzywna	42		
Zapiekanka z makaronu	44		
Zapiekanka z wiśniami	56		
Zapiekanka ziemniaczana	51		
Zapiekanka ziemniaczana z serem	51		
Zapiekanka ziemniaczana, mrożona, wstępnie pieczona	51		
Zapiekanka ziemniaczana, porcjowana	51		
Zapiekanka ziemniaczano-gruszkowa	51		
Zeberka	21		
Ziemniaki księżnej (pomes duchesse), mrożone	48		
Ziemniaki pieczone ze słoniną	39		
Ziemniaki pieczone, Convenience	50		
Ziemniaki pieczone, duże	24		
Ziemniaki pieczone, mrożone	32		
Ziemniaki pieczone, świeże	50		
Ziemniaki risollé	50		
Ziemniaki w mundurkach	49		
Ziemniaki zapiekane	51		
Ziemniaki, krojone na jednolitą wielkość	49		

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
190 γλ.Θσρ/νικης-Πελαγος Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ: +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechnik BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel: +41 71 727 9092
Fax: +41 71 727 9091
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Runkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@rational.si
www.rational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Porterway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
117105, г. Москва,
Варшавское шоссе, д.25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Факс: +7 495 663 24 57
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Пушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 212 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
Fax: +971 4 337 5445
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 85039830
Fax en México: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오남코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼여빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

