

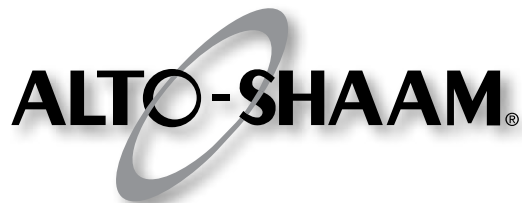
РЕЦЕПТУРНАЯ КНИГА ДЛЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ПЕЧИ

УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»



ALTO-SHAAM®





РЕЦЕПТУРНАЯ КНИГА ДЛЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ПЕЧИ СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Технология Alto-Shaam Halo Heat	1
Кулинария низких температур	
Мясо и питательность.....	2
Весовая потеря из-за усыхания продукта и время приготовления.....	3
Предотвращение бактериального заражения.....	3
Экономия на трудовых издержках	4
Габариты и вместимость.....	5
Опции и аксессуары	6

Эксплуатация

Эксплуатация: печь с управлением класса «люкс»	
Характеристики печи	7
Начало работы	7
Особенности управления.....	8
Эксплуатация.....	9-13
«Подсказки» шеф-повару.....	15

Сохранение продукта и санитария

Разогрев.....	16
Время удержания	16
Сохранение продукта – смысл и возможности.....	17
Общие рекомендации по сохранению продукта	17
Использование низкотемпературной печи для сохранения продукта.....	18
Сохранение продукта: температурный диапазон	18
Сохранение продукта и санитария.....	19
Сохранение продукта: руководство по безопасности.....	20

Чистка и обслуживание оборудования ... 21-22

Рецепты для приготовления пищи

Оглавление рецептурного раздела	23
Указатель	23
Говядина	24-27
Телятина	27
Ягнати́на	28
Свинина	29-31
Мясные изделия	31
Птица	32-35
Рыба	36
Прочее	37-43

Рецепты для приготовления пищи и копчения

Говяжья грудинка.....	44
Пастро́ми.....	44
Говяжий язык.....	44
Окорок	45
Свиные ребрышки	45
Толстый край, свиной	45
Свиная грудинка.....	46
Утка	46
Индейка.....	46
Рыбное филе.....	47
Лосось, целиком.....	47
Креветки	47
Лосось холодного копчения	48
Консервированные томаты холодного копчения.....	49



ALTO-SHAAM®

ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВАМ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

HALO HEAT®



Добро пожаловать в экономичный мир готовки при низких температурах

В 1968 году компания Alto-Shaam выпустила первую серийную печь Cook&Hold с технологией Halo Heat. Технология Halo Heat низкотемпературных печей Alto-Shaam состоит в электрическом нагревающем кабеле, который охватывает всю внутреннюю камеру. Это создает нежный слой – HALO - лучистого нагрева – однородный по температуре насыщенный статичный слой воздуха. Такая технология приготовления пищи – при низкой температуре и высоком уровне влажности – позволяет сохранить мягкость, аромат и питательность. Печи с технологией Halo Heat предназначены для того, чтобы автоматически переключаться на более низкую температуру, при которой продукт будет томиться пока не будет готов для подачи к столу.

Технология Halo Heat кардинально отличается от прочих систем приготовления пищи. Благодаря однородному нагреву в любой части камеры, Halo Heat поразительно снижает усыхание мяса, способствует выделению натуральных смягчающих ферментов, делает вкус более

насыщенным, сохраняет питательный сок в продукте. Halo Heat позволяет сократить затраты на электроэнергию, труд и обработку продукта, позволяет сэкономить место на кухне. Механическая вентиляция или вытяжка не требуются, так что печь может быть установлена где угодно.

Внимательно прочтите данное руководство. Система Halo Heat весьма проста в использовании, если вы усвоите основные принципы. Для большинства продуктов мы рекомендуем вам начинать цикл приготовления накануне вечером, чтобы к утру все было готово. К тому же во многих регионах плата за электроэнергию ночью ниже.

Если что-либо приготовленное в низкотемпературной печи по технологии Halo Heat не соответствует вашим высоким стандартам, то свяжитесь, пожалуйста, с одним из наших профессионалов для получения консультации. Обычно требуется всего лишь малое изменение в процедуре приготовления.

МЯСО И ПИТАТЕЛЬНОСТЬ

Мясо играет важную роль в системе питания человека, поэтому одной из наиболее важных задач в приготовлении пищи является правильное питание. Мясо является одним из лучших источников протеина, оно богато витаминами В, такими как тиамин, рибофлавин, ниацин, содержит в себе жиры, углеводы, минералы, воду, пигменты и ферменты.

Все эти элементы страдают от приготовления, но именно перегрев разрушает большую их часть. При использовании низкотемпературной печи с технологией Halo Heat приготовление позволит сохранить нестабильные, чувствительные к жару витамины и питательные вещества.

Доклад «Nutrient Analysis of Roast Beef», разработанный университетом города Wisconsin-Stout в июле 1971, утверждает: «...очевидно, что технология Alto-Shaam приводит к снижению потерь сочности продукта. Даже после 24 часов продукт, приготовленный в низкотемпературной печи Alto-Shaam, по питательности и сочности не отличается, а может даже и превосходит продукт, только что приготовленный в обычной конвекционной печи».

Жир сильно влияет на вкус мяса. В процессе приготовления он не только плавится, но и меняется химически. При приготовлении в низкотемпературном режиме он и меньше плавится, и меньше меняется химически, что делает мясо более вкусным и сочным.

Ферменты, найденные в мясе, выступают как натуральные смягчающие агенты. Наиболее дорого стоит именно «созревшее» мясо, в котором эти ферменты уже начали действовать. Ферменты разрушаются под воздействием высоких температур.

Приготовление пищи при низких температурах не разрушает эти ферменты, и, особенно в «холодной» части цикла, запускает натуральный химический процесс, который делает мясо более нежным, помогает ему «созреть» прямо в печи. Поэтому необходимо использовать свежее мясо и давать ему томиться в печи хотя бы на время, указанное в соответствующем рецепте как минимальное. Чем дольше мясо томится, тем нежнее оно становится, что позволяет вам использовать более дешевое мясо при сопоставимом качестве.

На семьдесят – семьдесят пять процентов мясо состоит из воды. При высокой температуре в процессе приготовления вода испаряется, что выражается в потере сочности продукта. Приготовление в печи Halo Heat при низких температурах сохраняет максимальное количество воды, что делает мясо более сочным, и продлевает возможный период.

С учетом большей питательности и нежности, сниженной степени усыхания и повышенной сочности, мясо не потребует такого количества соли как при приготовлении в конвекционной печи. Сохраняется натуральный вкус. Это важный факт в современном понимании питания.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ФАКТЫ

КОНТРОЛЬ ПОТЕРИ ВЕСА И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВСЕГО СУЩЕСТВУЮТ ДВА ВАЖНЫХ ФАКТОРА КОНТРОЛЯ УСЫХАНИЯ И ПОТЕРЬ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ.

- 1. Температура, при которой мясо готовится:**
Чем выше температура, при которой готовится мясо, тем больше будут потери от усыхания. «Передержка» мяса также приводит к большим потерям веса. Высокая температура и «передержка» выводят влагу на поверхность, откуда она испаряется или стекает вниз.
- 2. Внутренняя температура мяса:**
Как и в первом пункте, «передержка» приводит к слишком высокой внутренней температуре мяса, что выражается в больших потерях веса. Вследствие вышесказанного мы рекомендуем готовить красное мясо при температуре 121°C и готовить, ориентируясь на внутреннюю температуру продукта. Рекомендуется использовать термометр.

ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫХ ФАКТОРА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРАВИЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА:

- 1. Возраст мяса:**
Старое мясо готовится быстрее, больше усыхает и может сохраняться в приготовленном виде меньше, чем свежее.
- 2. Внутренняя температура перед готовкой:**
Мясо должно быть помещено в заранее прогретую печь прямо из холодильника, где температура составляет 3°-4°C. Неразмороженное мясо потребует примерно в полтора – два раза больше времени на приготовление, чем обычно. К тому же разрывы тканей, произошедшие вследствие заморозки, вызовут дополнительные потери влаги, что приведет к большему усыханию.
- 3. Желаемая степень готовности:**
Чем более высокая внутренняя температура продукта требуется, тем больше времени потребует на приготовление. Время приготовления, указанное в данном руководстве, основывается на наиболее популярной внутренней температуре, до которой обычно готовят данный продукт.
- 4. Количество и качество продукта.**

КАК ПОСЧИТАТЬ ВЕСОВУЮ ПОТЕРЮ ОТ УСЫХАНИЯ

НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА (до приготовления)
-МИНУС: ИТОГОВЫЙ ВЕС (после приготовления)
РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ ВЫРАЖЕНИИ

ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ ВЫРАЖЕНИИ
÷ ДЕЛИМ: НА НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА (ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) И УМНОЖАЕМ НА 100
= РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В ПРОЦЕНТОМ ВЫРАЖЕНИИ

ПРИМЕР: НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС РОСТБИФА : 45 КГ
ИТОГОВЫЙ ВЕС РОСТБИФА: -43 КГ

= ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ ВЫРАЖЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ 2 КГ

ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ 0,05 = 5%
÷ ДЕЛИМ: НА НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА : 100 √ 2.0

РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В ПРОЦЕНТОМ ВЫРАЖЕНИИ

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ БАКТЕРИАЛЬНОГО ЗАРАЖЕНИЯ

Поверхность сырого мяса может быть заражена в процессе приготовления мясником, поваром или иными лицами. Заражение еды также может быть вызвано несоблюдением персоналом правил личной и профессиональной гигиены, грязными ножами и щупами или некорректными стандартными процедурами. Крайне важно соблюдать санитарные нормы каждый раз при приготовлении или обработке продуктов. Это защитит вас от заражения продуктов питания. Дополнительные сведения по данному вопросу вы найдете в разделе «Чистка и обслуживание» данного руководства.

ВВЕДЕНИЕ

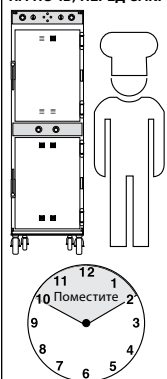
НИКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ФАКТЫ

ЭКОНОМИЯ НА ТРУДОВЫХ ЗАТРАТАХ И ИНВЕНТАРЕ

Низкотемпературные печи Halo Heat просты в использовании и обслуживании. После помещения сырого продукта в печь и выставления настроек нет ни малейшей необходимости постоянно проверять или переворачивать его, менять настройки времени и температуры приготовления. Приготовление требует от вас минимум времени и усилий. Данное преимущество, совмещенное с функцией автоматического перехода печи в режим, позволяет вашим лучшим сотрудникам сосредоточиться на иных задачах, таких как приготовление конечного продукта и его подача.

ТЕХНОЛОГИЯ HALO HEAT УМЕНЬШАЕТ ЗАТРАТЫ ТРУДА

ПОМЕСТИТЕ ПРОДУКТЫ В ПЕЧЬ
НА НОЧЬ, ПЕРЕД ЗАКРЫТИЕМ

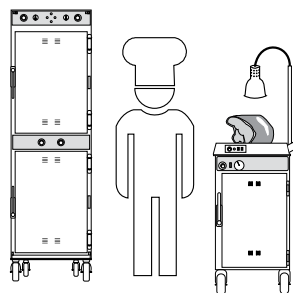


- ПРОДУКТ МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕН В НОЧЬ ДЛЯ ПОДАЧИ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ.
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОИСХОДИТ ЗАРАНЕЕ, ВНЕ ЧАСОВ-ПИК.
- НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ СЛЕДИТЬ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- СКАЧКИ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА НИКАК НЕ ВЛИЯЮТ НА ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ПЕРСОНАЛ МОЖЕТ СКОНЦЕНТРИРОВАТЬСЯ НА ДРУГИХ ЗАДАЧАХ.

При использовании низкотемпературной печи Halo Heat с температурой 121°C внешняя вентиляция и дорогие вытяжки обычно не требуются. Воздух на кухне свежее, и вы экономите на затратах электроэнергии, т.к. тепловые потери печи минимальны. Т.к. вытяжка не требуется, вы можете поставить печь куда угодно: в угол кухни, фуршетную линию или банкетную комнату. Также печь может быть встроена в прилавок или, для экономии места, может быть поставлена на другую низкотемпературную печь Halo Heat или тепловой шкаф аналогичных габаритов.

Использование низкотемпературных печей также позволяет сократить затраты времени на чистку оборудования. Большая часть продуктов не загрязняет внутренние стенки камеры.

РАСПРЕДЕЛЯЕТ НАГРУЗКИ



ПОРЕЖЬТЕ,
СЕРВИРУЙТЕ
И ПОДАВАЙТЕ

HALO HEAT



Компактная
низкотемпературная
печь Cook & Hold



Низкотемпературная
печь Cook & Hold с
двумя отделениями



Низкотемпературная
печь Cook & Hold с
одним отделением








Коптильня с двумя
отделениями



Коптильня с одним
отделением

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ФАКТЫ

	Модель	Вместимость данной модели	Количество полок	Возможное количество гастроемкостей (GN 1/1) (30см x 50см)	Возможное количество противней (46см x 66см)	Общие габариты
	AS-250	11 кг	1	1	—	438мм x 853мм x 425мм
	500-TH/III	18 кг	2	4	—	850мм x 482мм x 678мм
	750-TH/III	45 кг	3	10	5	851мм x 676мм x 805мм
	1000-TH/III	54 кг	3	8	8	1024мм x 596мм x 805мм
	1200-TH/III	54 кг	3	4	8	1924мм x 573мм x 819мм

КОПТИЛЬНИ

	767-SK/III	18 кг	2 полки 1 стойка для ребер	9	5	851мм x 653мм x 805мм
	1767-SK/III	18 кг	4 полки 2 стойки для ребер	7	4	1583мм x 654мм x 801мм
	1000-SK/III	18 кг	3 полки 3 стойки для ребер	3	7	1024мм x 574мм x 799мм
	1200-SK/III	18 кг	3 полки 3 стойки для ребер	3	7	1924мм x 574мм x 819мм

ВВЕДЕНИЕ

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: ФАКТЫ

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ	500-ТН/III	750-ТН/III	1000-ТН/III	1200-ТН/III
Амортизирующая накладка, по всему периметру (недоступно с 6 см роликами)	5011161	5010371	5009767	5009767
Держатель для карвинговой станции Вырезка на ребре Говяжья вырезка, для шведского стола	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ролики - 2 жестких, 2 шарнирных с тормозом 127мм 89мм 64мм	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	5004862 СТАНДАРТНО —
Замок дверцы, с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Противень для сбора отработанного масла СТАНДАРТНЫЙ, С ОТВОДОМ 37мм СТАНДАРТНЫЙ, С ОТВОДОМ 43мм СТАНДАРТНЫЙ, С ОТВОДОМ 48мм СТАНДАРТНЫЙ, БЕЗ ОТВОДА 37мм СТАНДАРТНЫЙ, БЕЗ ОТВОДА 48мм Повышенной всестимости 102мм	14813 — — 11898 — —	— 14831 — — — —	— — 5005616 — 11906 15929	— — 5005616 — 11906 15929
Ножки (152мм), с расширением на концах набор из 4шт	5011149	5011149	5011149	5011149
Плоская проволочная решетка, 46см x 66см	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Панель безопасности, с замком	5006787	5004750	5005776	5011592
Полка, нержавеющая сталь ПЛОСКАЯ ВСТАВНАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА ПЛОСКАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА, СКВОЗНЫЕ СТОЙКИ ДЛЯ РЕБЕР	SH-2326 SH-2326 —	SH-2324 SH-2327 SH-2743	SH-2325 SH-2346 SH-29474	SH-2325 SH-2346 SH-29474
Крепеж для установки оборудования друг на друга (печь на печь, например)	5004864	5004864	5004864	—

КОПТИЛЬНЯ ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ	767-SK/III	1767-SK/III	1000-SK/III	1200-SK/III
Амортизирующая накладка, по всему периметру (недоступно с 2,5-дюймовыми роликами)	5010371	5010371	5009767	5009767
Держатель для карвинговой станции для ребер КРУГЛАЯ	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ролики - 2 жестких, 2 шарнирных с тормозом. 127мм 89мм 64мм	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	СТАНДАРТНО 5008017 —	5004862 СТАНДАРТНО 5008022	СТАНДАРТНО 5008017 —
Замок дверцы, с ключом	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Противень для сбора отработанного масла с отводом 43мм БЕЗ ОТВОДА 48мм Повышенной всестимости 102мм	— 14831 —	— 14831 —	5005616 11906 15929	5005616 11906 15929
Ножки (152мм), с расширением на концах набор из 4шт	5011149	5011149	5011149	5011149
Плоская проволочная решетка, 46см x 66см	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Панель безопасности, с замком	5004750	5004750	5005776	5005776
Полка, нержавеющая сталь ПЛОСКАЯ ВСТАВНАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА СТОЙКИ ДЛЯ РЕБЕР	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-2325 SH-29474	SH-2325 SH-29474
Крепеж для установки оборудования друг на друга (печь на печь, например)	5004864	—	5004864	—
Упаковка древесной щепы, 9кг Яблочная Вишневая Ореховая Кленовая	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

Данная печь оборудована специальным нагревающим кабелем с низкой плотностью теплового потока. В соответствии с технологией Halo Heat нагревающий кабель расположен в камере таким образом, чтобы нагрев был равномерным и соответствовал заданному на панели управления. Все спроектировано таким образом, чтобы исключить необходимость в использовании увлажняющего противня или вентилятора. Благодаря равномерному распределению тепла продукт готовится равномерно и может дольше сохраняться.

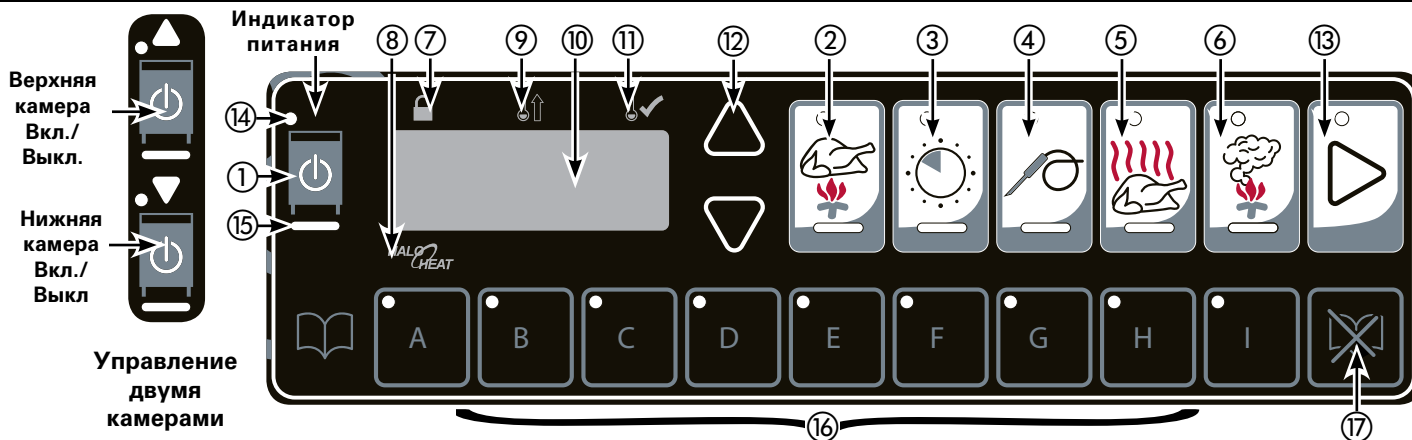
ЗАПУСК

1. Перед использованием печи протрите её влажной тряпкой как внутри, так и снаружи, используя обычное моющее средство. Протрите все поверхности губкой, а затем смойте остатки моющего средства теплой водой. Протрите досуха.
2. Протрите досуха дверные прокладки и панель управления.
3. Промойте и установите боковые направляющие, полки и внешний каплесборник. Полки монтируются в печь изогнутым краем вперед. Вставьте противень для сбора отработанного масла в нижнюю часть печи.
4. Перед началом использования ознакомьтесь с принципами управления печью. Прочтите соответствующие разделы «Описание органов управления» и «Эксплуатация» данного руководства, попробуйте переключать контроллеры на панели управления.

ОПАСНО	
	НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ.
	ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»



ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ

- 1. Кнопка «Вкл./Выкл.» (ON/OFF)**
Кнопка «Вкл./Выкл.» (ON/OFF). Действует на контроллеры, расположенные на панели управления. Если в процессе эксплуатации происходит отключение электроэнергии, что индикатор «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) начнет мигать. Нажмите и отпустите кнопку, чтобы это прекратить.
- 2. Кнопка «ГОТОВИТЬ» (Cook Key) – температурный режим от 93° до 162°C**
Используется для выбора режима приготовления и установки температуры.
- 3. Кнопка «ВРЕМЯ» (Time Key) – максимальное значение 24 часа**
Используется для установки времени приготовления и проверки уже выбранного времени приготовления.
- 4. Кнопка «Термощуп» – температура от 10° до 91°C**
Используется для установки внутренней температуры продукта и для проверки уже выбранной внутренней температуры.
- 5. Кнопка «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key) – температура от 15° до 96°C**
Используется для выбора температуры продукта и проверки уже выбранной температуры.
- 6. Кнопка «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key) – время до 4 часов**
Используется для выбора режима горячего или холодного копчения и для проверки оставшегося времени копчения.
- 7. Индикатор «Замок»**
Когда горит, он показывает, что все заданные настройки заблокированы и не могут быть изменены.
- 8. Индикатор Halo Heat**
Этот индикатор будет мигать, пока печь находится в режиме предварительного разогрева. После того, как печь достигнет требуемой температуры, индикатор будет мигать лишь иногда, когда печи будет требоваться дополнительный нагрев.
- 9. Индикатор предварительного разогрева**
Горит, пока печь не разогреется до требуемой температуры.
- 10. Светодиодный экран**
Показывает температуру внутри камеры, внутреннюю температуру продукта по термощупу, время, а при использовании с другими ключами проводит проверку изначальной готовности, настройки удержания и термощупа. Также экран показывает разнообразные настройки и диагностическую информацию.
- 11. Индикатор готовности**
Загорается, когда печь заканчивает предварительный разогрев.
- 12. Стрелки «ВВЕРХ» (UP ARROW KEY) и «ВНИЗ» (DOWN ARROW KEY)**
Используются для уменьшения и увеличения таких настроек как время приготовления и, температуры.
- 13. Кнопка «ПУСК» (Start Key)**
В положении «нажато» используется для запуска выбранной последовательности приготовления. В любой момент вы можете остановить приготовление продукта, для этого нужно зажать кнопку «ПУСК» (Start Key), пока вы не услышите двухсекундный звуковой сигнал.
- 14. Зеленые световые индикаторы**
Расположенные на каждой кнопке, зеленые световые индикаторы оповещают оператора о необходимости дополнительных действий, а также показывают, какой из режимов включен.
- 15. Желтые световые индикаторы**
Расположенные под кнопками «ГОТОВИТЬ» (Cook Key), «ВРЕМЯ» (Time Key), «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) и «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key) желтые индикаторы зажгутся для отражения текущего режима эксплуатации и помогают оператору правильно интерпретировать отображаемые на светодиодном экране данные.
- 16. Кнопки «Программы»**
Печь позволяет записать до 8 программ (от английской «А» до «Н»). Кнопка «I» обеспечивает блокировку клавиатуры.
- 17. Кнопка «ОТМЕНА» (Cancel Key)**
Используется для удаления программ из памяти устройства.

ВАЖНО

Не используйте печь в том случае, если кнопки не работают правильно. Обратитесь к разделу «Устранение неисправностей» данного руководства или свяжитесь со специалистом по телефону.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»

ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ФУНКЦИИ И ОСОБЕННОСТИ

Чтобы остановить работу устройства в любой момент – нажмите и держите кнопку «Пуск», пока не услышите двухсекундный звуковой сигнал, означающий, что действие отменено. Печь останется включенной.

Чтобы выключить панель управления – нажмите и держите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) до звукового сигнала. Светоой индикатор кнопки «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) погаснет.

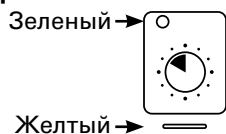
Индикатор открытой двери: на дисплее будет написано «Door»/«Дверь» и раздастся три коротких звуковых сигнала. Нажмите «ВКЛ./ВЫКЛ.» (ON/OFF), чтобы сбросить сообщение об ошибке и выключить звуковой сигнал.

Кнопки «ВВЕРХ» (UP ARROW KEY) и «ВНИЗ» (DOWN ARROW KEY):

Режимы приготовления, температуры по термощупу и время могут быть настроены с помощью нажатия кнопок «ВВЕРХ» (UP ARROW KEY) и «ВНИЗ» (DOWN ARROW KEY). Одно нажатие кнопки будет вызывать изменение настройки на одно деление. Чтобы менять настройку быстрее, нажмите и держите кнопку со стрелкой. Как только настройка достигнет значения кратного 10, она начнет меняться на порядок быстрее.

Зеленый и Желтый световые индикаторы:

Каждая кнопка оснащена зеленым световым индикатором, который указывает на необходимость вмешательства оператора.



Кнопки «ГОТОВИТЬ» (Cook Key), «ВРЕМЯ» (Time Key), «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) и «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key) оснащены желтыми световыми индикаторами, которые помогают оператору понять, о какой именно настройке в данный момент пишется на светодиодном экране.

Внезапное отключение электроэнергии:

Если по какой-то причине в процессе эксплуатации произойдет отключение электроэнергии, то все настройки сохраняются в памяти устройства. После восстановления подачи электроэнергии печь продолжит работу в соответствии с ранее заданной программой. О происшествии будет указывать мигающий световой индикатор «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) Оператор может сбросить это сообщение об ошибке нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) Нажатие на эту кнопку выведет на экран то время, которое отсутствовала электроэнергия. Счет времени, в течение которого отсутствовала электроэнергия, прекратится по достижении 24 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: если это произошло, ты мы настоятельно рекомендуем вам проверить, соответствует ли еще продукт местным санитарным нормам.

Отображение достигавшейся максимальной/минимальной внутренней температуры продукта:

Нажмите следующие комбинации клавиш, чтобы посмотреть какой максимальной или минимальной внутренней температуры достигал продукт в процессе приготовления:

Максимальная температура: одновременно нажмите «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) и «ВВЕРХ» (Up Arrow Key)

Минимальная температура: одновременно нажмите «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key)

Использование термощупа:

Когда термощуп вставлен в держатель, на светодиодном экране будет показываться просто температура воздуха внутри камеры. Чтобы начать использовать термощуп протрите его металлическую часть спиртовой салфеткой, чтобы очистить и продезинфицировать его.

Именно кончик термощупа производит замер температуры, поэтому очень важно правильно поместить его внутрь продукта, чтобы получить точные данные. Наполовину воткните термощуп в продукт, цельтесь в центр. При помещении термощупа в цельные туши, например в грудинку, втыкайте термощуп сверху вниз или сбоку в центр. При приготовлении жидких или полужидких продуктов кабель термощупа должен быть зафиксирован так, чтобы сам термощуп находился в правильном положении. Кончик термощупа не должен касаться стенок или дна контейнера. Прикрепите кабель термощупа к краю контейнера.

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке по термощупу вставляйте его в сырой продукт уже после предварительного разогрева печи.

ПОДОЖДИТЕ ОДНУ МИНУТУ, пока показания термощупа снизятся до внутренней температуры продукта. По прошествии минуты – времени адаптации термощупа – нажмите кнопку «ПУСК» (Start Key). Если термощуп не сможет считать внутреннюю температуру продукта, то печь автоматически перейдет в режим «УДЕРЖАНИЕ».

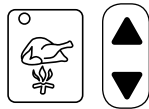
Калибровка термощупа:

1. Для проверки термощупа поместите его в стакан с теплой водой и хорошим цифровым термометром и зажмите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) на 5 секунд. Сравните показания.
2. Если требуется калибровка, то включите печь в режим удержания. Держите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) в течение 8 секунд, пока не услышите 2 коротких звуковых сигнала. С помощью стрелок «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) задайте термощупу правильные показания в соответствии с термометром, который вы использовали в п.1. Повторите первый пункт, чтобы убедиться, что теперь показания термометра и термощупа совпадают.
3. Повторяйте пункты 1 и 2 для определения необходимости калибровки.

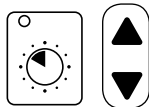
Инструкции по Приготовлению/Удержанию/Копчению



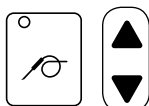
Нажмите и отпустите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) — Раздастся односекундный звуковой сигнал, в верхнем левом углу панели управления загорится зеленый световой сигнал, говорящий о подаче электропитания. Печь начнет работать в режиме удержания. Загорится желтый индикатор удержания и на экране отобразится последняя заданная температура удержания.



Для установки температуры приготовления — нажмите кнопку «ГОТОВИТЬ» (Cook Key). Загорится индикатор предварительного разогрева печи, а на экране отобразится последняя установленная температура. Для её изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key).



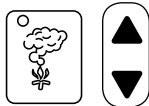
Если готовите по времени — нажмите кнопку «ВРЕМЯ» (Time Key). Загорится зеленый световой индикатор времени и на экране отразится последнее заданное время. Для его изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать то оставшееся время, то время, прошедшее от запуска программы.



Если готовите по термощупу — нажмите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key). Загорится зеленый световой индикатор термощупа и на экране отразится последняя заданная внутренняя температура продукта. Для её изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать оставшееся время, время, прошедшее от запуска программы или температуру шупа.



Для установки температуры — нажмите кнопку «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key). Зеленый световой индикатор готовки продолжит гореть. Для изменения температуры удержания используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать установленное время удержания, а также время, в течение которого продукт находится в режиме удержания. Печь будет в режиме «удержания», пока вы не нажмете кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF)

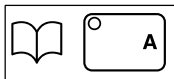


Для установки времени копчения (горячее копчение) — нажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key). Для установки времени используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). На экране отобразится последнее заданное время копчения. Вы найдете дополнительную информацию в разделе «Методы копчения».



Нажмите кнопку «ПУСК» (Start Key) для запуска цикла приготовления.

Приготовление/Томление/Копчение с помощью встроенных программ



Нажмите кнопку выбранной программы (от латинской «А» до «Н»). Загорится зеленый световой индикатор на соответствующей кнопке. Печь автоматически начнет разогреваться. Когда она разогреется, то начнет периодически давать звуковой сигнал, а также замигают сразу два световых индикатора: «Готов» и «ПУСК» (START KEY). Для перепрограммирования кнопок перейдите в раздел «НАСТРОЙКА ПРОГРАММ» данного руководства.



Нажмите кнопку «ПУСК» (Start Key) для запуска цикла приготовления.

ОПАСНОСТЬ

Для сохранения температурного уровня внутри печи, никогда не загружайте холодные продукты для регенерации или разогрева, пока в печи находятся на хранении горячие продукты.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»

Настройка программы

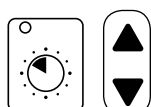
Выберите ваш аппарат и приступайте к настройке программы при отключенном питании панели управления.



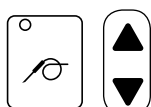
Нажмите и отпустите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) — Раздастся односекундный звуковой сигнал, в верхнем левом углу панели управления загорится зеленый световой сигнал, говорящий о подаче электропитания. Печь начнет работать в режиме удержания. Загорится желтый индикатор удержания и на экране отобразится последняя заданная температура удержания.



Для установки температуры приготовления — нажмите кнопку «ГОТОВИТЬ» (Cook Key). Загорится индикатор предварительного разогрева печи, а на экране отобразится последняя установленная температура. Для её изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key).



Если готовите по времени — нажмите кнопку «ВРЕМЯ» (Time Key). Загорится зеленый световой индикатор времени и на экране отразится последнее заданное время. Для его изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать то оставшееся время, то время, прошедшее от запуска программы.



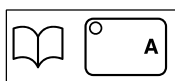
Если готовите по термощупу — нажмите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key). Загорится зеленый световой индикатор термощупа и на экране отразится последняя заданная внутренняя температура продукта. Для её изменения используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать оставшееся время, время, прошедшее от запуска программы или температуру щупа.



Для установки температуры удержания — нажмите кнопку «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key). Зеленый световой индикатор готовки продолжит гореть. Для изменения температуры удержания используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). Дисплей будет попеременно отражать установленное время удержания, а также время, в течение которого продукт находится в режиме удержания. Печь будет в режиме «удержания», пока вы не нажмете кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF)



Для установки времени копчения — нажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key). Для установки времени используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). На экране отобразится последнее заданное время копчения.



Выберете, на какую кнопку вы хотите сохранить внесенную программу. Нажмите и держите её в течение 2 секунд. Когда программа сохранится, вы услышите односекундный звуковой сигнал, и световой индикатор загорится.

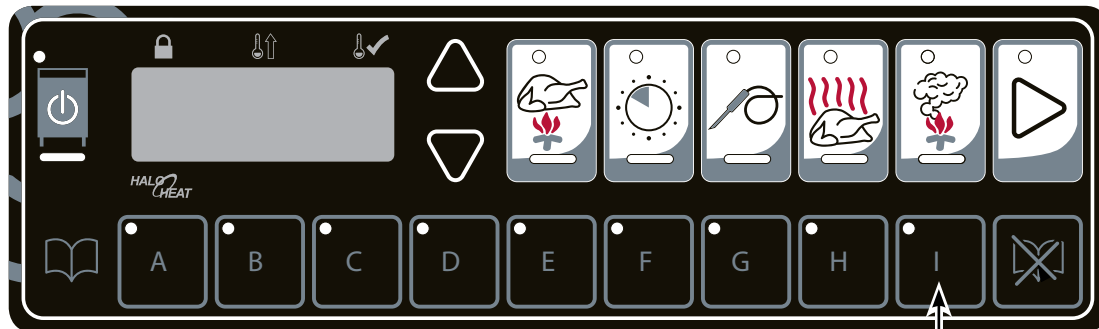
Примечание: за один раз можно сохранить только одну программу. Если вы хотите сохранить еще одну программу, то необходимо перезагрузить устройство путем отключения электроэнергии или нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» (ON/OFF). Для следующего процесса приготовления будет по-умолчанию выбрана последняя записанная программа. Настройки могут быть изменены для другого продукта, также вы можете выбрать другую ранее сохраненную программу.

Удаление программы

Для удаления программы печь должна быть в режиме удержания или предварительного разогрева. Печь не должна быть в режиме исполнения ранее заданной программы.

Когда печь работает в режиме удержания или предварительного разогрева, нажмите и держите в течение 2 секунд одновременно кнопку «ОТМЕНА» (Cancel Key) и кнопку той программы, которую вы хотите стереть. После удаления программы печь подаст односекундный звуковой сигнал.

ВАЖНО - После назначения программы для определенного продукта на выбранную кнопку очень важно сделать запись с описанием программы и номером (буквой) кнопки. Специальная карта (PE-23384) прилагается к устройству.



Блокировка программ

Блокировка и разблокировка кнопок программ

Кнопки программ от латинской «А» до «Н» можно заблокировать в целях предотвращения их случайного удаления или изменения.

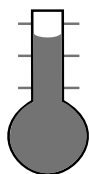
Для блокировки кнопок программ нажмите и держите кнопку «I», пока устройство не подаст звуковой сигнал. Загорится зеленый световой индикатор на кнопке «I». Кнопки программ от латинской «А» до «Н» заблокированы.

Примечание: под блокировку попадают только программируемые клавиши (от англ. А до Н), кнопки «ГОТОВИТЬ» (Cook), «ТЕРМОЩУП» (Probe), «УДЕРЖАНИЕ» (Hold) по-прежнему доступны.

Для разблокировки нажмите и держите в течение 2 секунд одновременно кнопку «ОТМЕНА» (Cancel Key) и «I», пока зеленый световой индикатор на кнопке «I» не перестанет мигать. Отпустите кнопки. Теперь кнопки программ разблокированы.

Выбор температурной шкалы Фаренгейта/Цельсия

При выключенной панели управления нажмите и держите стрелку «ВВЕРХ» (Up Arrow Key), пока на дисплее не появится выбранный в данный момент вариант. Используйте кнопки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для выбора желаемого варианта. После каждого изменения необходимо отпустить кнопку, экран должен очиститься.



Блокировка и разблокировка панели управления

Вы в любой момент можете заблокировать панель управления, чтобы избежать случайного изменения настроек.

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте стрелку «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF). Вы услышите короткий звуковой сигнал и световой индикатор блокировки панели управления загорится. Теперь панель управления заблокирована.

Примечание: Контрольная панель полностью заблокирована, за исключением кнопки «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) и кнопок «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key). В данный момент вы не сможете менять какие-либо настройки.

Для разблокировки панели управления зажмите стрелку «ВНИЗ» (Down Arrow Key) и нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF). Вы услышите три звуковых сигнала, а световой индикатор блокировки панели управления погаснет. Отпустите все кнопки. Теперь панель управления разблокирована и готова к использованию.

Регулировка громкости звукового сигнала

С переключателем в положении «Выкл.» зажмите стрелку «ВНИЗ» (Down Arrow Key), пока на экране не появятся текущие настройки громкости. С помощью стрелок «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) выберите один из четырех вариантов.

(0=беззвучный, 1=тихо, 2=средне, 3=громко)



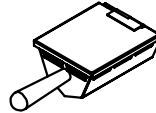
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»

Подготовка

Настройте отдушины на двери в соответствии с выбранным режимом работы печи. При использовании режима копчения всегда закрывайте отдушины. Поставьте каплесборник на дно камеры печи.

Щепа

Вымачивайте щепу в течение 5-10 минут. Потом стряхните воду, поместите замоченную щепу в отсек коптильни, предназначенный для щепы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Использование нерекондованных материалов для копчения может привести к отказу в работе оборудования, короткому замыканию или к сокращению срока службы.

Нельзя использовать для копчения опилки.

Не используйте для копчения щепу размером меньше ногтя.

Горячее копчение



Нажмите и отпустите кнопку включения/выключения.



Нажмите кнопку «ГОТОВИТЬ» (Cook Key) и установите требуемую температуру приготовления.



Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» (Time Key) или кнопку «ТЕРМОЩУП».



Нажмите кнопку «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key) и установите требуемую температуру удержания.



Печь запрограммирована автоматически разогреваться до установленной температуры. Когда она разогреется, вы услышите звуковой сигнал.

Подготовьте продукт к готовке.

Поместите продукт в камеру.

Установка времени копчения



Нажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key)



Используйте кнопки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для выбора продолжительности копчения (в минутах).



Нажмите «ПУСК» (Start Key).

Примечание: таймер копчения активирует нагревательный элемент, расположенный под контейнером с щепой. Этот нагревательный элемент не включится, пока печь находится в режиме предварительного разогрева или готовности. Полный контейнер со щепой будет давать дым примерно в течение часа, даже если вы установите таймер на более длительный срок.

Для большей нежности продукта и экономии труда мы рекомендуем «ночную» готовку, когда вы ставите продукт в печь вечером, а ночью он готовится и томится.

Данные инструкции являются лишь кратким руководством. Для более полной информации смотрите руководство «HALO HEAT» о готовке на низких температурах и томлении, которое поставляется с печью.

Холодное копчение



Переключение в режим холодного копчения

Нажмите и отпустите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF) Зажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key) на три секунды.



Установка температуры холодного копчения

По умолчанию температура будет соответствовать последней установленной температуре удержания. Температура удержания варьируется от -10°C до 96°C.

Для повышения температуры по умолчанию нажмите кнопку «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key) и кнопку «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и установите более высокую температуру по умолчанию.



Установка контрольной температуры копчения (по желанию)

Нажмите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key) Используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для установки контрольной внутренней температуры. Выберите температуру от -10°C до 96°C.



Таким образом вы будете использовать термощуп в процессе холодного копчения, и система даст вам знать, если внутренняя температура продукта превысит заданную вами.

Установка времени копчения



Нажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key). Используйте кнопки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для выбора продолжительности копчения (в минутах).

Подготовьте продукт к копчению.

Установите противень из нержавеющей стали со льдом на полку выше противня для копчения.

Поместите продукты на полках.



Нажмите «ПУСК» (Start Key).

Предпочтительная степень копченности	Минимальное время копчения
Слегка копченый	10 мин.
Средне копченый	30 мин.
Сильно копченый	40 мин.
Очень сильно копченый	60 мин.
Самая сильная степень копченности	80 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ «ЛЮКС»

СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ

Многие из перечисленных ниже способов копчения могут быть адаптированы для коптилен Alto-Shaam.

1. Соблюдайте параметры вместимости для печей серий 750, 1000 или 1200.
2. Соблюдайте указанные в перечнях сочетания температур приготовления и удержания.
3. Выберите продолжительность копчения в соответствии с предпочитаемой степенью копченности.

А. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДИН ШАГ:

После того, как время приготовления истекло, и прошло минимальное время удержания в печи, продукт может оставаться в печи до подачи на стол.

В. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВА ШАГА:

Извлеките продукт из печи после минимального времени удержания. Охладите продукт и подготовьте его к хранению в охлажденном виде. Позже вы можете приправить охлажденный продукт и довести до готовности в шашлычной печи, конвекционной печи, пароконвектомате или на жаровне для подачи по заказу. Это займет у вас от 8 до 15 минут, и вы получите нежный, сочный, вкусный и свежий продукт. Двухшаговый метод позволит продуктам оставаться «в кондиции» до 5 дней, включая день первоначального приготовления и день подачи на стол.

ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ

Оператору рекомендуется заранее выяснить вкусовые предпочтения по степени копчености, распространенные в вашем регионе. Заранее поэкспериментируйте с минимальным временем копчения.

ЛЕГКИЙ ПРИВКУС КОПЧЕННОСТИ..... 10 МИНУТ
СРЕДНИЙ ПРИВКУС КОПЧЕННОСТИ..... 30 МИНУТ
СИЛЬНЫЙ ВКУС КОПЧЕННОСТИ..... 40 МИНУТ
ОЧЕНЬ СИЛЬНЫЙ ВКУС КОПЧЕННОСТИ..... 60 МИНУТ*
САМЫЙ СИЛЬНЫЙ ВКУС КОПЧЕННОСТИ..... 120 МИНУТ*

*При копчении 60 минут или более: вам потребуется ДВАЖДЫ загружать контейнер щепой и ДВАЖДЫ устанавливать таймер копчения.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА

1. Поместите термометр в центр продукта, чтобы убедиться, что он достиг правильной внутренней температуры.

КРАСНОЕ МЯСО:

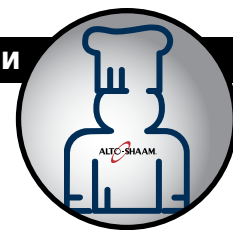
МАЛАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 54° до 57°C
СРЕДНЯЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 60° до 63°C
ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 66° до 71°C

2. Если вы будете точно следовать указанным в руководстве процедурам, то дополнительное время приготовления не потребуется. Если, тем не менее, требуемая внутренняя температура продукта не была достигнута по истечении часа в режиме удержания, возможно потребуется дополнительное время готовки. Установите ту же температуру приготовления, что и в начале цикла, и держите продукт в печи, пока его внутренняя температура не достигнет желаемой.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ТРЕБУЕМОЕ ВРЕМЯ НАХОЖДЕНИЯ ПРОДУКТА В РЕЖИМЕ УДЕРЖАНИЯ*
54°C	1 час, 52 минуты
55°C	1 час, 29 минут
56°C	56 минут
57°C	36 минут
58°C	28 минут
59°C	18 минут
60°C	12 минут
61°C	8 минут
62°C	5 минут
63°C	4 минуты
64°C	2 минуты, 14 секунд
65°C	1 минута, 25 секунд
66°C	54 секунды
67°C	34 секунды
68°C	22 секунды
69°C	14 секунд
70°C	0 секунд

*ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ ВРЕМЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ПЕЧИ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - УПРАВЛЕНИЕ СЕРИИ



СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРУ

1. При готовке смотрите инструкции именно для того продукта, который вы готовите.
2. При готовке на 121°C потребуется до часа, чтобы температура снизилась до выбранной температуры удержания. В это время продукт будет продолжать готовиться.
3. Время приготовления в этом руководстве рассчитано на мясо, только что взятое из холодильника и имеющее температуру от 3,3° до 4,5°C, которое помещают в заранее разогретую печь. Следует учитывать температуры для продуктов, отличные от температур для замороженных продуктов.
4. Ставьте противень в печь изогнутым краем вперед.
5. Настраивайте отдушины двери так, как указано в выбранной инструкции.
6. Мы рекомендуем в процессе приготовления продукта держать дверцу закрытой. Открытие двери лишь продлит период приготовления.
7. Прокалывание продукта каким-либо острым предметом может привести к занесению инфекции. Избегайте нарушения целостности оболочки продукта вилкой и всегда соблюдайте санитарные нормы при работе с пищевыми продуктами.
8. Для определения внутренней температуры продукта используйте термометр. Не забывайте дезинфицировать его перед каждым использованием.
9. Старое мясо готовится быстрее, больше сохнет и не может сохраняться столь же долго, что и свежее. Мы рекомендуем вам использовать «молодое» мясо, т.к. благодаря возможностям печи в мягкости старого мяса или добавлении глутамата натрия просто нет необходимости.
10. При полной загрузке печи никогда не ставьте противень ниже второй от дна полки.
11. Ежедневно мойте камеру печи, каплесборник, противни, решетки и боковые направляющие.
12. Т.к. внутри низкотемпературной печи Halo Heat® нет вентиляции, то на дверцах может образовываться конденсат, который может вытекать через отдушины на дверце. Это абсолютно нормальное явление, но, тем не менее, следует периодически протирать под печью во избежание травмоопасной ситуации. Существует внешний каплесборник, который прилагается к большей части печей.
13. Ставьте каплесборник прямо на дно камеры.
14. При готовке говядины по внутренней температуре свыше 54°C может произойти переполнение каплесборника. Эту проблему может устранить дополнительный внешний каплесборник. Так же для печей серии 1000-TH существует дополнительный каплесборник повышенной вместимости.
15. Переполнение каплесборника так же может быть вызвано превышением вместительности печи. НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ПЕЧЬ. Следуйте установленным нормам загрузки печи.
16. Для большей нежности продукта и экономии труда мы рекомендуем «ночную» готовку, когда вы ставите продукт в печь вечером, а ночью он готовится и томится.



ТРЕБУЕТСЯ ПОМОЩЬ??

В компании Alto-Shaam работают свои шеф-повара, которые всегда рады ответить на вопрос. Вы всегда можете связаться с нашими специалистами по телефону 800-558-8744 или по электронной почте, которую вы найдете на нашем сайте (www.alto-shaam.com) в разделе «Contact Us».

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА

1. Поместите термометр в центр продукта, чтобы убедиться, что он достиг правильной внутренней температуры.

КРАСНОЕ МЯСО:

МАЛАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 54° до 57°C

СРЕДНЯЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 60° до 63°C

ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: От 66° до 71°C

2. Если вы будете точно следовать указанным в руководстве процедурам, то дополнительное время приготовления не потребуется. Если, тем не менее, требуемая внутренняя температура продукта не была достигнута по истечении часа в режиме удержания, возможно потребуется дополнительное время готовки. Установите ту же температуру приготовления, что и в начале цикла, и держите продукт в печи, пока его внутренняя температура не достигнет желаемой.

РАЗОГРЕВ

1. Любой приготовленный в печи продукт должен быть извлечен из печи, упакован и быстро охлажден.
2. На следующий день можно достать продукт из холодильника, поместить в печь и нагреть до нужной температуры.
3. Продукт следует разогревать при температуре от 121° до 135°C. Посмотрите правильную температуру разогревания каждого продукта в соответствующем рецепте.
4. Время, необходимое на разогрев, зависит от разогреваемого продукта и его количества. Время разогрева следует установить ориентируясь на внутреннюю температуру продукта. Для определения внутренней температуры продукта используйте карманный термометр.

По нормам, принятым в США, следует разогревать ранее приготовленные и затем охлажденные блюда следует разогревать до температуры 74°C. Температура в 74°C должна удерживаться минимум 15 секунд.

Всегда соблюдайте температурные и временные нормы, принятые в вашем регионе для разогреваемых блюд.

В США Американская комиссия в сфере надзора за лекарственными препаратами и продуктами питания (FDA) предписывает держать некоторые продукты, например красное мясо, в режиме удержания определенное время. Это время основывается на желаемой конечной внутренней температуре продукта, и включает то время, которое требуется печи на переход от режима приготовления в режим удержания, пока продукт продолжает готовиться.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ТРЕБУЕМОЕ ВРЕМЯ НАХОЖДЕНИЯ ПРОДУКТА В РЕЖИМЕ УДЕРЖАНИЯ*
54°C	1 час, 52 минуты
55°C	1 час, 29 минут
56°C	56 минут
57°C	36 минут
58°C	28 минут
59°C	18 минут
60°C	12 минут
61°C	8 минут
62°C	5 минут
63°C	4 минуты
64°C	2 минуты, 14 секунд
65°C	1 минута, 25 секунд
66°C	54 секунды
67°C	34 секунды
68°C	22 секунды
69°C	14 секунд
70°C	0 секунд

*ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ ВРЕМЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ПЕЧИ

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА – СМЫСЛ И ЦЕЛИ

В предыдущих частях данного руководства мы акцентировали ваше внимание на способах готовки в низкотемпературных печах Halo Heat. В заведении общественного питания эти печи так же могут быть использованы для удержания блюд в состоянии готовности. Так же для этой цели могут быть использованы тепловые шкафы.

В большинстве заведений общественного питания приготовление блюд завершается большим количеством разнообразного оборудования. Легко испортить блюдо в период, когда его уже вынули из печи, но еще не подали клиенту. Этот период крайне важен вне зависимости от способа приготовления и обращения с блюдом. Оборудование Halo Heat, предназначенное для удержания продукта, позволяет держать любое блюдо в готовности очень долго.

Из соображений эффективности оборудование для удержания горячих блюд должно быть выбрано исходя из всего набора возможностей, предоставляемых этим оборудованием. Удержание Расстойки теста или большого количества готовых блюд для шведского стола или транспортировка готовых горячих блюд являются одними из самых важных возможностей данных печей. Правильно спроектированная система сохранения блюд Halo Heat позволит вам экономить время в период подачи блюд на стол за счет того, что основные приготовления делаются заранее, а блюдо может удерживаться в нужной кондиции дольше.

Проконсультируйтесь с представителем Alto-Shaam относительно оборудования для удержания блюд или получения рекомендации по полным системам под ваши требования.

ОПАСНОСТЬ

Для сохранения температурного уровня внутри печи, никогда не загружайте холодные продукты для регенерации или разогрева, пока в печи находятся на хранении горячие продукты.

ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДЕРЖАНИЮ ПРОДУКТА

Шеф-повара и другой обслуживающий персонал имеют свои рецепты приготовления пищи. Оптимальная температура для удержания продукта зависит от количества влаги, находящейся в продукте, его плотности, объема. Температура удержания должна также соответствовать продолжительности удержания для каждого отдельно взятого продукта.

Функция Halo Heat максимизирует количество влаги продукта без использования воды или пара. Натуральная влага продукта остается в нем, что влияет на вкус, делая его еще лучше. Более того, благодаря мягкости работы функции Halo Heat, она не только поддерживает влажность продукта, но и поддерживает равномерную температуру в устройстве без использования вентилятора, что помогает избежать потерь влаги, связанных испарением или высыханием.

В закрытой среде избыточное содержание влаги является условием, которое может быть устранено. Продукт, который в процессе приготовления подвергается высокотемпературной обработке, должен немного остыть, перед тем как его поместят в тепловой шкаф. Если предварительно не дать продукту остыть, то чрезмерный конденсат вызовет повышенную влажность на поверхности продукта. Тем не менее, чтобы обеспечить сохранность и качество свежеприготовленного продукта, не стоит давать ему более 2 минут на потерю первоначального жара.

Большинство оборудования Halo Heat для удержания продуктов снабжается контролируемым термостатом в диапазоне от 16° до 93°С. Если прибор оборудован отдушинами, закройте их для удержания влаги или откройте для сохранения хрустящей корочки.

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОХРАНЕНИЮ БЛЮД

Шеф-повара и другой обслуживающий персонал имеют свои рецепты приготовления пищи. Оптимальная температура для удержания продукта зависит от количества влаги, находящейся в продукте, его плотности, объема. Температура удержания должна также соответствовать продолжительности удержания для каждого отдельно взятого продукта.

Функция Halo Heat максимизирует количество влаги продукта без использования воды или пара. Натуральная влага продукта остается в нем, что влияет на вкус, делая его еще лучше. Более того, благодаря мягкости работы функции Halo Heat, она не только поддерживает влажность продукта, но и поддерживает равномерную температуру в устройстве без использования вентилятора, что помогает избежать потерь влаги, связанных с испарением или высыханием.

В закрытой среде избыточное содержание влаги является условием, которое может быть устранено. Продукт, который в процессе приготовления подвергается высокотемпературной обработке, должен немного остыть, перед тем как его поместят в тепловой шкаф. Если предварительно не дать продукту остыть, то чрезмерный конденсат вызовет повышенную влажность на поверхности продукта. Тем не менее, чтобы обеспечить сохранность и качество свежеприготовленного продукта, не стоит давать ему более 2 минут на потерю первоначального жара.

Большинство оборудования Halo Heat для удержания продуктов снабжается контролируемым термостатом в диапазоне от 16° до 93°C. Если прибор оборудован отдушинами, закройте их для удержания влаги или откройте для сохранения хрустящей корочки.

температура хранения

температура хранения	
МЯСО	
БИФСТЕКС — с кровью	54°C
БИФСТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
ЛОБСТЕРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯЙЦА жареные	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
ПРИВЕДЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОДДЕРЖАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОРИЕНТИРОВОЧНОЙ. В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ЭТА ТЕМПЕРАТУРА СООТНОСИТСЯ С ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ПРОДУКТА. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ДОЛЖНА ОТВЕЧАТЬ МЕСТНЫМ НОРМАТИВАМ.	

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистой обработкой и вкусом пищи. Чистота, наибольшая эффективность в работе и внешний вид устройства значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Качественное оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и сохраняется дольше.

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на ХОРОШИЕ и ПЛОХИЕ запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвано ростом бактерий. Кислотность, прогорклость, затхлость, несвежесть и другие излишние привкусы являются обычно результатом активности микробов.

Простейший способ обеспечить полный, натуральный вкус пищи - идеальная чистота. Это означает надлежащий контроль как над видимыми загрязнениями (сор), так и над невидимыми (микробы). Основательный подход к санитарии обеспечивает необходимую чистоту. Он будет гарантировать привлекательный вид устройства наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Что еще более важно, надежная программа санитарной профилактики предоставляет один из главных элементов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих или холодных блюд – по внутренней температуре продукта. Точный термометр – эффективный инструмент для этой цели, и должен быть регулярно использован для всех продуктов, нуждающихся в хранении при определенной температуре.

Всесторонняя программа санитарной профилактики должна фокусироваться на обучении персонала базовым санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырой пищей, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и рутинный контроль внутренних температур, осуществляемый на рабочем месте.

Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения с продовольствием для предотвращения пищевых отравлений критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов.

За дальнейшей информацией обращайтесь в:

Центр продовольственной безопасности и прикладных проблем питания, Управление по контролю за продуктами и лекарствами

1-888-SAFEFOOD

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4°-60°C
Критическая зона	21°-49°C
Безопасная зона	60°-74°C
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
Опасная зона	Выше 4°C
Безопасная зона	2-4 °C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Опасная зона	Выше 0°C
Критическая зона	-18-0°C
Безопасная зона	-18°C или ниже

СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

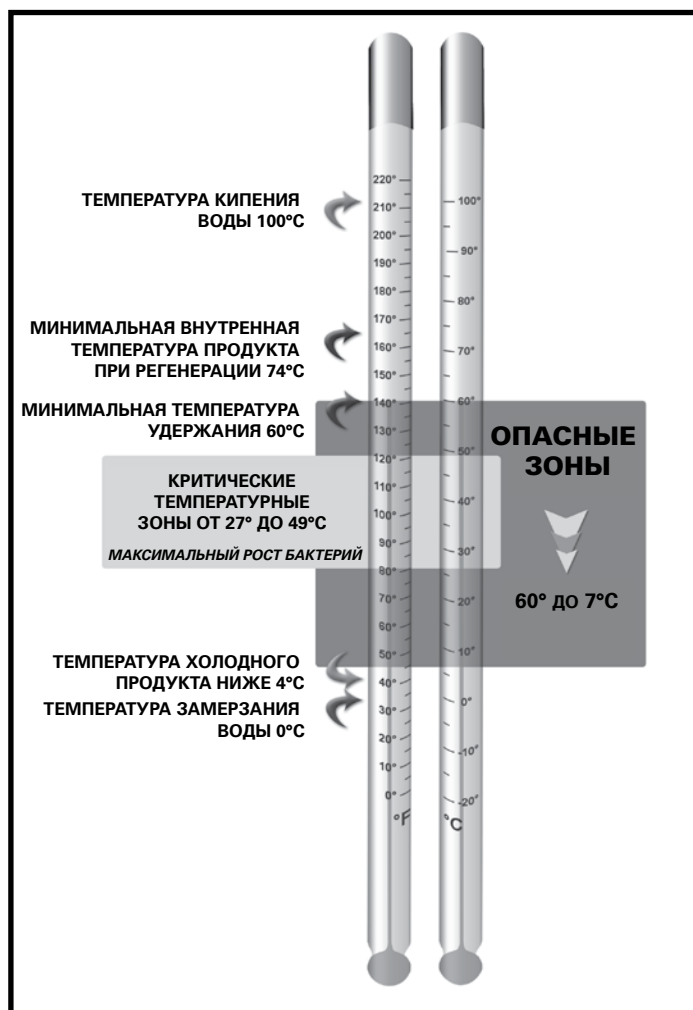
СОХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА И САНИТАРИЯ

ПРАВИЛА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Безопасность обработки продуктов во избежание появления пищевых инфекций критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов. «НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. Предпринимаемые меры для повышения безопасности процессов приготовления продуктов являются экономически выгодными и несложными в применении. Не все рекомендации НАССР входят в данное руководство, вы можете получить дополнительную информацию связавшись с Образовательно-информационным центром Американской комиссии в сфере надзора за лекарственными препаратами и продуктами питания.

Все горячие блюда после приготовления должны держаться в при температуре от 60°C до 65°C. Горячие блюда, подвергнутые заморозке, в целях избежания бактериальной активности должны разогреваться минимум до внутренней температуры в 74°C.

- Продукты должны быть помещены в холодильник или морозилку и находиться на высоте минимум 152мм от пола.
- Персонал, подающий или готовящий блюда или моющий посуду обязан на работе носить головные уборы.
- Персонал обязан мыть руки перед тем как готовить или подавать блюда.
- Рабочее место должно быть оборудовано рукомойником с мылом и полотенцем, которые должны использоваться только для мытья рук.
- В месте приготовления пищи запрещено курение или иное употребление табачных изделий.
- Вся посуда должна храниться с закрытой верхней гранью или вверх ногами.
- Вся посуда должна мыться в трех раковинах и на последней стадии мытья должна быть полностью погружена в воду. Вода, которой ополаскивается посуда, должна пройти тест на кислотность и щелочность.
- Поверхности, на которых готовятся пищевые продукты, не должны использоваться для хранения непродовольственных продуктов.
- Все холодные блюда должны храниться при температуре не выше 4°C.
- Замороженные продукты не должны размораживаться в комнатной температуре или в воде. Используйте кулер для постепенной разморозки продуктов.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Американская комиссия в сфере надзора за лекарственными препаратами и продуктами питания опубликовала «Кодекс продуктов питания» - руководство по предотвращению пищевых инфекций в таких предприятиях общественного питания как рестораны, столовые и продовольственные магазины. Следование этому руководству вполне укладывается в концепцию НАССР - системы управления безопасностью пищевых продуктов, - и включает в себя расширенные положения по безопасности продуктов питания. «Кодекс продуктов питания», опубликованный Американской комиссией в сфере надзора за лекарственными препаратами и продуктами питания, имеет определяющую силу в вопросе в вопросах безопасности продуктов питания и санитарных норм в США. Для получения дополнительной информации свяжитесь с:

Центр по безопасности продуктов
общественного питания
Комиссией в сфере надзора за лекарственными
препаратами и продуктами питания
ТЕЛЕФОН: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали.

Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образуя ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки рекомендованной производителем мощности. За рекомендациями по продукции обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.



ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ТЕРМОЩУПА

Для точного определения внутренней температуры продукта необходимо каждый день тщательно мыть термощуп.

1. После завершения приготовления каждого блюда удаляйте все пищевые остатки с термощупа. Протрите термощуп влажной тряпкой с использованием теплого мыльного раствора.
2. Смойте моющее средство водой и протрите термощуп чистой тряпкой.
3. Дайте термощупу высохнуть перед очередным использованием.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

В нормальных условиях печь будет служить долго и безаварийно. Никакого профилактического обслуживания не требуется, однако следование руководству по уходу за оборудованием продлевает срок жизни и безаварийной работы печи.

Чистота и внешний вид оборудования значительно влияют на эффективность устройства, придавая еще более аппетитный вид. Хорошее оборудование, содержащееся в чистоте, служит лучше и дольше.



ЧИСТИТЕ УСТРОЙСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ:

1. Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть.
2. Извлеките все съемные детали, такие как решетки, направляющие и поддон. Вымойте их отдельно.
3. Протрите внутренние металлические поверхности устройства бумажным полотенцем, чтобы удалить остатки пищи.
4. Помойте внутренние металлические поверхности любым моющим средством, используйте влажную тряпку или губку.



Примечание: никогда не используйте абразивные чистящие средства или средства, содержащие четвертичные соли. Никогда не применяйте хлористоводородную (соляную) кислоту к нержавеющей стали.

5. Попрыскайте любым водорастворимым обезжиривателем на особо загрязненные места, оставьте на 10 минут, затем удалите грязь пластиковым скребком.
6. Протрите панель управления, дверные отдушины, петли и ручки от остатков пищи.
7. Протрите все поверхности теплой влажной тряпкой.
8. Вытрите внутреннюю камеру насухо. Оставьте дверцу печи открытой, пока камера не высохнет. Поставьте на место боковые направляющие и решетки.
9. Протрите панель управления и дверные петли мягкой сухой тряпкой.
10. После мытья и протирки внутренняя камера может быть обработана дезинфицирующим средством. Это средство должно быть одобрено для использования с поверхностями из нержавеющей стали, контактирующими с продуктами питания.

11. Чтобы сохранить защитную пленку на полированных поверхностях из нержавеющей стали, используйте только те средства, которые рекомендованы для поверхностей из нержавеющей стали. Распылите чистящее средство на чистый кусок ткани и протрите вдоль волокон (проката) нержавеющей стали.
12. Любые стеклянные элементы мойте с помощью средства для мытья окон.

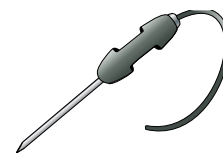
Всегда соблюдайте местные законы здравоохранения. Соблюдайте все возможные нормы и правила по санитарии и очистке оборудования, связанного с продуктами питания.

ОЧИСТКА ДВЕРНЫХ ОТДУШИН

Дверные отдушины следует мыть и чистить по необходимости.

МОЙТЕ ТЕРМОЩУП ЕЖЕДНЕВНО

Удалите с термощупа все пищевые остатки. Помойте термощуп и его кабель теплым мыльным раствором. Удалите моющее средство чистой водой и тряпкой. Обработайте термощуп и его держатель дезинфицирующим средством, рекомендованным для работы с поверхностями, контактирующими с продуктами питания. Поставьте термощуп в держатель, дайте ему высохнуть.



ПРОВЕРКА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Убедитесь, что охлаждающий вентилятор, расположенный в задней верхней части камеры, работает.

ПОЛНОСТЬЮ ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ПЕЧИ РАЗ В МЕСЯЦ

Раз в месяц проверяйте печь на наличие повреждений или выпавших винтов. Удаляйте неисправности прежде чем они начнут сказываться на качестве работы печи.

НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ ПЕЧЬ В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ В УПРАВЛЕНИИ

Смотрите раздел «Устранение неисправностей» в руководстве «Эксплуатация и Обслуживание» или свяжитесь с сертифицированным техническим специалистом.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ.

ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ОГЛАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТУРНОГО РАЗДЕЛА

ГОВЯДИНА

Говяжья грудинка	24
Короткие говяжьи ребрышки	24
Короткие говяжьи ребрышки, тушеные	24
Говяжье филе	25
Вырезка на ребре	25
Вырезка на ребре, перевязанная жгутом.....	25
Говяжья солонина	26
Рибай	26
Говяжий оковалок.....	26
Говяжья вырезка, для шведского стола	27
Вырезка	27
Вырезка из телятины	27

БАРАНИНА

Голяшки ягненка	28
Барани бок.....	28
Бедро ягненка	28

СВИНИНА

Свиная ножка	29
Окорок, выдержанный и копченый	29
Свинные отбивные	29
Свиная вырезка.....	30
Свиная лопатка	30
Свинные ребрышки	30
Поросенок целиком.....	31

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Колбаса	31
---------------	----

ПТИЦА

Курица, кусками.....	32
Курица, целиком.....	32
Курица во фритюре (2-х шаговый метод)	33
Цыпленок	33
Утка, целиком.....	34
Утка в собственном соку	34
Индейка	34
Грудка индейки	35
Рулет из индейки	35

РЫБА

Запеченная рыба.....	36
Стейк из лосося.....	36
Форель.....	36

РАЗНОЕ

Пирог с заварным кремом	37
Рис.....	37
Заварной крем из яиц.....	37
Картофель в панировке.....	38
Консервированные продукты	38
Крем-брюле	38
Горячий шоколад.....	39
Корж.....	39
Чизкейк.....	39
Замороженные готовые блюда.....	40-41
Полуфабрикаты	42
Сэндвичи	42
Печенье	43
Расстойка	43

КОПЧЕНИЯ

Говяжья грудинка	44
Пастроми	44
Говяжий язык.....	44
Окорок	45
Ребрышки.....	45
Толстый край, свиной	45
Бекон.....	46
Индейка	46
Филе рыбы.....	47
Лосось целиком	47
Креветки.....	47
Лосось холодного копчения.....	48
Консервированные помидоры холодного копчения	49

Количество продуктов, указанных в данном разделе, выбрано исходя из габаритов камеры печи.



Кнопка
«Вкл./Выкл.»
(ON/OFF)



Стрелки «ВВЕРХ»
(Up Arrow Key)
и «ВНИЗ»
(Down Arrow Key)



Кнопка
«ГОТОВИТЬ»
(Cook Key)



Кнопка «ВРЕМЯ»
(Time Key)



Кнопка
«ТЕРМОЩУП»
(Probe Key)



Кнопка
«УДЕРЖАНИЕ»
(Hold Key)



Кнопка
«КОПЧЕНИЕ»
(Smoker Key)



Кнопка «ПУСК»
(Start Key)

1. Нажмите и отпустите кнопку «Вкл./Выкл.» (ON/OFF)
2. Нажмите кнопку «УДЕРЖАНИЕ» (Hold Key)
3. Используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для установки температуры удержания.
4. Нажмите кнопку «ГОТОВИТЬ» (Cook Key)
5. Используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для установки температуры приготовления
6. Если готовите по термощупу, то нажмите кнопку «ТЕРМОЩУП» (Probe Key). Если по времени, то «ВРЕМЯ» (Time Key).
7. Используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для установки времени приготовления
8. Если вы собираетесь коптить, то нажмите кнопку «КОПЧЕНИЕ» (Smoker Key)
9. Используйте стрелки «ВВЕРХ» (Up Arrow Key) и «ВНИЗ» (Down Arrow Key) для установки времени копчения
10. Закройте дверцу печи. Дождитесь звукового сигнала, извещающего об окончании предварительного разогрева.
11. Нажмите кнопку «ПУСК» (Start Key).

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, ТУШЕНЫЕ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	СЫРАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА, ОТ 4 ДО 6 КГ	КОРОТКИЕ РЕБРЫШКИ ВЕСОМ 300-350 ГР	КОРОТКИЕ РЕБРЫШКИ ВЕСОМ 300-350 ГР
РУКОВОДСТВО	Приправьте и заверните каждую порцию в чистый пищевой пластик. Положите завернутую грудинку на решетку.	Приправьте по желанию. Положите ребрышки вплотную друг к другу. При «ночном» приготовлении накройте гастроемкость чистым пищевым пластиком во избежание потери влаги.	Поместите ребрышки в горячую жидкость для тушения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Противень	гастроемкость 1/1
УРОВЕНЬ			
AS-250	1	3	2
500	3	3	3
750	2	3	3
1000 ИЛИ 1200	3	Нет	5
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 ед.	1 гастроемкость 1/1	1 полноразмерная гастроемкость
500	1 ед.	1 гастроемкость 1/2	1 полноразмерная гастроемкость
750	3-4 ед.	1 гастроемкость 1/1	2 полноразмерные гастроемкости
1000 ИЛИ 1200	2-3 ед.	1 гастроемкость 1/1	1 полноразмерная гастроемкость
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	1 ед.	3 гастроемкости 1/1	2 полноразмерных гастроемкости
500	3 ед. общим весом до 18 кг	3 гастроемкости 1/2	4 полноразмерных гастроемкости
750	6-8 ед. общим весом до 45 кг	3 гастроемкости 1/1	8 полноразмерных гастроемкостей
1000 ИЛИ 1200	6-9 ед. общим весом до 45 кг	4 гастроемкости 1/1	4 полноразмерных гастроемкости
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	77°C	77°C	77°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	44мин./кг на один ед. плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	3 часа на один противень плюс 30 минут за каждый дополнительный противень.	3 часа на один противень плюс 30 минут за каждый дополнительный противень.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	6 часов	6 часов	6 часов
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	24 часа	18 часов	12 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Обязательно	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	73°C	от 77° до 88°C	от 77° до 88°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	от 25°C до 28°C	—	8°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВВремя и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. ВВремя приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ	ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ	ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ, ПЕРЕВЯЗАННАЯ ЖГУТОМ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Укороченный, без кости, от 4 до 5 кг	Говяжьи ребрышки готовые к жарке, со слоем жира, примерно 9 кг.	Вырезка на ребре, перевязанная жгутом, примерно от 6 до 8 кг.
РУКОВОДСТВО	Приправьте по вкусу. Положите мясо прямо на решетку, слоем жира вниз. Ед. большего размера кладите на верхние уровни.	Приправьте по вкусу. Положите мясо прямо на решетку, а уски большего размера кладите на верхние уровни.	Приправьте по вкусу. Положите мясо прямо на решетку, слоем жира вниз. Ед. большего размера кладите на верхние уровни.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	Нет
УРОВЕНЬ			
AS-250	2	1	1
500	2	2	2
750	2	2	2
1000 ИЛИ 1200	3	3	3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 ед.	1 ед.	1 ед.
500	2 ед.	1 ед.	1 ед.
750	4 ед.	3 ед.	3 ед.
1000 ИЛИ 1200	3 ед.	2 ед.	2 ед.
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	2 ед. общим весом до 11 кг	1 ед. весом 9 кг	1 ед. весом 8 кг
500	4 ед. общим весом до 18 кг	2 ед. весом 18 кг	2 ед. весом 16 кг
750	8 ед. общим весом до 45 кг	6 ед. весом 54 кг	6 ед. весом 45 кг
1000 ИЛИ 1200	9 ед. общим весом до 45 кг	6 ед. весом 54 кг	6 ед. весом 45 кг
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	38°C	38°C	38°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	60°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Ед. от 4 до 4,5 кг: 18 минут на килограмм плюс 8 минут за каждую дополнительную ед. Ед. по 5 кг: 22 минуты на килограмм плюс 8 минут за каждую дополнительную ед.	22 минуты на килограмм плюс 30 минут за каждую дополнительную ед.	22 минуты на килограмм плюс 15 минут за каждую дополнительную ед.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	4 часа	от 4 до 6 часов	не менее 4 часов
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	12 часов	24 часа	24 часа
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Настоятельно рекомендуется	НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И УДЕРЖАНИЕ применимо в данном случае.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	54°C, с кровью	54°C, с кровью	54°C, с кровью
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	от 17°C до 22°C, в зависимости от объема приготавливаемого	17°C	17°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—
ВВремя и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. ВВремя приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.			

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	СОЛОНИНА	РИБАЙ	ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ (ОКОВАЛОК)
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 4 до 5 кг	Говяжья вырезка, от 3 до 5 кг.	Верхняя часть говяжьего бедра, , неподрезанная, от 6 до 10 кг Нижняя часть говяжьего бедра, , неподрезанная, от 6 до 10 кг
РУКОВОДСТВО	Положите упакованную в пищевой пластик солонину прямо на проволочную решетку.	Приправьте по вкусу. Жиром вниз положите мясо прямо на проволочную решетку. Ед. большего размера поместите в верхнюю часть камеры.	Приправьте по вкусу. Жиром вниз положите мясо прямо на проволочную решетку. Ед. большего размера поместите в верхнюю часть камеры.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	Нет
УРОВЕНЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	2 2 2 3	1 2 2 3	1 1 или 2 2 3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ AS-500 500 750 1000 ИЛИ 1200	1 ед. 2 ед. 3 или 4 ед. 2 или 3 ед.	1 ед. 2 ед. 3 ед. 3 ед.	1 ед. 1 ед. в 10 кг или 2 ед. по 6 кг каждый 3 ед. по 10 кг или 4 ед. по 6 кг 2 ед. по 10 кг или 4 по 6 кг
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	2 ед. общим весом до 11 кг 4 ед. общим весом до 18 кг от 6 до 8 ед. общим весом до 45 кг от 6 до 9 ед. общим весом до 45 кг	1 ед. весом 5 кг 4 ед. общим весом до 18 кг 6 ед. общим весом до 45 кг 9 ед. общим весом до 45 кг	1 ед. весом до 10 кг 2 больших или 4 маленьких ед. общим весом до 18 кг 6 ед. общим весом до 45 кг 6 больших или 9 маленьких ед. общим весом до 45 кг
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	38°C	38°C	38°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	44 минуты на килограмм плюс 30 минут за каждую дополнительную порцию	Ед. от 4 до 5 кг: 18 минут на килограмм плюс 10 минут за каждую дополнительную порцию. Ед. от 5 кг: 22 минуты на килограмм плюс 10 минут за каждую дополнительную порцию.	Ед. 6 кг: 22 минуты на килограмм плюс 15 минут за каждую дополнительную порцию. Ед. от 7 до 10 кг: 22 минуты на килограмм плюс 30 минут за каждую дополнительную порцию.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	от 6 часов	4 часа	ед. по 6 кг: от 4 до 6 ч ед. от 7 до 10 кг: от 8 до 10 ч
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	24 часа	12 часов	ед. по 6 кг: от 4 до 6 ч ед. от 7 до 10 кг: от 8 до 10 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Обязательно	Допустимо	Допустимо для маленьких объемов. Настоятельно рекомендуется для больших объемов.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	79°C	54°C, с кровью	54°C, с кровью
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	от 17°C до 22°C, в зависимости от объема	17°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	При желании солонину можно извлечь из первоначальной упаковки и завернуть в пищевой пластик.	—	Не загружайте печь сверх допустимого.

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. ВВремя приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЕ БЕДРО, ДЛЯ ШВЕДСКОГО СТОЛА	ТОНКИЙ КРАЙ	ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Любая часть говяжьего бедра, предназначенная шведского стола. Может быть с костью или без. ВЕСОВОЙ ДИАПАЗОН: от 18 до 23 кг или от 23 до 36 кг	Говяжий тонкий край, вниз стороной с жилками, со содранной кожей, от 2 до 3 кг	Телячья вырезка, подрезанная, от 4 до 5 кг
РУКОВОДСТВО	Перед помещением в предварительно разогретую печь мясо должно быть охлаждено до внутренней температуры в 3-4°C.	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	Нет
УРОВЕНЬ			
AS-250	—	2	1
500	1	2	2
750	1	3	2
1000 ИЛИ 1200	1	3	3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	—	2 ед. вырезки	1 ед.
500	1 ед.	3 ед. вырезки	2 ед.
750	1-2 ед.	5 ед. вырезки	4 ед.
1000 ИЛИ 1200	1-2 ед.	5 ед. вырезки	3 ед.
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	—	4 ед. вырезки	1 ед.
500	18 кг	6 ед. вырезки	4 ед.
750	до 36 кг	15 ед. вырезки	8 ед.
1000 ИЛИ 1200	до 36 кг	15 ед. вырезки	9 ед.
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	ОТ 121° ДО 135°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	38°C	35°C	38°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	66°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Ед. от 18 до 22 кг: 22 минуты на килограмм плюс 15 минут за каждую дополнительную порцию. Ед. от 23 до 36 кг: только одна ед., 15 минут на килограмм.	Полная загрузка до состояния готовности «с кровью»: 1 час	26 минут на килограмм плюс 20 минут за каждую дополнительную порцию.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Ед. от 18 до 22 кг: от 6 до 8 часов. Ед. от 23 до 36 кг: от 8 до 12 часов.	1 час	1 час
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	24 часа	6 часов	10 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Обязательно	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	59°C, с кровью	54°C, с кровью	60°C, средней прожарки
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	22°C	22°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	При готовке больших и тяжелых порций мяса вставляйте по 2 проволочных решетки в один слот.	—	—

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. В время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

ГОВЯДИНА, БАРАНИНА, ТЕЛЯТИНЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ЯГНЕНОК, НОЖКА	БАРАНИЙ БОК, НАРЕЗАННЫЙ МЕЛКИМИ ЛОМТИКАМИ	БАРАНЬЯ НОЖКИ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Ножка ягненка, без кости, перевязанная: от 4 до 5 кг	Бараний бок, готовый к жарке, разделенный на 7 костей	Бараньи ножки
РУКОВОДСТВО	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Приправьте по вкусу и положите в гастроемкость со льдом.	Поместите ножки в кипящий соус для дальнейшего тушения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Противень	гастроемкость 1/1
УРОВЕНЬ			
AS-250	1	2	Нет
500	2	4	Нет
750	2	4	Нет
1000 ИЛИ 1200	3	Нет	3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 ед.	1 half-size Противень	1
500	2 ед.	1 half-size Противень	1
750	6 ед.	1 full-size Противень	2
1000 ИЛИ 1200	4 ед.	1 full-size Противень	1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	1 ед.	2 гастроемкости 1/2	1 гастроемкость 1/1
500	4 ед. общим весом до 18 кг	4 гастроемкости 1/2	4 гастроемкости 1/1
750	12 ед. общим весом до 45 кг	4 гастроемкости 1/1	8 гастроемкостей 1/1
1000 ИЛИ 1200	12 ед. общим весом до 45 кг	4 гастроемкости 1/1	4 гастроемкости 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	41°C	32°C	71°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	с кровью: 60°C МАЛОЙ ПРОЖАРКИ: 60°C СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ: 66°C ОБЫЧНОЙ ПРОЖАРКИ: 71°C СИЛЬНОЙ ПРОЖАРКИ: 71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	22 минуты на килограмм плюс 15 минут за каждую дополнительную порцию.	1-1,5 часа для полной загрузки.	3 часа плюс 30 минут за каждую дополнительную гастроемкость.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	2 часа	1 час	4 часа
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	10 часов	4 часа	12 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется	Рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	с кровью: 54°C МАЛОЙ ПРОЖАРКИ: 57°C СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ: 63°C ОБЫЧНОЙ ПРОЖАРКИ: 66°C СИЛЬНОЙ ПРОЖАРКИ: 71°C	от 57° до 60°C	71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	14°C	18-25°C	11°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. В время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

СВИНИНА, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	СВИНАЯ НОЖКА, СВЕЖАЯ	ОКОРОК, ВЫДЕРЖАННЫЙ И КОПЧЕНЫЙ	СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Свиная ножка, свежая: от 6 до 8 кг	Окорок, очищенный, выдержанный и копченый: от 4,5 до 6 кг	Свиные отбивные, корейка: средний вес от 85 до 227 грамм. Свиные отбивные, филе: средний вес от 142 до 227 грамм. Толщина: от 25 до 38 мм.
РУКОВОДСТВО	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Положите окорок прямо на проволочную решетку.	Приправьте по вкусу, бок о бок положите отбивные на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	Противень
УРОВЕНЬ			
AS-250	1	2	3
500	2	2	4
750	2	2	4
1000 ИЛИ 1200	3	3	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 свиная ножка	1 окорок	1 гастроемкость 1/2
500	2 свиных ножки	2 окорока	1 гастроемкость 1/2
750	2-4 свиных ножки	4 окорока	1 гастроемкость 1/1
1000 ИЛИ 1200	2-3 свиных ножки	3 окорока	1 гастроемкость 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	1 свиная ножка	2 единицы	3 гастроемкости 1/2
500	от 4 свиные ножки весом до 18 кг	4 единицы, весом до 18 кг	4 гастроемкости 1/2
750	4 до 8 свиных ножек, весом до 45 кг	8 единиц, весом до 45 кг	4 гастроемкости 1/1
1000 ИЛИ 1200	от 6 до 9 свиных ножек весом до 45 кг	9 единиц, весом до 45 кг	5 гастроемкости 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты на половину	Открыты на половину	Открыты на половину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 121° до 135°C	от 121° до 135°C	121°C
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	57°C	64°C	54°C.
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	26 минут на 1 кг веса плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу продукта	26 минут на 1 кг веса плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу продукта	3,5 часа при полной загрузке
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	2 часа	от 1 до 2 часов	от 1 до 1,5 часа
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	10 часов	10 часов	от 6 до 8 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Допустимо	Не рекомендовано
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	71°C	от 71° до 77°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°C	7°C	17°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

СВИНИНА, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ФИЛЕ СВИНИНЫ	СВИНАЯ ЛОПАТКА	СВИНЫЕ РЕБРА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Филе свинины, Без кости, Перевязанное: от 4 до 5 кг	Свиная лопатка, Толстый край, без кости : 4 – 5 кг	Свиные ребрышки: до 38 кг Филе свинины, Ребра (ребра молодого поросенка): до 38 кг
РУКОВОДСТВО	Добавить соль по желанию и поместить подготовленный кусок в разогретую печь для приготовления.	Добавить соль по желанию и поместить на гастроемкость.	Ребра для приготовления могут быть замороженными или размороженными. Добавьте соли по желанию. Поместите ребра на противень. При процессе ночного приготовления накройте ребра термоустойчивой пластиковой крышкой. По желанию можно использовать соус барбекю как составляющую приправы.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Гастроемкость 1/1	Противень
УРОВЕНЬ			
AS-250	2	1	3
500	2	2	3
750	3	Нет	4
1000 ИЛИ 1200	3	3	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	2 единицы	2 единицы /1 гастроемкость	1 гастроемкость 1/2
500	2 единицы	2 единицы/ 2 гастроемкости	1 гастроемкость 1/2
750	3 единицы	2 единицы/ 2 гастроемкости	1 гастроемкость 1/1
1000 ИЛИ 1200	3 единицы	2 единицы/ 2 гастроемкости	1 гастроемкость 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	4 куска	2 куска	3 гастроемкости размером 1/2 примерно на 9 кг
500	4 куска весом до 18 кг	4 куска весом до 18 кг	3 гастроемкости размером 1/2 примерно на 9 кг
750	9 кусков весом до 45 кг	10 кусков весом до 45 кг	4 гастроемкости 1/1
1000 ИЛИ 1200	9 кусков весом до 45 кг	12 кусков весом до 45 кг	5 гастроемкости 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты на половину	Открыты на половину	Открыты на половину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 121° до 135°C	121°C	121°C
РОВНЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	49°C	80°C	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	33 минуты на 1 кг веса плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу.	33 минуты на 1 кг веса плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу.	РАЗМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 2,5 до 3,5 часов ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 3,5 до 4,5 часов при полной загрузке.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	2 часа	2 часа	1,5 часа
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	12 часов	12 часов	12 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Настоятельно рекомендуется	Допустимо
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	от 68°C до 74°C	от 74° до 77°C	от 71°C до 77°C (хорошей прожарки)
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°C	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	По окончании процесса удержания можно добавить соус барбекю. Для этого необходимо разогреть соус до 66°C и полить ребра непосредственно перед подачей.
Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.			

СВИНИНА, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ПОРОСЕНОК, ЦЕЛИКОМ	МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ	РЕЦЕПТ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Целиковая тушка 15 кг	Колбаски свежие: Любой объем мясных полуфабрикатов, включая жареные колбаски, польские колбаски, колбаски для завтраков, копченые колбаски, хот-доги, и т.д.	
РУКОВОДСТВО	Подогните ножки тушки так, чтобы поросенок сидел. Нанесите кистью карамельный соус и соль.	Поместите колбаски одна к другой на противень. Добавьте немного горячей воды, так чтобы она покрывала только дно гастроемкости. Накройте каждую гастроемкость термостойчивой пластиковой крышкой.	
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Противень	
УРОВЕНЬ			
AS-250	—	3	
500	—	4	
750	1	5	
1000 ИЛИ 1200	2	Нет	
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	—	1 гастроемкость 1/2	
500	—	1 гастроемкость 1/2	
750	1	1 гастроемкость 1/1	
1000 ИЛИ 1200	1	1 гастроемкость 1/1	
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	—	3 гастроемкости 1/2	
500	—	4 гастроемкости 1/2	
750	1	5 гастроемкостей 1/1	
1000 ИЛИ 1200	1	8 гастроемкостей 1/1	
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты	
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	
ПРОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЦУПА	80°C	Не рекомендуется	
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	5 часов	От 1,5 до 2 часов при полной загрузке	
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	Нет	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	12 часов	6 часов	
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Требуется	Не рекомендуется	
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	75°C	77°C	
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Время разогрева 5 часов при температуре 121°C	Для готовых мясных сосисок используйте те же температурные и временные установки, что и для полуфабрикатов. Время приготовления готовых мясных сосисок может уменьшиться при полной загрузке печи. Во время процесса приготовления мясных сосисок проверяйте внутреннюю температуру продукта приблизительно по прошествии 1 часа процесса приготовления.	

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

ПТИЦА

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	КУРИЦА, КУСКАМИ	КУРИЦА, ЦЕЛИКОМ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 1,1 до 1,2 кг в среднем весе	от 1 до 1,2 кг
РУКОВОДСТВО	Помойте тушку и удалите лишний жир. Смажьте тушку сливочным, растительным маслом или маргарином (по желанию). Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой.	Помойте тушку и удалите лишний жир. Смажьте тушку сливочным, растительным маслом или маргарином (по желанию). Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой. Для лучшего внешнего вида целиковой тушки, сверните куриные крылышки под спинку птицы. Сделайте разрез в коже цыпленка (нижний край тушки птицы), скрестите куриные окорочка и вставьте обе ножки в разрез.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Противень	Противень
УРОВЕНЬ		
AS-250	2	2
500	3	2
750	3	2
1000 ИЛИ 1200	Нет	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ		
AS-500	1 противень 1/2	3 тушки
500	1 противень 1/2	4 тушки
750	1 противень 1/1	9 тушек
1000 ИЛИ 1200	1 противень 1/1	9 тушек
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ		
AS-250	12 половинок, 2 противня 1/2	6 тушек – 6 гастроемкостей 1/1
500	18 половинок или 60 кусков, 3 противня 1/2	8 тушек – 2 противня 1/2
750	36 половинок или 120 кусков, 3 противня 1/1	18 тушек – 2 противня 1/1
1000 ИЛИ 1200	48 половинок или 160 кусков, 4 противня 1/1	27 тушек – 3 противня 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 135° до 149°С	от 135° до 149°С
РОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	68°С	68°С
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°С	71°С
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 2,5 до 3 часов при полной загрузке	От 3 до 3,5 часов при полной загрузке
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	30 минут	1 час
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	8 часов*	от 8 до 10 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Допустимо*
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	85°С	85°С
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°С	От 6° до 8°С
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	*Если удержание продолжается более 30 минут, накройте тушки термостойкой пластиковой крышкой.	* Если запущен процесс ночного приготовления/удержания, накройте гастроемкости с тушками термостойкой пластиковой крышкой. Установите термостат на 121°С и время на 4 часа. Если дополнительно идет соус барбекю, то его необходимо разогреть до 66°С и полить курицу примерно за час до подачи.
Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.		

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	КУРИЦА ВО ФРИТЮРЕ (2-Х ШАГОВЫЙ МЕТОД*)	ЦЫПЛЕНОК
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 1,1 до 1,2 кг, порезанная на 8 кусков	1 штука – 340 грамм
РУКОВОДСТВО	Очистите курицу и удалите лишний жир. Вымочите курицу в холодной, подсоленной воде в течение 15 минут, обсушите и обмакните в панировке. На противень налейте овощного бульона. Поместите продукт на противень – грудки и крылья отдельно от ножек и бедер. Неплотно накройте продукт термоустойчивой пластиковой крышкой.	Очистите цыплят и удалите излишний жир. Крылья согните и заложите под спинку птицы. Сделайте разрез в коже (в нижней части тушки), скрестите ножки и вставьте накрест в разрез. Смажьте птицу растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Добавьте соли по вкусу. Разложите продукт на противне через равномерные интервалы.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Противень	Противень
УРОВЕНЬ		
AS-250	2	1
500	3	2
750	3	3
1000 ИЛИ 1200	Нет	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ		
AS-500	1 противень 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят на противень
500	1 противень 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят на противень
750	1 противень 1/1	1 противень 1/1, 18 цыплят на противень
1000 ИЛИ 1200	1 противень 1/1	1 противень 1/1, 18 цыплят на противень
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ		
AS-250	12 половин, 2 противня 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят
500	18 половин или 60 кусков, 3 гастроемкости 1/2	2 противня 1/2, 18 цыплят
750	36 половин или 120 кусков, 3 гастроемкости 1/1	3 противня 1/1, 54 цыпленка
1000 ИЛИ 1200	48 половин или 160 кусков, 4 гастроемкости 1/1	4 противня 1/1, 72 цыпленка
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты на половину	Открыты на половину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	68°C	68°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 2,5 до 3 часов при полной загрузке	От 3 до 3,5 часов при полной загрузке
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	1 час
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	4 часа	4 to 6 часа
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	79°C	79°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°C	7°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Смотри ниже	—
<p>Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.</p>		

***2-Х ШАГОВЫЙ МЕТОД**

Двухшаговый метод состоит из предварительного приготовления продукта в низкотемпературной печи, для сохранения его влажности, и последующей быстрой обжарки во фритюрнице, для создания хрустящей корочки. Этот метод может использоваться для продукта, только что приготовленного в печи, либо приготовленного ранее и охлажденного. Благодаря этому методу, мясо получается нежным, сочным а корочка золотисто-коричневой. Потери веса продукта минимальны.

ОБЖАРКА ПРОДУКТА ИЗ ПЕЧИ

1. Разогрейте фритюрницу до 168°C.
2. Чтобы получить толстую корочку, продукт необходимо достать из печи и повторно обмакнуть в панировке.
3. Обжарьте курицу во фритюр на 3 минуты или пока не образуется коричнево-золотистая корочка.
4. Курицу во фритюре может быть как единичным заказом клиента так и в больших объемах. При больших объемах, готовый продукт складывайте на противни в разогретую тепловую витрину Alto-Shaam или в разогретый тепловой шкаф, полностью открыв заглушки отдушины.

ОБРАЖКА ОХЛАЖДЕННОГО ПРОДУКТА

1. Выньте курицу из низкотемпературной печи Alto-Shaam, накройте, быстро остудите и оставьте при температуре 3° - 4°C.
2. Разогрейте фритюрницу до 168°C.
3. Необходимое количество порций извлеките из шокера.
4. Обжарьте курицу во фритюре в течение 6 – 7 минут или пока не образуется золотисто-коричневая корочка.

ПТИЦА

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	УТКА	УТКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ	ИНДЕЙКА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Утка, целиком: 2 кг	Утка, кусками	Индейка, целиком: 11 кг
РУКОВОДСТВО	Соль по желанию. Добавьте масло, паприку и поместите на решетку в печь.	Следуйте рецептурный указаниям.	Индейка должна быть полностью разморожена. Добавьте соли по вкусу. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу), посыпьте паприкой. Поместите продукт в печь.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Гастроёмкость 1/1	Нет
УРОВЕНЬ			
AS-250	1	2	1
500	2	2	1
750	2	4	1
1000 ИЛИ 1200	3	4	2
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	3 утки	1 гастроёмкость 1/1	1 индейка
500	3 утки	1 гастроёмкость 1/1	1 индейка
750	6 уток	2 гастроёмкости 1/1	2 индейки
1000 ИЛИ 1200	4 утки	1 гастроёмкость 1/1	2 индейки
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	3 утки	2 гастроёмкости 1/1	1 индейка
500	6 уток	4 гастроёмкости 1/1	1 индейка
750	12 уток	8 гастроёмкостей 1/1	2 индейки
1000 ИЛИ 1200	12 уток	4 гастроёмкости 1/1	4 индейки
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	149°C	121°C	121°C
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	68°C	Не рекомендуется	Щуп при 63°C в бедре
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 2,5 до 3 часов при полной загрузке	3 часа	22 минуты на 1 кг продукт плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу индейки.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	1 час	4 часа	от 1 до 2 часов
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	8 часов	12 часов	10 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Необходимо	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	от 85° до 88°C	85°C	От 6° до 11°C В зависимости от размера
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	11°C	—	85°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—
<p>Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.</p>			

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГРУДКИ ИНДЕЙКИ	РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	РЕЦЕПТ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	5 – 7 кг	Приготовленный и замороженный: 4 – 5 кг	
РУКОВОДСТВО	Охлажденные до температуры 3° - 4°С грудки поместите в предварительно разогретую печь. Добавьте соли по вкусу. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Посыпьте паприкой. Загрузите продукт в печь.	Поместите полностью замороженный рулет в печь для разогрева.	
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	
УРОВЕНЬ			
AS-250	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000 ИЛИ 1200	3	3	
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 грудка	1 единица	
500	2 грудки	2 единицы	
750	4 грудки	4 единицы	
1000 ИЛИ 1200	3 грудки	3 единицы	
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	3 грудки	1 единица	
500	4 грудки	4 единицы	
750	8 грудок	8 единиц	
1000 ИЛИ 1200	9 грудок	9 единиц	
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты	
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 121°С до 135°С	121°С	
PROBE TEMP TEMПЕРАТУРА ЩУПА	60°С	60°С	
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°С	71°С	
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 3,5 до 4,5 часов при полной загрузке	От 3 до 4 часов при полной загрузке	
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	1 час	1 час	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	10 часов	от 6 до 8 часов	
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо*	Не рекомендуется	
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ TEMПЕРАТУРА	82°С	74°С	
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ TEMПЕРАТУРЫ	4°С	6°С	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	*При ночном приготовлении/ удержании установите процесс приготовления по температуре 121°С.	—	

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

РЫБА

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ЗАПЕЧЕНАЯ РЫБА	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	ФОРЕЛЬ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Рыбное филе, свежее или замороженное: 170 – 227 грамм	170 – 227 грамм, 25 мм толщина	Целиком: 454 грамма не разделанная
РУКОВОДСТВО	Не оттаивайте замороженное филе. Сбрызните или смажьте противень растительным, сливочным маслом или маргарином. Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой. Неплотно накройте противень термоустойчивой пластиковой крышкой.	Сбрызните или смажьте противень растительным, сливочным маслом или маргарином. Поместите стейки один к другому на противень. Добавьте соли по вкусу.	Сбрызните или смажьте противень растительным маслом. Удалите влагу с форели бумажным полотенцем и поместите одна к другой на противень. Добавьте соли по вкусу.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Противень	Противень	Противень
УРОВЕНЬ			
AS-250	3	3	4
500	4	4	6
750	6	4	6
1000 ИЛИ 1200	Нет	Нет	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	1 противень 1/2	7-8 стейков, 1 противень 1/2	6 тушек, 1 противень 1/2
500	1 противень 1/2	7-8 стейков, 1 противень 1/2	6 тушек, 1 противень 1/2
750	1 противень 1/1	15 стейков, 1 противень 1/1	12 тушек, 1 противень 1/1
1000 ИЛИ 1200	1 противень 1/1	15 стейков, 1 противень 1/1	12 тушек, 1 противень 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	3 противня 1/2	21-24 стейка, 1 противень 1/2	24 тушки, 4 противня 1/2
500	4 противня 1/2	28-32 стейка, 4 противня 1/2	36 тушек, 6 противней 1/2
750	6 противней 1/1	60 стейков, 4 противня 1/1	72 тушки, 6 противней 1/1
1000 ИЛИ 1200	8 противней 1/1	75 стейков, 5 противней 1/1	96 тушек, 8 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты на половину	Открыты на половину	Открыты на половину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C	135°C
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71° С	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 1,5 до 2,5 часов при полной загрузке	1,5 часа при полной загрузке	От 1 до 1,5 часа при полной загрузке
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	1 час	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	От 3 до 4 часов Время удержания будет варьироваться в зависимости от типа рыбы и изначального количества влаги в продукте.	От 3 до 4 часов	От 4 до 6 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	66°C	66°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

Время и температура приготовления, указанные в данном руководстве, носят рекомендательный характер. Кулинарный процесс должен основываться на внутренней температуре продукта. Время приготовления следует выбирать исходя из качества и изначального веса сырого продукта и желаемой степени готовности. Всегда соблюдайте местные нормативы гигиены по требованиям к внутренней температуре продукта.

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	РИС	ЗАВАРНОЙ КРЕМ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	По необходимости	По необходимости	По необходимости
РУКОВОДСТВО	Выпеките формы для пирога при температуре 135°C приблизительно 40 минут. Заполните замешанным заварным кремом выпеченную форму и поместите в разогретую печь. Выпекайте до полной готовности крема.	Залейте рис водой в пропорции 1:1 или 1:1,5. Рис необходимо промыть от рисовой муки. Емкость должна быть заполнена не более чем на 1/2 своей глубины и накрыта фольгой.	Используйте предпочитаемый рецепт заварного крема. Заполните замешанным заварным кремом емкость на 2/3 ее глубины и поместите на противень. В ВОДЕ НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ. Выпекайте в разогретой печи. Заварной крем готов, когда нож, помещенный в центр емкости, остается чистым.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Блюдо для пирога	Гастроёмкость	Противень
УРОВЕНЬ			
AS-250	2	Нет	3
500	2	Нет	4
750	4	Нет	4
1000 ИЛИ 1200	8	3	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	2 пирога	1 гастроёмкость 1/1	1 противень 1/2
500	2 пирога	1 гастроёмкость 1/1	1 противень 1/2
750	5 пирогов	2 гастроёмкости 1/1	1 противень 1/1
1000 ИЛИ 1200	3 пирога	1 гастроёмкость 1/1	1 противень 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	4 пирога	2 гастроёмкости 1/1	3 противня 1/2
500	4 пирога	2 гастроёмкости 1/1	4 противня 1/2
750	20 пирогов	4 гастроёмкости 1/1	4 противня 1/1
1000 ИЛИ 1200	24 пирога	3 гастроёмкости 1/1	5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C	121°C
ПРОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	—
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Выпекать приблизительно 2 часа или до полной готовности при полной загрузке.	От 1 до 3 часов, в зависимости от загрузки и размера гастроёмкости.	От 60 до 90 минут в креманках До 3 часов для 4 гастроёмкостей 1/1
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	Нет	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	5 часов	8 часов	Нет
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Нет	Допустимо	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	От 71° до 77°C	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	КАРТОФЕЛЬ В ПАНИРОВКЕ	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ	КРЕМ-БРЮЛЕ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	По необходимости	По необходимости	По необходимости
РУКОВОДСТВО	Используйте предпочитаемый рецепт.	Используйте предпочитаемый рецепт.	Используйте предпочитаемый рецепт. Используйте порционные емкости, которые помещайте на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Гастроемкость	Гастроемкость или противень	Гастроемкость или противень
УРОВЕНЬ			
AS-250	2		2
500	3	По необходимости	4
750	3		4
1000 ИЛИ 1200	5		Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ			
AS-500	2 гастроемкости 1/2	По необходимости	1 гастроемкость 1/2
500	2 гастроемкости 1/2		1 гастроемкость 1/1
750	4 гастроемкости 1/2		1 гастроемкость 1/1
1000 ИЛИ 1200	2 гастроемкости 1/2		1 гастроемкость 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ			
AS-250	2 гастроемкости 1/1	2 гастроемкости 1/1	2 гастроемкости 1/1
500	4 гастроемкости 1/1	4 гастроемкости 1/1	4 hotel or гастроемкости 1/1
750	8 гастроемкости 1/1	8 гастроемкостей 1/1 / 4 противня	8 гастроемкости 1/1/ 4 противня
1000 ИЛИ 1200	4 гастроемкости 1/1	4 гастроемкости 1/1	4 гастроемкости 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закреты	Закреты	Закреты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	149°C	107°C	135°C
ПРОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	—	—
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	90 минут, плюс 20 минут на каждую дополнительную гастроемкость	20 минут	1 час + 15 минут на каждую дополнительную гастроемкость
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—	—	—
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	8 часов	—	—
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Нет	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	КОРЖ	ЧИЗКЕЙК
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	По необходимости	По необходимости	По необходимости
РУКОВОДСТВО	Поместите шоколад в емкость.	Используйте предпочитаемый рецепт. Замешанным тестом наполните емкость на 1/2 глубины. Не открывайте дверцу печи во время приготовления. Корж готов, если зубочистка, вставленная в центр коржа, остается без теста.	Используйте предпочитаемый рецепт чизкейка. Замешанным тестом наполните форму для выпекания со съемным дном и выпекайте чизкейк в разогретой печи. Чизкейк готов, если зубочистка, вставленная в центр пирога, остается без теста. Для предотвращения разлома, достаньте пирог и оставьте его остывать при комнатной температуре.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	По желанию	Противень	Форма для выпекания со съемным дном
УРОВЕНЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	По необходимости	3 4 4 Нет	2 2 4 4
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ AS-500 500 750 1000 ИЛИ 1200	По необходимости	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	2 единицы 2 единицы 5 единиц 3 единицы
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	—	3 противня 1/2 4 противня 1/2 4 противня 1/1 4 противня 1/1	4 единицы 4 единицы 20 единиц 12 единиц
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрты	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	46°C	163°C	121°C
ПРОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	—	—	—
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Пока не достигнет 115°C	1,5 часа при полной загрузке	от 1,5 до 2-3 часов в зависимости от глубины гостроемкости
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—	Нет	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—	Нет	Нет
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Нет	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	46°C	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	По необходимости	По необходимости
РУКОВОДСТВО	ПРОДУКТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ ЗАМОРОЖЕН КОГДА ИДЕТ ПРОЦЕСС ЗАКЛАДКИ В РАЗОГРЕТУЮ ПЕЧЬ. Поместите готовый продукт, не вынимая его из контейнера, покрытом фольгой, в печь. Налейте 1 литр* горячей воды в емкость и расположите ее на на дно камеры. Контейнеры поместите на решетки в печь.	
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Гастроёмкость 1/2	Нет
УРОВЕНЬ		
AS-250	—	—
500	—	—
750	3	3
1000 ИЛИ 1200	5	3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ		
AS-500	—	—
500	—	—
750	4 накрытых фольгой гастроёмкости 1/2	9
1000 ИЛИ 1200	2 накрытых фольгой гастроёмкости 1/2	9
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ		
AS-250	—	—
500	—	—
750	12 накрытых фольгой гастроёмкостей	27
1000 ИЛИ 1200	10 накрытых фольгой гастроёмкостей	27
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрываются	Закрываются
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ПРОВЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАСТРОЕМКОСТИ И ВРЕМЕННЫЕ УСТАНОВКИ СМОТРИТЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ.	ОРИЕНТИРОВОЧНО 2 ЧАСА. РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАСТРОЕМКОСТИ СМОТРИТЕ НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ. НЕ ПЕРЕДЕРЖИВАЙТЕ ПРОДУКТ – ПРОВЕРЯЙТЕ ВНУТРЕННЮЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПРОДУКТА.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	от 16 до 18 часов	4 часа
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	60°C*	60°C*
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	* Замороженный готовый продукт извлеченный из контейнера является продуктом для регенерации. Продукт является регенерированным когда его внутренняя температура достигнет 74°C и необходимым для этого временем, определенным местными нормами гигиены.	
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.		

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

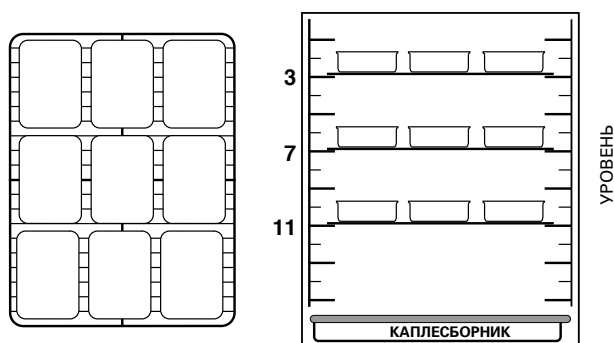
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

500 и 750 серии			1000 и 1200 серии			
КОЛИЧЕСТВО ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/2	ТАЙМЕР ВСЕГО ВРЕМЕНИ	ВИД СВЕРХУ	КОЛИЧЕСТВО ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/2	ТАЙМЕР ВСЕГО ВРЕМЕНИ	ВИД СВЕРХУ	
1	2 часа, 30 минут		1	2 часа, 45 минут		
2	2 часа, 45 минут		2	3 часа, 00 минут		
3	3 часа, 30 минут			3	3 часа, 00 минут	
4	3 часа, 30 минут			4	3 часа, 45 минут	
5	4 часа, 00 минут			5	4 часа, 00 минут	
6	4 часа, 30 минут			6	4 часа, 40 минут	
7	5 часов, 00 минут	7		5 часов, 00 минут		
8	5 часов, 00 минут	8		5 часов, 00 минут		
9	6 часов, 40 минут	9		6 часов, 00 минут		
10	7 часов, 25 минут			10	6 часов, 00 минут	
11	7 часов, 25 минут					
12	7 часов, 25 минут					

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

500 СЕРИЯ	750 СЕРИЯ

1000 и 1200 СЕРИЯ



РАЗНОЕ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ПОЛУФАБРИКАТЫ	СЕНДВИЧ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ: 40 штук на гастроемкость 1/1*. КОРН ДОГ: 30 штук на гастроемкость 1/1*. БЛИНЧИКИ: 40 штук на противень 1/1*. МИНИ ПИЦЦА: от 12 до 15 штук на гастроемкость 1/1*. *Указанное количество является приблизительным	Приблизительно 36 сэндвичей на противень 1/1.
РУКОВОДСТВО	Застелите противень пищевой калькой и сверху положите решетку. На решетку поместите продукт один к другому.	Поместите сэндвичи на противни.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Противень	Противень
УРОВЕНЬ		
AS-250	2	2
500	3	3
750	5	3
1000 ИЛИ 1200	Нет	Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ		
AS-500	1 противень 1/2	1 противень 1/2
500	1 противень 1/2	1 противень 1/2
750	1 противень 1/1	1 противень 1/1
1000 ИЛИ 1200	1 противень 1/1	1 противень 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ		
AS-250	2 противня 1/2	2 противня 1/2
500	3 противня 1/2	3 противня 1/2
750	5 противней 1/1	5 противня 1/1
1000 ИЛИ 1200	5 противней 1/1	5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	КОРН ДОГИ: ОТ 30 ДО 45 МИНУТ БЛИНЧИКИ/КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ: ОТ 45 ДО 60 МИНУТ* МИНИ ПИЦЦА: 60 МИНУТ*	90 минут Термощуп на 71°C
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Максимальное время удержания может изменяться в зависимости от продукта. Для продукта приемлемо от 1 до 3 часов максимального времени удержания.	5 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	66°C	66°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Определенные продукты должны достичь максимальной температуры подогрева. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вынуть его из печи, и настройте температуру, как следует.	Определенные продукты должны достичь максимальной температуры подогрева. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вынуть его из печи, и настройте температуру, как следует.
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.		

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ПЕЧЕНЬЕ	РАССТОЙКА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Перемешанное замороженное тесто для печенья, расстойное при комнатной температуре. Перемешанные замороженные кусочки теста для печенья.	По необходимости
РУКОВОДСТВО	Предварительно разогрейте печь до 163°C в течение одного часа. Накройте противень 1/1 пищевой калькой. используйте совок №30 для порционирования теста по 28 г. Равномерно распределите кусочки теста по противню и поместите все противни в печь одновременно. Дверца печи должна быть закрыта во время процесса приготовления. СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПРОДУКТ НЕ СГОРЕЛ. Приблизительная вместимость противня: 24 печенья на 1 противень 1/1.	Достаньте тесто из холодильной камеры и оставьте его расстиваться при комнатной температуре. Предварительно разогрейте печь в течение 45-60 минут. Налейте 2 литра горячей воды, примерно 60-82°C, в емкость и установите ее на пол в камере печи.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Противень	Противень
УРОВЕНЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	3 6 6 Нет	3 6 6 Нет
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ AS-500 500 750 1000 ИЛИ 1200	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ AS-250 500 750 1000 ИЛИ 1200	2 противня 1/2 6 противней 1/2 6 противней 1/1 8 противней 1/1	3 противня 1/2 6 противней 1/2 6 противней 1/1 8 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	163°C	—
ПРОБЕ ТЕМП ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	—	От 32° до 43°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	СВЕЖЕЕ: 1 противень 1/1: 20 минут; от 2 до 3 противней 1/1: 45 минут ЗАМОРОЖЕННОЕ: 1 противень 1/1: 30 минут; от 2 до 3 противней 1/1: от 45 до 60 минут	—
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	20 минут
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	45 минут
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Печенье будет окончательно готово примерно через 3 минуты после того, как его вынули из печи. Примите это во внимание, дабы избежать порчи продукта. Поместите печенье на решетку для того, чтобы оно остыло.	Вышеприведенная процедура приготовления приведена в качестве общего руководства. В связи с тем, что продукт может быть различным, его качество и вес, рекомендуется придерживаться инструкциям производителя продукта.
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.		

КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА, КОПЧЕНАЯ	ПАСТРАМИ	ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, КОПЧЕНЫЙ
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	Грудинка говядины, свежая: 4 до 6 кг	Солонина: По необходимости	Говяжий язык: 1,5 кг средний
РУКОВОДСТВО	Добавьте соли по вкусу. Поместите грудки на решетку так, чтобы жировая прослойка была снизу. Грудинки так же можно перевязать пищевым жгутом, для приготовления, копчения и удержания (по желанию).	Добавьте соли по вкусу. Поместите на решетку.	Для приготовления необходимо очистить язык от кожи. Добавьте соли по вкусу и поместите продукт на противень. Следуя рецептурным указаниям, продукт должен находиться в режиме удержания 4 часа. Затем продукт достается из печи, очищается и вновь закладывается на решетку в печь для следующего копчения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Нет	Гастроёмкость 1/1 и решетка размером 45см x 65см
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	3 3	3 3	Приготовление: Не копчение: 2 Приготовление: Не копчение: 2
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	3-4 единицы 2-3 единицы	3-4 единицы 2-3 единицы	5 единиц на противень 10 единиц на противень
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	12 единиц до 45 кг 6-9 единиц до 45 кг	8 единиц 9 единиц	20 единиц до 30 кг 30 единиц до 44 кг
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Полностью закрыты	Полностью закрыты	Полностью закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	71°C	71°C	82°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	66°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	44 минуты на 1 кг веса продукта на первой решетке, плюс 30 минут на каждую следующую решетку.	44 минуты на 1 кг веса продукта на первой решетке, плюс 30 минут на каждую следующую решетку.	4,5 часа на 1 противень плюс дополнительно 30 минут на каждый следующий противень.
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	В зависимости от толщины куска, установите время копчения на 1 час для получения продукта средней копчености.	В зависимости от толщины куска, установите время копчения на 1 час для получения продукта средней копчености.	После приготовления и томления, установите температуру удержания на 66°C. Установите время копчения: 30 на 1 гастроёмкость, 60 минут на 4 гастроёмкости.
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	6 часов	6 часов	4 часа
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	24 часа	24 часа	8 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/УДЕРЖАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Рекомендуется	Допустимо
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	73°C	71°C	Перед началом копчения: 87°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	3,3°C	11°C	7°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	ВЕТЧИНА	РЕБРА	ТОЛСТЫЙ КРАЙ
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	Свежая свиная ветчина: 6 – 8 кг	Ребрышки или свиная корейка, ребрышки молодого поросенка: толщина 38 мм и меньше	Свиной толстый край: 3,5 – 4,5 кг
РУКОВОДСТВО	Добавьте соли по вкусу и поместите непосредственно на решетку.	Не обязательно размораживать продукт. Добавьте соли по вкусу. Поместите ребра на противень немного внахлест или используйте стойки для ребер для более глубоко проникновения дыма. Можно использовать соус барбекю в качестве маринада.	Добавьте соли по вкусу.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Нет	Противень	Гастроемкость 1/1
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	2 3	2 стойки для ребер или 3 решетки, 13 пластов ребер на 1 стойку 3 стойки для ребер или 5 решеток, 13 пластов ребер на 1 стойку	2 3
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	3 – 4 единицы 3 единицы	14 – 18 единиц на решетку 14 – 18 единиц на решетку	2 2
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	от 6 до 8 единиц весом до 45 кг 9 единиц весом до 45 кг	27 кг 27 кг	8 гастроемкостей 1/1 4 гастроемкости 1/1
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Полностью закрыты	Полностью закрыты	Полностью закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	От 121° до 135°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	64°C	Не рекомендуется	71° to 77°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	26 минут на кг веса 1 ветчины плюс дополнительно 30 минут на каждую следующую единицу.	РАЗМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: 2,5 – 3,5 часа ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: 3,5 – 4,5 часа	33 минуты на 1 кг веса продукта на первой гастроемкости, плюс 15 минут на каждую следующую гастроемкость.
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	3 – 4 ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ 1 час на каждый цикл закладывайте новую щепу для каждого цикла	1 час для продукта средней копчености	1 час для продукта средней копчености
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	2 часа	1,5 часа	2 часа
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	10 часов	12 часов: непосредственно перед подачей блюда, разогрейте соус барбекю и полейте им ребрышки.	12 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Допустимо	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	От 71° до 77°C (хорошей прожарки)	71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°C	—	11°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.			

КОПЧЕНАЯ СВИНИНА И ПТИЦА

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	СВИНАЯ ГРУДИНКА	КОПЧЕНАЯ УТКА	КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	Свиная грудинка: по необходимости	Утка целиком: 2 кг	Индейка целиком: 11 кг
РУКОВОДСТВО	Соль или маринад по вкусу.	Соль по вкусу. Сбрызните растительным маслом и паприкой. Поместите утку непосредственно на решетку	Индейка должна быть полностью разморожена. Добавьте соли по вкусу. Смажьте растительным маслом, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Поместите индейку непосредственно на решетку.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Гастроёмкость 1/1	Нет	Нет
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	6 3	2 3	1 2
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	1 1	6 уток на уровне 4 утки на уровне	2 индейки 2 индейки
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	6 единиц 3 единицы	12 уток – 27 кг 12 уток – 27 кг	2 индейки 2 индейки
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Полностью закрыты	Полностью закрыты	Полностью закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	149°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	От 74° до 77°C	От 74° до 77°C	От 74° до 77°C
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	33 минуты на 1 кг плюс дополнительные 10 минут на каждую следующую единицу продукта. Термощуп на 57°C	От 3,5 до 4 часов Термощуп на 68°C	22 минуты на 1 кг плюс дополнительно 30 минут на каждую следующую единицу продукта. Термощуп на 68°C
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	1 час для среднего вкуса копчения	1 час	1 час
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—	1 час	От 1 до 2 часов
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—	8 часов	10 часов
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/УДЕРЖАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется	Настоятельно рекомендуется. Если выбран процесс ночного приготовления/удержания, установите термостат на 121°C.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	68°C	От 85° до 88°C	85°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	14°C	7°C	11°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

КОПЧЕНАЯ РЫБА И КРЕВЕТКИ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	РЫБНОЕ ФИЛЕ, КОПЧЕНОЕ	ЛОСОСЬ ЦЕЛИКОМ, КОПЧЕНЫЙ	КРЕВЕТКИ, КОПЧЕНЫЕ
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	Рыбное филе: по необходимости Можно использовать пикшу.	Лосось, целиком: 4 – 5 кг	Креветки: 16 – 20 штук
РУКОВОДСТВО	Разделите филе на порции. Поместите филе на гастроемкость одно к другому.	Разделайте и промойте рыбу. По желанию, рыбу можно промариновать в соли в течение 2-3 часов. Поместите на противень мясом вверх. НЕ КЛАДИТЕ РЫБУ НАОБОРОТ.	Креветки можно очищать или оставить неочищенными. Добавьте соли по вкусу. Поместите креветки одна к другой на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Гастроемкость 1/1 Расположение: 1, 4, 7 уровни, начиная с верхнего.	Противень	Противень
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	Нет Нет	2 4	1 противень 1/1 5 противней 1/1
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	2 гастроемкости на уровень 1 противень на уровень	1 противень 1/1 4 противня 1/1	1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	6 гастроемкостей 7 противней	3 противня 1/1 – 6 целикомых тушек 4 противня 1/1 – 8 целикомых тушек	4 противня 1/1 5 противней 1/1
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Полностью закрыты	Полностью закрыты	Полностью закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	135°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1,5 – 2 часа	2 – 2,5 часа	45 - 60 минут
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	1 час	1-2 ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ: по 1 часу на каждый цикл для каждого цикла заполняйте контейнер новой щепой.	45 минут
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	Нет	От 1 до 2 часов	Нет
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	От 3 до 4 часов	10 часов	1 час
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	66°C	66°C	от 66° до 71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	19°C	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	—
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.			

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	СЕМГА: Свежие филе семги от 1 до 2 кг каждое
РУКОВОДСТВО	<p><u>НЕОБХОДИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ</u> Свежие или соленые филе лосося: Сахар с больших кристаллах или коричневым</p> <p><u>НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u> Пластиковый контейнер Бумажные полотенца Решетка Цифровой ручной термометр (для контроля внутреннюю температуру продукта) Пинцет Лед: 1-2 килограмма</p> <p><u>ПОДГОТОВКА</u> Пинцетом удаляются все кости из филе, чтобы избежать разваливания рыбы.</p> <p><u>СОЛЕНИЕ</u> 1/2 морской или кошерной соли 1/2 сахарного песка или коричневого сахара (для придания золотистого цвета) Чтобы удалить излишнюю влагу, смешайте соль и сахар и плотно проложите этой смесью каждое филе. Накройте гастроемкости пластиковой крышкой и поставьте охлаждаться на сутки. После выньте филе из маринада и тщательно промойте под холодной проточной водой. Обсушите бумажными полотенцами. Филе уложите одно к другому на противень и поместите для окончательного охлаждения на 1-6 часов.</p>
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Решетка
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	3 4
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	3 филе/части на уровень 3 филе/части на уровень
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	9 кусков филе 12 кусков филе
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Закрты
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	от 10 до 20 минут
ВРЕМЯ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА	1-2 часа
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 25°C
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.	

ПРОЦЕДУРА КОПЧЕНИЯ

ДО НАЧАЛА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОСТУДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Вымочите щепу в воде согласно указаниям (5-15 минут), затем заполните контейнер для щепы и установите его в держатель, расположенный на задней стенке печи.

Заполните гастроемкость льдом и поместите ее на 7 уровень печи так, чтобы гастроемкость располагалась выше контейнера с щепой.

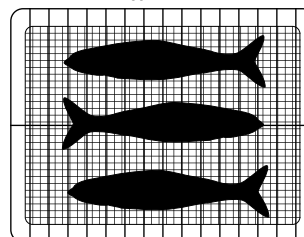
Поместите подготовленное филе лосося на решетку как показано на диаграмме и поместите решетку на любой уровень печи, выше гастроемкости со льдом.

Поместите щуп в середину филе лосося, расположенного на верхней гастроемкости либо находящегося в середине гастроемкости, после окончания загрузки продукта в печь. Чтобы получить необходимый цвет, внутренняя температура лосося не должна превышать 25°C. Поэтому, перед началом копчения печь необходимо остудить до комнатной температуры.

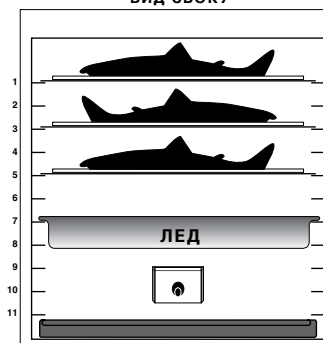
Необходимо чтобы вся вентиляция была закрыта. Закройте дверцу и запустите процесс копчения на 10-20 минут, в зависимости от того, какой вкус необходимо получить. После окончания процесса копчения, филе должно оставаться в печи примерно 1-2 часа. Не открывайте дверцу печи.

По прошествии этого времени готовый продукт можно вынуть, накройте пластиковой крышкой и поместить в холодильник до полного охлаждения.

ВИД СВЕРХУ



ВИД СБОКУ



СПЕЦИФИКАЦИИ И ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

ПРОДУКТ >	МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	РЕЦЕПТ	РЕЦЕПТ
КОЛИЧЕСТВО/РАЗМЕР	По необходимости		
РУКОВОДСТВО	Поместите помидоры на гастроемкость.		
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ГАСТРОЕМКОСТИ	Полноразмерные гастроемкости 1/1		
УРОВЕНЬ 767, 1767 1000, 1200	4 4		
ВМЕСТИМОСТЬ УРОВНЯ 767, 1767 1000, 1200	2 гастроемкости 1/1 1 гастроемкость 1/1		
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	8 гастроемкостей 1/1 4 гастроемкости 1/1		
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный		
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИНЫ	Полностью закрыты		
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	—		
ТЕМПЕРАТУРА УДЕРЖАНИЯ	—		
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	—		
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Использование щупа не рекомендуется		
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	15 минут, затем оставить продукт на 1 час.		
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—		
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ УДЕРЖАНИЯ	—		
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ УДЕРЖАНИЕ	—		
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—		
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—		
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—		

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕСС ДОЛЖЕН ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛЕДУЕТ ВЫБИРАТЬ ИСХОДЯ ИЗ КАЧЕСТВА И ИЗНАЧАЛЬНОГО ВЕСА СЫРОГО ПРОДУКТА И ЖЕЛАЕМОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.

Для своевременной помощи клиентам в нерабочее время Alto-Shaam создал круглосуточную телефонную информационно-справочную службу. Данная служба работает по оборудованию Alto-Shaam, в США звонок осуществляется по бесплатному номеру. Информационно-справочная служба работает семь дней в неделю, включая праздники.





ALTO-SHAAM®



**Ecologically Smart.
Economically Smart.**

Головной офис
W164 N9221 Water Street
P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A. (США)
Телефон 262-251-3800
Звонок в США и Канаде бесплатный 1-800-558-8744
Факс 262-251-7067
Факс только по США 1-800-329-8744
www.alto-shaam.com

Цена: 15 дол. США
Распечатано в США
MN-29708-RU • 03/11

© 2011 Alto-Shaam, Inc.

