



## **Instrukcja obsługi.**

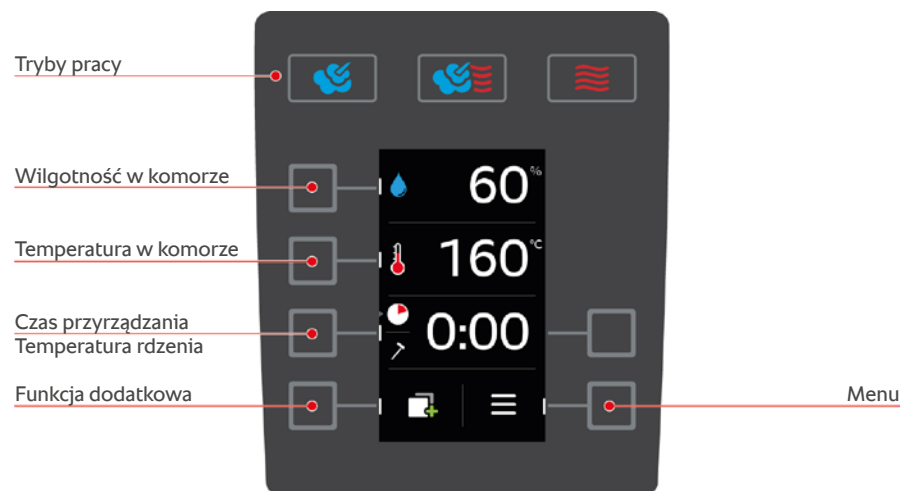
iCombi® Classic.

# Spis treści.

- 04** Tryby pracy
- 12** Parametry przyrządzania potraw
- 14** Funkcje dodatkowe
- 17** Tryb programowania
- 18** Czyszczenie
- 19** Instrukcja zastosowania i czyszczenia akcesoriów powlekanych
- 20** Wypieki
- 26** Jaja
- 28** Ryby
- 30** Warzywa i dodatki
- 34** Ziemniaki i dodatki
- 38** Mrożone produkty convenience
- 40** Wołowina i cielęcina
- 42** Wieprzowina i jagnięcina
- 46** Dzikizna i drób
- 50** Kiełbaski, terriny i zapiekanki

# Tryby pracy.

## Wyświetlanie trybów pracy



Dostępne są następujące tryby pracy:

- › Para
- › Połączenie pary i gorącego powietrza
- › Gorące powietrze

Do dyspozycji są następujące parametry przyrządzenia:

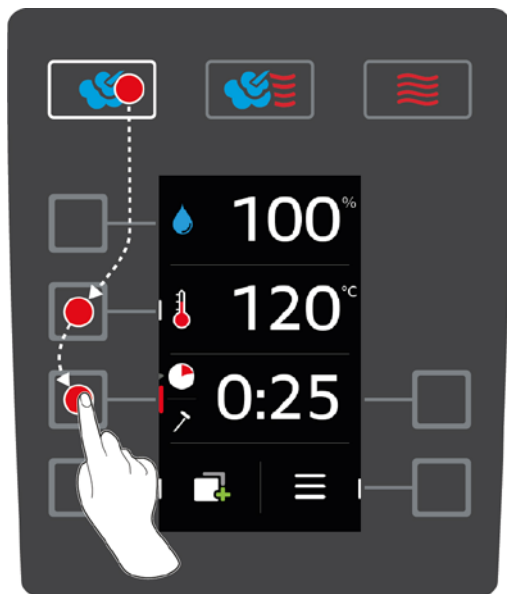
- › Wilgotność w komorze
- › Temperatura w komorze
- › Czas przyrządzenia
- › Temperatura rdzenia




Do dyspozycji są następujące funkcje dodatkowe:


- › Rozgrzewanie
- › Funkcja Cool Down
- › Prędkość powietrza
- › Gotowanie Delta-T

# Tryby pracy.

## Gotowanie na parze



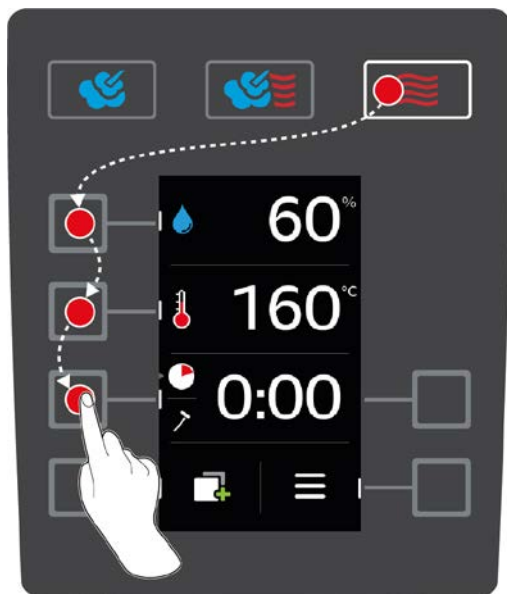
1.  Nacisnąć przycisk.  
> Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzania**.
5. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętło nastawcze.




6. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
7.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
8. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
9. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
10. Załadować urządzenie.  
> Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądaný rezultat został osiągnięty.





# Tryby pracy.

## Przyrządzenie potraw z wykorzystaniem gorącego powietrza



1.  Nacisnąć przycisk.  
> Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Temperatura w komorze**.

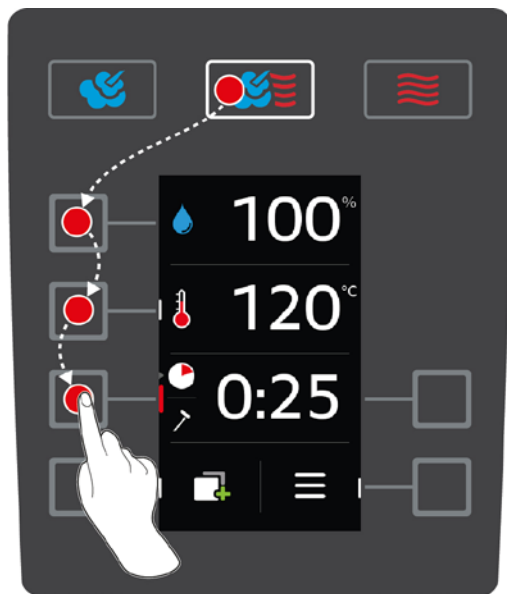
5.  Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzenia**.
6. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
8.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
9. W celu ustawienia pożądanego temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
10. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
11. Załadować urządzenie.  
> Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzenia i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.



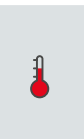
### Informacje:



W trybie pracy „gorące powietrze” ustawiona przez użytkownika wilgotność w komorze nie jest przekraczana. Jeżeli wilgotność jest wyższa niż ustawiona, urządzenie odprowadza ją. Jeżeli wilgotność jest niższa niż ustawiona, urządzenie nie dostosowuje jej.

# Tryby pracy.

Przyrządzanie potraw z wykorzystaniem połączenia pary i gorącego powietrza



1.  Nacisnąć przycisk.  
› Urządzenie nagrzewa się.
2.  Nacisnąć przycisk.
3. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.
4.  Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Temperatura w komorze**.
5. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętko nastawcze.

6.  Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
› Urządzenie automatycznie wraca do parametru **Czas przyrządzania**.
7. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętko nastawcze.
8. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
9.  Aby przyrządzić potrawę za pomocą temperatury rdzenia, nacisnąć raz przycisk.
10. W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzania obracać centralne pokrętko nastawcze.
11. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
› Po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze użytkownik otrzymuje wezwanie do załadowania produktów. Jeżeli urządzenie nie zostanie załadowane, rozgrzewanie zostanie przerwane po 10 minutach.
12. Załadować urządzenie.  
› Produkty są przyrządzane. Po upływie czasu przyrządzania i osiągnięciu temperatury rdzenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wzywający użytkownika do sprawdzenia, czy pożądany rezultat został osiągnięty.

## Informacje:


W kombinowanym trybie pracy ustawiona przez użytkownika wilgotność w komorze jest zawsze precyzyjnie utrzymywana. Oznacza to, że w razie zbyt niskiej wilgotności para jest doprowadzana, a w razie zbyt wysokiej – aktywnie odprowadzana.

# Parametry przyrządzenia.



## Wilgotność w komorze


Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić wilgotność w komorze. Jak ustawić wilgotność w komorze:

1.  Nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej wilgotności w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
  - > Urządzenie automatycznie wraca do parametru Temperatura w komorze.




## Temperatura w komorze

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić temperaturę w komorze. Jak ustawić temperaturę w komorze:

1.  Nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury w komorze obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

Jak wyświetlić aktualną wilgotność i temperaturę w komorze:



1.  Nacisnąć i przytrzymać przycisk.
  - > Po krótkim czasie wyświetlana jest aktualna temperatura w komorze.
2. Aby wrócić do ustawionych parametrów, należy zwolnić przycisk.



## Czas przyrządzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić czas, w ramach którego produkty mają osiągnąć pożądany rezultat. Alternatywnie urządzenie może nieprzerwanie pracować z wykorzystaniem podjętych ustawień. W tym celu należy ustawić tryb pracy ciągłej.

Jak ustawić czas przyrządzenia:

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  W celu ustawienia pożądanego czasu przyrządzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
  - > W razie ustawienia czasu przyrządzenia na 10:00 wyświetli się symbol. Uruchomiona zostaje praca ciągła.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.


Po ustawieniu czasu przyrządzenia parametr **Temperatura rdzenia** nie jest już dostępny.



## Temperatura rdzenia

Za pomocą tego parametru przyrządzenia można ustawić temperaturę rdzenia potrawy.

Jak ustawić temperaturę rdzenia:




1.  Dwukrotnie nacisnąć przycisk.
2. W celu ustawienia pożądanej temperatury rdzenia obracać centralne pokrętło nastawcze.
3. Nacisnąć centralne pokrętło nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

# Funkcje dodatkowe.

## Rozgrzewanie




Za pomocą tej funkcji dodatkowej komora urządzenia jest rozgrzewana w taki sposób, aby powstał zapas ciepła.

Jak ustawić temperaturę, do której ma rozgrzać się urządzenie.

-  Nacisnąć przycisk.
-  Nacisnąć przycisk.
- W celu ustawienia pożądanej temperatury obracać centralne pokrętko nastawcze.
- Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.
-  Aby wrócić do parametrów przyrządzania, nacisnąć przycisk.

## Funkcja Cool Down




W razie przyrządzania produktów w wysokich temperaturach i konieczności schłodzenia komory do niższej temperatury, można skorzystać z funkcji Cool Down.

-  Osłona wentylatora jest odpowiednio zablokowana.
-  Nacisnąć przycisk.
- OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia wrzątkiem! W razie otwarcia drzwi do komory z komory gwałtownie wydostaje się para.** Otworzyć drzwiczki komory.  
› **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń!** W razie otwarcia drzwi do komory, wentylator nie zostanie zatrzymany. Nie dotykać obracającego się wirnika wentylatora. Prędkość wentylatora zostanie zwiększona. Temperatura w komorze zostaje obniżona.
-  Aby wrócić do parametrów przyrządzania, nacisnąć przycisk.



## Prędkość powietrza

Za pomocą tej funkcji dodatkowej można ustawić prędkość wentylatora. Im wyższy poziom zostanie wybrany, tym wyższa jest prędkość powietrza. W przypadku małych, delikatnych produktów należy wybierać niski poziom.

Jak ustawić prędkość powietrza:

Poziom	Prędkość powietrza
	Wentylator pracuje z prędkością 1/4
	1/4 prędkości powietrza
	1/2 prędkości powietrza
	Pełna prędkość powietrza
	Turbo

Jak ustawić prędkość powietrza:

-  Nacisnąć przycisk.
-  Nacisnąć przycisk.
- W celu ustawienia pożądanej prędkości powietrza obracać centralne pokrętko nastawcze.
- Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.

# Funkcje dodatkowe.






## Gotowanie Delta-T

Z wykorzystaniem tej funkcji dodatkowej produkty są przyrządzane z zachowaniem stałej różnicy między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia. W wyniku powolnego zwiększania temperatury w komorze z zachowaniem stałej różnicy do temperatury rdzenia produkty przyrządzane są wolno i wyjątkowo delikatnie. Pozwala to zapobiegać stratom podczas gotowania.

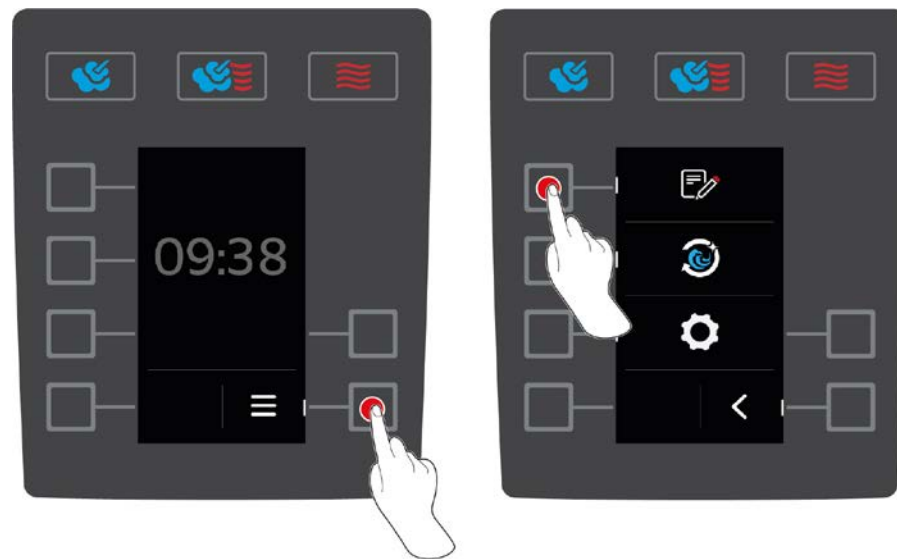
Można wybrać różnicę między 20°C a 60°C. Następnie należy ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.



Im mniejsza jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym wolniej i delikatniej przyrządzana jest potrawa. Im większa jest różnica między temperaturą w komorze a temperaturą rdzenia, tym szybciej jest przyrządzana potrawa.

Jak ustawić przyrządzanie potraw w trybie Delta-T:

1.  Nacisnąć przycisk.
2.  Nacisnąć przycisk.  
> Urządzenie automatycznie wraca do parametrów przyrządzania. Parametr czas przyrządzania zostaje zastąpiony funkcją Delta-T.
3.  Nacisnąć przycisk.
4. W celu ustawienia pożądanego różnicy temperatur obracać centralne pokrętko nastawcze.
5. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Urządzenie automatycznie przechodzi do parametru **Temperatura rdzenia**.
6. W celu ustawienia pożądanego temperatury rdzenia obracać centralne pokrętko nastawcze.
7. Nacisnąć centralne pokrętko nastawcze, aby zatwierdzić ustawienie.  
> Parametry przyrządzania są odpowiednio wyświetlane w ustawieniach.

# Tryb programowania.



1.  Nacisnąć przycisk na ekranie startowym.
2.  Nacisnąć przycisk.  
> Wyświetla się lista programów w trybie programowania.





Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.

# Czyszczenie.

Urządzenie iCombi Classic jest wyposażone w automatyczny system czyszczenia. Wybrać program czyszczenia, umieścić w urządzeniu wskazaną liczbę tabletek Active Green i tabletek Care, a urządzenie wyczyści się samodzielnie. Care System usuwa dodatkowo osad z kamienia z generatora pary. W ten sposób urządzenie zawsze będzie higienicznie czyste i odpowiednio zadbane.

## Rozpoczęcie czyszczenia

Stelaże zawieszane są poprawnie umieszczone w urządzeniu.

-  Nacisnąć przycisk na ekranie startowym.
-  Nacisnąć przycisk:  
> Jeżeli temperatura w komorze wynosi ponad 50°C, wyświetla się następujący komunikat: **Komora za gorąca**
- Uruchomić funkcję Cool Down, aby obniżyć temperaturę w komorze. Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.
-  Nacisnąć przycisk.
- Obracać centralne pokrętkę nastawcze w celu wybrania pożądanego programu czyszczenia.
- Otworzyć drzwi komory.
- Wyjąć z komory wszystkie pojemniki i blachy.
- OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzeń chemicznych! Aby skutecznie ochronić się podczas pracy z wykorzystaniem tabletek czyszczących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs, należy korzystać z maski ochronnej oraz rękawic chroniących przed chemikaliami.** Rozpakować wyświetloną ilość tabletek czyszczących Active Green i umieścić je w sitku odpływu w komorze.
- Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek pielęgnacyjnych Care Tabs i umieścić je w szufladce Care.
- Zamknąć drzwi komory.
-  Aby zatwierdzić działanie, nacisnąć przycisk.  
> Rozpoczyna się czyszczenie automatyczne.  
> Po zakończeniu automatycznego czyszczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

Dalsze informacje można znaleźć w instrukcji obsługi.

# Instrukcja zastosowania i czyszczenia akcesoriów powlekanych.

- Pierwsze użycie:
  - Przed przystąpieniem do korzystania z akcesoriów należy umyć je za pomocą płynu do mycia naczyń i gąbki lub miękkiej szczotki.
- Codzienne użytkowanie:
  - Potrawy należy wyjmować z akcesoriów wyłącznie za pomocą odpornej na wysokie temperatury szpatułki plastikowej lub teflonowej.
- Codzienne czyszczenie:
  - Przed przystąpieniem do czyszczenia akcesoria muszą ostygnąć do temperatury pokojowej (nie chłodzić wodą!).
  - W razie silnych zabrudzeń namoczyć akcesoria przez 15 min.
  - Umyć akcesoria w kąpielii wodnej z płynem do mycia naczyń za pomocą gąbki lub szczotki plastikowej, a następnie osuszyć miękką ścierką.

## Uwaga:

- > Do pracy z wykorzystaniem akcesoriów powlekanych nie wolno używać metalowych szczypek, szpatulek itp.!
- > Żadnych akcesoriów nie wolno czyścić w komorze urządzenia z wykorzystaniem Efficient CareControl.
- > Nie wolno stosować twardych przyrządów do czyszczenia (gąbek do czyszczenia garnków, metalowych skrobaków, druciaków stalowych itp.).
- > Agresywne środki czystości, jak np. mleczko czyszczące, może powodować uszkodzenia powłoki i sprawić, że akcesoria staną się nieużyteczne, dlatego należy stosować wyłącznie powszechnie dostępny płyn do mycia naczyń.

# Wypieki.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Ciasto z blachy

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 lub 40 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

			
250°C	160°C	45 min.	40%

## Strucla z jabłkami

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						






### Rozgrzewanie **Etap 1**

			
250°C	170°C	25 min.	20%

## Spód biszkoptowy

Wielkość załadunku	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

				
250°C	180°C	12 min.	60%	Poziom 2

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

## Biszkopt okrągły

Wielkość załadunku	3× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						










### Rozgrzewanie **Etap 1**

				
250°C	180°C	40 min.	60%	Poziom 2

## Ciasto francuskie, paszteciki, fleurony

Wielkość załadunku	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						










### Rozgrzewanie **Etap 1**

					<b>Etap 2</b>				
210°C	160°C	12 min.	90%	Poziom 2		200°C	5 min.	60%	Poziom 2

## Ciasto parzone (ptysie)

Wielkość załadunku	4× 10 szt.	6× 15 szt.	6× 30 szt.	10× 15 szt.	10× 30 szt.	20× 15 szt.	20× 30 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

					<b>Etap 2</b>				
240°C	180°C	5 min.	100%	Poziom 2		160°C	8 min.	100%	Poziom 2

# Wypieki.

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

## Kompot

Wielkość załadunku	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

Temperatura wrzenia	90°C	8 min.

## Creme caramel (szklanki)

Wielkość załadunku	6× 8 szt.	6× 1 szt.	6× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.	20× 12 szt.	20× 24 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

100°C	60%	85°C	35 min.	40%	Poziom 3

## Ciasto drożdżowe

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

180°C	100%	160°C	10 min.	80%	Poziom 3

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

## Chałki

Wielkość załadunku	3× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

180°C	100%	160°C	35 min.	60%	Poziom 3

## Sernik (spód z ciasta kruchego)

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

160°C	130°C	60 min.	40%	Poziom 3

## NY-Cheesecake

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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



#### Etap 3

105°C	25 min.	60%	Poziom 2







# Wypieki.





	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Spody z ciasta kruchego</b>							
Wielkość załadunku	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1				
						
200°C	170°C	25 min.	60%	Poziom 3		






<b>Ciasto marmurkowe</b>							
Wielkość załadunku	3× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						

Rozgrzewanie		Etap 1				
						
180°C	160°C	45 min.	60%	Poziom 2		

<b>Ciasto kruche i ciasteczka maszynkowe</b>							
Wielkość załadunku	3× 16 szt.	6× 24 szt.	6× 48 szt.	10× 24 szt.	10× 48 szt.	20× 24 szt.	20× 48 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie		Etap 1		
				
180°C	160°C	12 min.	100%	

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Ciasto z kruszonką</b>							
Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1				
						
180°C	160°C	30 min.	80%	Poziom 3		

<b>Bułki</b>							
Wielkość załadunku	6× 8 szt.	6× 12 szt.	6× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.	20× 12 szt.	20× 24 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

Rozgrzewanie		Etap 1			Etap 2				
									
180°C	100%	170°C	4 min.	80%	Poziom 4	160°C	12 min.	30%	Poziom 4

# Jaja.




Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Jaja (na twardo)

Wielkość załadunku	6× 30 szt.	6× 45 szt.	6× 90 szt.	10× 45 szt.	10× 90 szt.	20× 45 szt.	20× 90 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	12 min.

## Jaja w koszulkach

Wielkość załadunku	6× 8 szt.	3× 12 szt.	3× 24 szt.	5× 12 szt.	5× 24 szt.	10× 12 szt.	10× 24 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	90°C	10 min.

## Kostka jajeczna Royal

Wielkość załadunku	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4 
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	85°C	45 min.

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

## Jajecznica

Wielkość załadunku	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6 
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	90°C	20 min.

# Ryby.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Łosoś (w całości)

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt i pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	60°C

## Filet z troci, filet z turbota, halibut, rolady z soli

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	6 min.








## Stek z łososia (grillowany)

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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




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

## Pstrąg niebieski

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	12 min.

## Małże

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 40 mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1




		
Temperatura wrzenia	78°C	10 min.

## Krewetki królewskie

Wielkość załadunku	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

				
300°C	260°C	3 min.	20%	Poziom 5









## Ryba pieczona

Wielkość załadunku	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40mm						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2




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

# Warzywa i dodatki.




Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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




Brokuły, fasola							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	8 min.

Brukselka, kalarepa, marchew							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						




Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	11 min.

Szpinak, kapusta włoska (blanszowanie)							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						




Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	4 min.

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




Kalańior							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	12 min.

Młody groszek							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						






Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	5 min.

Szparagi							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 40 mm						

Rozgrzewanie		
Etap 1		
		
Temperatura wrzenia	90°C	15 min.

# Warzywa i dodatki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Pomidory konfitowane</b>							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik stal nierdzewna, 20 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1				
						
100°C	50%	95°C	15 min.	40%		









<b>Gołąbki</b>							
Wielkość załadunku	6× 10 szt.	6× 15 szt.	6× 30 szt.	10× 15 szt.	10× 30 szt.	20× 15 szt.	20× 30 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie		Etap 1			Etap 2				
									
160°C	100%	140°C	40 min.	80%	Poziom 3	160°C	10 min.	20%	Poziom 5

<b>Grzyby smażone</b>							
Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie		Etap 1				
						
250°C	200°C	5 min.	20%	Poziom 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Ratatouille</b>							
Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie		Etap 1				Etap 2		
					Sygnal dźwiękowy (dodać pomidory)			
150°C	100%	160°C	10 min.	30%		120°C	20 min.	90%

# Ziemniaki i dodatki.




Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Ziemniaki gotowane

Wielkość załadunku	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						



### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	30 min.

## Ziemniaki w łupinach

Wielkość załadunku	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, perforowany, 65 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**

		
Temperatura wrzenia	130°C	40 min.

## Ziemniaki smażone, wstępnie ugotowane

Wielkość załadunku	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						

### Rozgrzewanie **Etap 1**







				
270°C	230°C	15 min.	20%	Poziom 5

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

## Ziemniaki w folii

Wielkość załadunku	3× 18 szt.	3× 28 szt.	3× 56 szt.	5× 28 szt.	5× 56 szt.	10× 28 szt.	10× 56 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm lub ruszt						







### Rozgrzewanie **Etap 1**

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

## Frytki Macaire

Wielkość załadunku	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Wyposażenie dodatkowe	Blacha do smażenia i pieczenia						




### Rozgrzewanie **Etap 1**

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

## Ryż

Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

### Rozgrzewanie **Etap 1**


		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	20 min.

# Ziemniaki i dodatki.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Ryż dziki</b>							
Wielkość załadunku	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

## Rozgrzewanie

### Etap 1




		
Temperatura wrzenia	Temperatura wrzenia	45 min.

## Ryż na mleku

	4× 2	6× 3	6× 6	10× 3	10× 6	20× 3	20× 6
Wielkość załadunku	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, stal nierdzewna, 65 mm						

## Rozgrzewanie

### Etap 1




		
Temperatura wrzenia	90°C	40 min.

## Frytki mrożone

	4× 0,75	6× 1	6× 2	10× 1	10× 2	20× 1	20× 2
Wielkość załadunku	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Wyposażenie dodatkowe	CombiFry						

## Rozgrzewanie

### Etap 1









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

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Makaron w sosie</b>							
Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

## Rozgrzewanie

### Etap 1

### Etap 2

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

# Mrożone produkty convenience.


Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

Pierś pulardy Florentin z mieszanką szpinaku,  
 Pierś pulardy Marco Polo z farszem brokułowym,  
 Pierś kurczaka Caprese obłożona pomidorami,  
 Pierś pulardy kukurydzianej w sosie grzybowo-śmietanowym,  
 Pierś pulardy Marengo z nadzieniem pieczarkowym,  
 Rolada drobiowa

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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

Pierś perliczki (z nadzieniem) np. szpinakowym, grzybowym

Wielkość załadunku	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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

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

Filet wieprzowy

Wielkość załadunku	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie Etap 1

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





# Wołowina i cielęcina.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzenia, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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









**Steki z filetu 200 g, filet cielęcy, kotlet cielęcy, polędwica wołowa 180 g**

Wielkość załadunku	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Combi Grill						




Rozgrzewanie	Etap 1		Etap 2		Etap 3		
							
300°C	20%	260°C	3 min.	20%	85°C	85°C	54°C

**Pieczeń wołowa, pieczeń duszona, zrazy wołowe 180 g**

Wielkość załadunku	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

Rozgrzewanie	Etap 1			Etap 2			
							
190°C	0%	170°C	20 min.	50%	110°C	95°C	100%





Etap 3

		
55°C	Utrzymywanie	100%

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






**Sznyceł cielęcy, panierowany**

Wielkość załadunku	6× 4 szt.	6× 6 szt.	6× 12 szt.	10× 6 szt.	10× 12 szt.	20× 6 szt.	20× 12 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

Rozgrzewanie	Etap 1			Etap 2			
							
230°C	0%	230°C	5 min.	50%	230°C	3 min.	0%



























**Kości cielęce na sos**

Wielkość załadunku	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm						



Rozgrzewanie	Etap 1			
				
200°C	20%	150°C	90 min.	40%


































# Wieprzowina i jagnięcina.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Żeberka jagnięce, panierowane</b>							
Wielkość załadunku	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Etap 1</b>			<b>Etap 2</b>			
 	  	  	  	  	 	 	 
300°C	0%	260°C	4 min.	20%	Poziom 5	85°C	
	<b>Etap 3</b>						
 	 						
85°C	54°C	20%	Poziom 2				

## Kotlet jagnięcy

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Wielkość załadunku	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Etap 1</b>						
 	 	  	 				
300°C	40%	260°C	54°C	20%	Poziom 5		

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1		
<b>Spareribs</b>									
Wielkość załadunku	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg		
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt do pieczenia żeberek								
Informacje	3 żeberka na ruszt 1. Gotowanie – 2. W nocy: marynowanie w chłodni – 3. Grillowanie								
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Etap 1</b>			<b>Rozgrzewanie</b>		<b>Etap 2</b>			
 	  	 	  	 					
130°C	100%	130°C	60 min.	60%	250°C	60%	180°C	20 min.	40%
<b>Medaliony wieprzowe</b>									
Wielkość załadunku	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg		
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt								
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Etap 1</b>								
 	 	 	 						
300°C	40%	250°C	58°C	20%					
<b>Kotlet wieprzowy, panierowany</b>									
Wielkość załadunku	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN		
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 20 mm								
<b>Rozgrzewanie</b>	<b>Etap 1</b>			<b>Etap 2</b>					
 	 	 	 	 	 				
230°C	70%	230°C	58°C	50%	230°C	65°C	0%		

# Wieprzowina i jagnięcina.

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

## Klopsy, pieczeń rzymska

Wielkość załadunku	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
--------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------

Wyposażenie dodatkowe Pojemnik emaliowany „w marmurek”

### Rozgrzewanie Etap 1

300°C	70%	230°C	8 min.	40%

## Boczek

Wielkość załadunku	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
--------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Wyposażenie dodatkowe Pojemnik emaliowany „w marmurek”

### Rozgrzewanie Etap 1

300°C	250°C	14 min.

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

## Wieprzowa pieczeń z chrupiącą skórką

Wielkość załadunku	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
--------------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------

Wyposażenie dodatkowe Pojemnik emaliowany „w marmurek”

### Rozgrzewanie Podsmażanie Etap 1

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

### Etap 2

### Etap 3

						Sygnal dźwiękowy
140°C	65°C	70%	175°C	72°C	70%	Usunąć zbędny tłuszcz/płyn

### Etap 4

260°C	78°C	50%

# Dziczyzna i drób.

Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Kaczka dzika 1300 g

Wielkość załadunku	1× 6 szt.	2× 8 szt.	2× 16 szt.	5× 8 szt.	5× 16 szt.	9× 8 szt.	9× 16 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Superspike do kaczek						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

180°C	60%	145°C	45 min.	20%

## Indyk

Wielkość załadunku	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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

## Kurczak 950 g

Wielkość załadunku	1× 4 szt.	2× 10 szt.	4× 10 szt.	3× 10 szt.	6× 10 szt.	6× 10 szt.	12× 10 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt Superspike do kurczaków						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

180°C	170°C	88°C	40%

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

## Gęś

Wielkość załadunku	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik, emaliowany „w marmurek”, 40 mm lub ruszt						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

100°C	100°C	20 min.	130°C	85°C	60%

#### Etap 3

#### Etap 4

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

## Kaczka 2200 g

Wielkość załadunku	2× 1 szt.	3× 2 szt.	3× 4 szt.	5× 2 szt.	5× 4 szt.	10× 2 szt.	10× 4 szt.
Wyposażenie dodatkowe	Superspike do kaczek						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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

# Dziczyzna i drób.

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









## Gicz sarnia

Wielkość załadunku	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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

#### Etap 3

		
73°C	58°C	100%









## Comber sarni/jeleni

Wielkość załadunku	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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









## Kurczak pieczony, panierowany

Wielkość załadunku	2×3 kg	3×4 kg	3×8 kg	5×4 kg	5×8 kg	10×4 kg	10×8 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

### Rozgrzewanie

#### Etap 1

#### Etap 2

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

# Kiełbaski, terriny i zapiekanki.



Prosimy pamiętać, że wszystkie dane dotyczące ilości odnoszą się do pełnych załadunków. Żywność to produkty naturalne, dlatego też podane czasy przyrządzania, ustawienia i temperatury stanowią wartości orientacyjne i muszą w razie potrzeby zostać dostosowane do danego produktu.

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

## Parzenie kiełbasy, regeneracja kiełbasy

Wielkość załadunku	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt lub pojemnik, stal nierdzewna, 20 mm						

## Rozgrzewanie Etap 1

		
Temperatura wrzenia	75°C	70°C

## Kiełbaski smażone

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						






## Rozgrzewanie Etap 1

			
300°C	180°C	5 min.	20%

## Lazania, canneloni, zapiekanka ziemniaczana, zapiekanka warzywna, moussaka

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”						

## Rozgrzewanie Etap 1

				
260°C	80%	180°C	35 min.	60%

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

## Terrina

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						






## Rozgrzewanie Etap 1

		
Temperatura wrzenia	78°C	72°C

## Paszтет

Wielkość załadunku	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Wyposażenie dodatkowe	Ruszt						






## Rozgrzewanie Etap 1

				
100°C	80°C	70°C	100%	Poziom 2

## Quiche lorraine

Wielkość załadunku	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Wyposażenie dodatkowe	Pojemnik emaliowany „w marmurek”, 40 mm						

## Rozgrzewanie Etap 1

				
260°C	80%	160°C	25 min.	60%

**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
02-690 Warszawa  
Polska

Tel. +48 22 864 93 26  
Fax +48 22 864 93 28

[info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

