

توجيهات الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين



HALO
HEAT

ALTO-SHAAM

توجيهات الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين على نار هادئة

المحتويات

الطهي على نار هادئة	توجيهات الطهي
مرحبًا بكم في الطهي على نار هادئة 1	فهرس المنتج 19
اللحوم ومواد التغذية 2	لحم البقر 23-20
التحكم في الانكماش ووقت الطهي 3	لحم العجل 23
تقليل تكلفة العمل والمعدات 4	لحم الضأن 24
سمات الفرن 4	الدواجن 28-25
بدء التشغيل 4	السك 29
	متنوع 36-30
الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين	توجيهات التدخين
التحكم اليدوي 6-5	لحم البقر المدخن 37
التحكم الفاخر 10-7	الدواجن المدخنة 38
تعليمات التشغيل 11	السك والجمبري المدخن 39-38
سلامة الطعام	الطماطم المدخنة على البارد المعبأة 40
تحديد ما إذا كانت المنتج قد تم طهوه بشكل كافٍ أم لا 12	السلمون المدخن على البارد 41-40
إعادة التسخين 12	
التعليمات العامة للحفاظ على درجة الحرارة 13	
سلامة الطعام 15-14	
التنظيف والصيانة الوقائية	
حماية الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل 16	
عوامل التنظيف 16	
مواد التنظيف 16	
تنظيف الشوكة / المجس يوميًا (التحكم الفاخر) 16	
العناية بالمعدات وتنظيفها 17	
قائمة تحقق الصيانة الوقائية 18	





التحكم اليدوي

500-TH-II
750-TH-II
1000-TH-I
1000-TH-II
767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK-II

التحكم الفاخر

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III
767-SK/III
1767-SK/III
1000-SK/III
1200-SK/III



الطهي على نار هادئة

مرحبًا بكم في موضوع الطهي على نار هادئة الذي يساعدكم على توفير التكلفة.

يُرجى قراءة هذا الكتيب بعناية. نظام Halo Heat عبارة عن نظام للطهي يتطلب الحد الأدنى من الرعاية بمجرد أن تتعرف على المبادئ الأساسية له. للحصول على أفضل النتائج، نوصي بأن تبدأ دورة الطهي الخاصة بك في الليلة السابقة، بحيث يمكنك تقديم المنتج في اليوم التالي. في العديد من المناطق، تكون أسعار الطاقة خارج فترات الذروة أقل، خصوصًا في ساعات الليل.

إذا لم تكن الأطعمة التي تقوم بطهيها في أفران الطهي والحفاظ على درجة الحرارة للطهي على نار هادئة والتي تعمل بميزة Halo Heat تفي بأعلى معايير الجودة الخاصة بك، يرجى الاتصال بأحد محترفي خدمة الطعام لدينا من أجل الحصول على المساعدة. وفي الغالب، يلزم إجراء تغيير بسيط في الإجراءات فقط.

في عام 1968، قامت شركة Alto-Shaam باختراع أول فرن أوتوماتيكي تجاري للطهي والحفاظ على درجة الحرارة يعمل بمبدأ Halo Heat المتميز. وتتكون منهجية التسخين التي توفرها أفران الطهي والحفاظ على درجة الحرارة للطهي على نار هادئة والتي تعمل بميزة Halo Heat من كابل حراري كهربائي يحيط بغرفة الطهي والحفاظ على درجة الحرارة إحاطة كاملة. ومن شأن ذلك أن يخلق ما يشبه البطانية الرقيقة أو الهالة (HALO) من الحرارة الإشعاعية - حيث تحيط بالأطعمة بدرجة حرارة متسقة وثابتة بدون أي تحريك للهواء داخل مقصورة الفرن. ويستخدم مفهوم التسخين الرقيق هذا للطهي عند درجات الحرارة المنخفضة ومستوى مرتفع من الرطوبة من أجل الحفاظ على رطوبة المنتج ونكهته وقيمته الغذائية. لقد تم تصميم الأفران التي تستخدم ميزة Halo Heat للانتقال بشكل تلقائي من درجة حرارة الطهي إلى درجة حرارة الحفاظ على درجة حرارة المنتج حيث يمكن أن يبقى المنتج إلى أن يكون جاهزًا للتقديم.

إن نظام Halo Heat هو نظام مختلف تمامًا للطهي. ومن خلال استخدام مصدر الحرارة المتسق هذا، تقل ميزة Halo Heat بشكل كبير من انكماش قطع اللحم؛ كما توفر الفرصة لعمل إنزيم طبيعي (إنزيم النضج) للحصول على لحم أكثر ليونة ومذاقه أفضل؛ مع الحفاظ على العصائر الطبيعية والقيم الغذائية الموجودة في كل الأطعمة. إن الطهي بطريقة Halo Heat يقلل من تكلفة الطاقة ويقلل من تكاليف العمل والتعامل مع المنتجات كما يحل مشكلة المساحة في المطبخ. ولا توجد ضرورة لتواجد التهوية الميكانيكية أو غطاء الفرن في أغلب المناطق، وبالتالي، يمكن نقل الأفران إلى أي مكان ترغب في استخدامها به.



الطهي على نار هادئة

اللحوم ومواد التغذية

تلعب اللحوم دوراً مهماً في الوجبات الغذائية؛ وبالتالي، فإن أحد الأهداف الرئيسية في تجهيز الأطعمة يتمثل في التغذية الجيدة. وتعد اللحوم واحداً من أفضل مصادر البروتين؛ فهي مصدر غني بفيتامين "ب" مثل الثيامين والريبوفلافين والنياسين؛ كما أنها تشتمل على الدهون والكربوهيدرات والمعادن والأصباغ والإنزيمات والمياه.

وتتأثر كل هذه العناصر بالطهي، إلا أن الحرارة المفرطة تؤدي إلى تدميرها جميعها. ويساعد الطهي على نار هادئة باستخدام ميزة Halo Heat على الحفاظ على الفيتامينات والمواد المغذية غير المستقرة والتي تتأثر بالحرارة العالية.

وقد توصل تقرير حول تحليل المواد المغذية في اللحم البقري المشوي، تم إجراؤه من خلال جامعة ويسكونسين-ستاتوت في يوليو عام 1971 إلى ما يلي: "...من الواضح أن أسلوب الطهي الخاص بشركة Alto-Shaam يؤدي إلى تقليل الرطوبة المفقودة. وحتى بعد فترة احتفاظ لمدة 24 ساعة، يكون المنتج الذي يتم إنتاجه في منتجات Alto-Shaam، من الناحية الغذائية، مساوٍ للحم البقري المشوي المطهي في الأفران التقليدية والذي يتم نقله بعد الطهي مباشرة، أو ربما يكون أفضل منه."

تساهم الدهون بشكل كبير في مذاق اللحوم. أثناء عملية الطهي، لا تذوب الدهون فقط، ولكنها تتغير كيميائياً كذلك. ومع الطهي على نار هادئة، تكون التغييرات الكيميائية ضئيلة وتقل كمية الدهون التي تذوب مما يؤدي إلى الحصول على منتج نهائي مذاقه أفضل.

وتقوم الإنزيمات الموجودة في اللحوم بتحليل الأنسجة وتعمل كعوامل تليين طبيعية. ويتم دفع أسعار أعلى للحوم التي تحتوي على اللحوم الناضجة التي يكون هذا الإنزيم قد بدأ في العمل بها بالفعل، ومع ذلك، فإن الإنزيمات تتعرض للتدمير بسبب ارتفاع درجة الحرارة.

والطهي على نار هادئة لا يؤدي إلى تدمير هذه الإنزيمات، و، على وجه الخصوص في دورة الحفاظ على درجة الحرارة، يخلق ذلك الإجراء الكيميائي الطبيعي الذي يؤدي إلى تليين أو إنضاج اللحوم وهي في الفرن. ولهذا السبب، من الضروري استخدام اللحم البقري الطازج ومن المهم كذلك السماح ببقاء المنتج في دورة الطهي للحد الأدنى على الأقل من الوقت المقترح في الإجراء الفردي للطهي. وكلما زاد طول الفترة التي تبقيها اللحوم في دورة الحفاظ على درجة الحرارة، أصبحت اللحوم أكثر ليونة، مما يجعل ضرورة شراء اللحوم غالية الثمن والناضجة أمراً غير ضرورياً.

تتكون اللحوم من 70% إلى 75% من المياه. ويؤدي الطهي على درجات الحرارة العالية إلى تبخر هذه المياه أثناء الطهي، مما يؤدي إلى فقد الرطوبة في المنتج. والطهي في أفران الطهي على نار هادئة والتي تعمل بميزة Halo Heat يعمل على الاحتفاظ بأكبر قدر ممكن من المحتويات من المياه، بما يؤدي إلى الحصول على منتج نهائي أكثر ليونة وإطالة عمر إمكانية الحفاظ على المنتج.

وبالإضافة إلى تحسين التغذية، وزيادة ليونة المنتج النهائي، وتقليل انكماش المنتج وزيادة محتوى الرطوبة به، فإن اللحوم لن تحتاج إلى إضافة قدر كبير من الملح كما هو مطلوب في أساليب الطهي التقليدية. فالمذاق الطبيعي يتم الحفاظ عليه. ويعد هذا العامل حاسماً في الوجبات التي تهتم بالحفاظ على الصحة.

الطهي على نار هادئة

التحكم في الانكماش ووقت الطهي

هناك عاملان مهمان للغاية يتحكمان في انكماش اللحوم أو فقد اللحوم أثناء طهيها.

هناك أربعة عوامل رئيسية مشاركة في تحديد وقت الطهي للحوم:

1. درجة نضج اللحم:

يتم طهي اللحوم الناضجة بشكل أسرع، وتتكشف بشكل أكبر، ويكون عمر الحفظ على درجة حرارتها أقصر من اللحوم الطازجة.

2. درجة الحرارة الداخلية قبل الطهي:

يجب أن يتم وضع اللحوم في فرن يتم تسخينه بشكل مسبق مباشرة من درجة حرارة التجميد التي مقدارها من 3 درجات مئوية إلى 4 درجات مئوية. تتطلب اللحوم المطهية من حالة التجميد حوالي ضعف ونصف إلى ضعف وقت الطهي العادي. وبالإضافة إلى ذلك، فإن التجميد يؤدي إلى تمزيق خلايا الأنسجة بما يؤدي إلى فقد أكبر في الرطوبة أثناء عملية الطهي كما يؤدي إلى زيادة الانكماش.

3. الدرجة المرغوب فيها للنضج:

كلما زادت درجة الحرارة الداخلية المطلوبة، زاد وقت الطهي اللازم. إن أوقات الطهي الواردة في هذه التوجيهات تعتمد على درجات الحرارة الداخلية الأكثر شهرة للمنتجات.

4. كمية وجودة المنتجات.

1. درجة الحرارة التي يتم طهي اللحوم فيها:

كلما ارتفعت درجة الحرارة التي يتم طهي اللحوم فيها، زادت درجة الانكماش الناتجة. كما أن اللحوم المطهية بشكل مفرط كذلك تؤدي إلى فقد أكبر في المحتويات. إن درجات الحرارة العالية والطهي المفرط يؤديان إلى سحب الرطوبة إلى السطح، وتتبخر هذه الرطوبة أو تتقاطر من اللحوم.

2. درجة الحرارة الداخلية للحوم:

مثل الطهي المفرط، عند رفع درجة الحرارة الداخلية للحوم، تتزايد احتمالية الانكماش. ولهذين السببين، يقترح أن يتم طهي أغلب قطع اللحم على درجة حرارة 121 درجة مئوية وأن يعتمد كل الطهي على درجة الحرارة الداخلية للمنتج. ونحن نشجع على استخدام ميزان للحرارة.

منع نمو البكتيريا

يمكن أن يتعرض سطح اللحوم النيئة للتلوث أثناء معالجتها أو استخدامها من خلال الجزار أو الطاهي أو بسبب أو وسائل أخرى. كما يمكن أن ينجم تلوث الطعام كذلك عن عدم التزام الأشخاص بمعايير الصحة الشخصية وعادات العمل، أو آلات التقطيع والسكاكين والمجسات غير النظيفة، أو بسبب إجراءات التشغيل غير الصحيحة. إلا أنه من الضروري أن يتم الالتزام بالإجراءات الصحية بصفة دائمة أثناء تجهيز الطعام والتعامل معه. فتلوث الطعام. للحصول على معلومات إضافية، يرجى الاطلاع على قسم التنظيف والصيانة والوقائية في هذا الدليل.

لحساب انكماش اللحوم

الوزن عند البداية (وزن المنتج الخام)
- ناقص: الوزن عند النهاية (وزن المنتج المطهي)
يساوي: مقدار الانكماش

مقدار الانكماش (إجمالي الفاقد في الوزن أثناء الطهي)
÷ مقسوماً على: الوزن عند البداية (وزن المنتج الخام)
يساوي: النسبة المئوية للمنكماش

مثال: اللحم البقري المشوي النيء: 45 كجم
اللحم البقري المشوي المطهي: 43- كجم
= مقدار الانكماش: 2 كجم

$0.05 = 5\%$
الانكماش مقسوماً على
الوزن عند البداية: 45
يساوي: النسبة المئوية للانكماش

الطهي على نار هادئة

تقليل تكلفة العمل والمعدات

يسهل تشغيل والحفاظ على أفران Halo Heat®. بعد أن يتم وضع المنتج النيء في الفرن وضبط عناصر التحكم، لا توجد ضرورة لفحص أو قلب أو ضبط الوقت أو درجة الحرارة. ولن تحتاج إلى الحد الأدنى من الوقت اللازم لمتابعة المنتج أثناء طهيهِ. وهذه الميزة، بالإضافة إلى التحول التلقائي إلى دورة الحفاظ على الحرارة، تحرر الموظفين الرئيسيين من أجل التركيز على المهام الأخرى بما في ذلك المنتج النهائي والتقديم.

وعند الطهي في أفران Halo Heat على درجة حرارة 121 درجة مئوية، لا يلزم استخدام وسائل التهوية وأغطية العادم الخارجية في أغلب المناطق. وتبقى المطابخ أكثر برودة، مما يؤدي إلى تقليل نفقات الطاقة من خلال تقليل تبادل الهواء الساخن. ونظرًا لأن الأفران لا تحتاج إلى التهوية الخارجية، يمكن وضعها في أي مكان تقريبًا، في ركن المطبخ مثلاً، أو على حافة البوفيه، أو في غرفة لتناول الطعام. كما يمكن أن يتم دمج الأفران كذلك في طاولة، أو، لتوفير المساحة، يمكن أن يتم وضعها مع فرن Halo Heat آخر أو كابينة حمل لها نفس الأبعاد أو أبعاد مشابهة.

كما أن الطهي عند درجات الحرارة المنخفضة يساعد كذلك على تقليل وقت التنظيف. فأغلب الطعام لا يحترق متحولاً إلى كربون ولا يحترق داخل الفرن.

سمات الفرن

يتم تزويد الفرن بكابل خاص منخفض الكثافة الحرارية. من خلال مفهوم Halo Heat®، يتم تركيب كابل التسخين حول جدران مقصورة الطهي والحفاظ على درجة الحرارة من أجل توفير مصدر حرارة موزع بشكل متسق، ويتم التحكم في درجة الحرارة تلك من خلال مستشعر في الفرن. ويحد تصميم الوحدة والسمات التشغيلية لها من الحاجة إلى صينية الرطوبة أو مروحة لتوزيع الحرارة. ومن خلال توزيع الحرارة بشكل متسق، يتم طهي المنتج الغذائي بشكل متسق كما أن ذلك يوفر القدرة على الحفاظ على درجة حرارة الأطعمة لفترات زمنية طويلة.

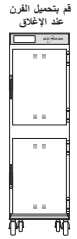
ملاحظة: الفرن الخاص بنا طراز 300-TH/III هو الفرن الذي يوضع فوق سطح الطاولة. عند طهي حمولة كاملة في الفرن طراز 300-TH/III، يجب أن يتم إدخال مجس الحرارة في الطعام الموجود في الرف السفلي.

بدء التشغيل

1. قبل تشغيل الفرن، قم بتنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية من الوحدة باستخدام قطعة قماش رطبة وأي منظف تجاري جيد متاح له القوة الموصى بها. اشطف الأسطح من خلال مسحها بقطعة إسفنج ومياه دافئة نظيفة لإزالة كل بقايا المنظف. جفف الأسطح بقطعة قماش نظيفة أو اتركها تجف في الهواء.
2. امسح حشوات الباب ولوحة التحكم إلى أن تجف باستخدام قطعة قماش ناعمة.
3. قم بتنظيف وتركيب الأرفف الجانبية للفرن وأرفف الفرن وصينية التقطير الخارجية. يتم تركيب الأرفف بحيث تكون الحواف المنحنية تجاه مؤخرة الفرن. قم بتركيب صينية القطرات على السطح السفلي الداخلي للفرن.
4. قبل تشغيل الوحدة وهي تحتوي على المنتج، تعرف على كيفية تشغيل عناصر التحكم.

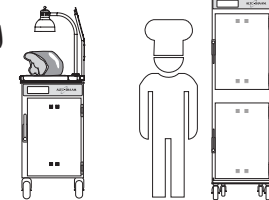
تقنية HALO HEAT تقلل من العمالة

- يمكن أن يتم طهي المنتج في الليلة السابقة لتقديمه، حيث يتم تقديمه في اليوم التالي لطهيهِ.
- يتم تنفيذ الطهي خارج ساعات الذروة.
- لا يحتاج المنتج إلى الفحص.
- يتم تطبيق أسعار الكهرباء في أوقات غير أوقات الذروة.
- يمكن أن يركز الموظفون الرئيسيون على المهام الأخرى.



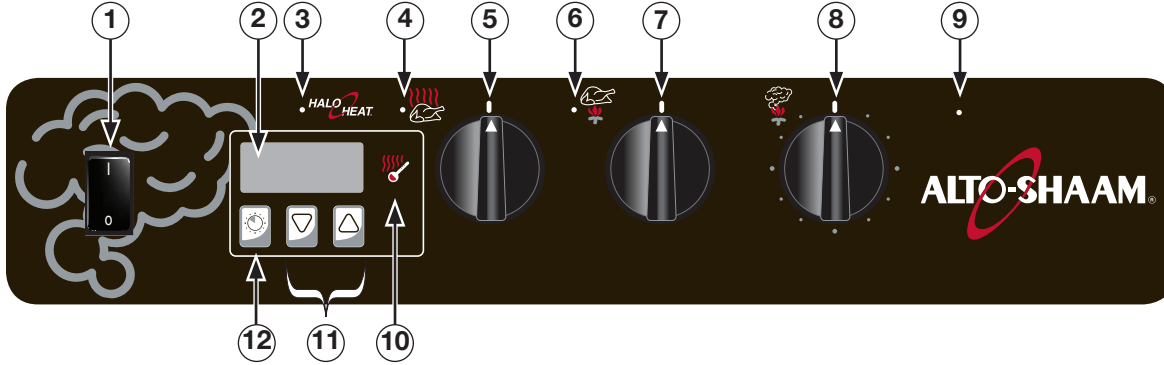
توزيع حمل العمل

التشكيل والوضع
في الأطباق
والتقديم



إزالة
الأطعمة المشوية
في اليوم التالي

الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين بالتحكم اليدوي



7. مقبض الطهي — نطاق درجة الحرارة بين 93 إلى 162 درجة مئوية
8. مقبض مؤقت التدخين (60 دقيقة بحد أقصى)
9. مصباح مؤشر التدخين
10. شاشة عرض درجة الحرارة
11. سهم لأعلى ولأسفل (لتعيين وضبط وقت الطهي)
12. إلغاء المؤقت

8. اضبط مؤقت الدخان

يستخدم مؤقت الدخان لتنشيط عنصر التدخين الموجود في حاوية الشرائح الخشبية. عندما تكون حاوية شرائح الخشب ممتلئة وإدارة مؤقت التدخين في نفس اتجاه حركة عقارب الساعة لأقصى مكان يمكن أن يصل إليه، فإن شرائح الخشب سوف تستخدم للتدخين لمدة حوالي خمس وأربعين دقيقة إلى ساعة.

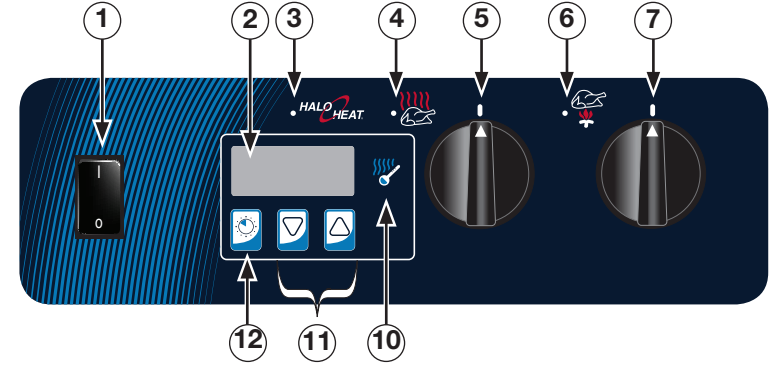
لضبط مؤقت الدخان، أدر مقبض مؤقت الدخان بما يتجاوز الفترة الزمنية المطلوبة، ثم أعد فوراً إلى الإعداد الصحيح. يضيء مصباح مؤشر التدخين.

حافظ على إغلاق باب الفرن وفحات الباب بشكل كامل أثناء دورة الطهي.

ملاحظة: أثناء التدخين على البار، يجب أن يتم ضبط درجة حرارة الطهي على 0 درجة مئوية قبل ضبط وقت التدخين لكي تعمل عملية التدخين.

ملاحظة:

- يضيء مصباح مؤشر الحرارة عندما يتم ضبط المؤقت ويبقى مضطاً إلى أن يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- اضغط على مفتاح عرض درجة الحرارة في أي وقت للتبديل بين درجة الحرارة المضبوطة والوقت المضبوط. اضغط مع الاستمرار على المفتاح لعرض درجة الحرارة الفعلية في الفرن.



1. مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
2. شاشة رقمية
3. مصباح مؤشر الحرارة
4. مصباح مؤشر الحفاظ على الحرارة
5. مقبض الحفاظ على الحرارة — نطاق درجة الحرارة بين 16 إلى 96 درجة مئوية
6. مصباح مؤشر الطهي

1. اضغط على مفتاح الطاقة إلى وضع التشغيل (I).

يعرض عنصر التحكم 0 درجة فهرنهايت أو 0 درجة مئوية.

2. اضبط درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها.

أدر مقبض الحفاظ على درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها. تظهر درجة الحرارة المرغوب فيها في الشاشة الرقمية ويضيء مصباح مؤشر الحفاظ على درجة الحرارة.

3. اضبط درجة حرارة الطهي.

أدر مقبض الطهي إلى درجة الحرارة المرغوبة. تظهر درجة الحرارة المرغوب فيها في الشاشة الرقمية ويضيء مصباح مؤشر الطهي.

ملاحظة: لا يصبح وضع الطهي نشطاً إلا إذا كان المؤقت قيد التشغيل.

4. اضبط المؤقت.

اضغط على السهم لأعلى أو السهم لأسفل لضبط وقت الطهي المرغوب فيه، أو لضبط الوقت أثناء الطهي.

لإلغاء المؤقت، اضغط مع الاستمرار على مفتاح إلغاء الوقت.

5. قم بتسخين الفرن لمدة 30 دقيقة بشكل مسبق قبل وضع الطعام به.

6. قم بتحميل الفرن بالطعام واضبط وقت الطهي حسب الحاجة.

7. إذا كنت تقوم بتدخين الطعام، فضع حاوية شرائح الأخشاب.

خذ حمل حاوية من شرائح الخشب الجافة، التي لا يقل حجمها عن ظفر الإبهام، واغمس الشرائح في المياه لمدة 5 دقائق إلى 15 دقيقة. قم بهز شرائح الخشب للتخلص من المياه الزائدة. قم بإزالة حاوية شرائح الخشب من اللوحة الخلفية الداخلية للمدخن. ضع الشرائح الرطبة في حاوية شرائح الخشب وأعد وضع الحاوية في الفرن.

الطهي على نار هادئة

التبديل بين درجات الحرارة الفهرنهايت (°F) ودرجات الحرارة المئوية (°C)

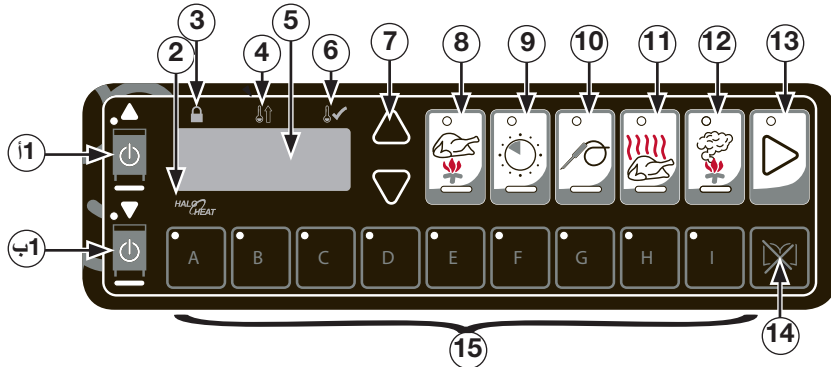
الإعداد الافتراضي للمصنع هو درجة الحرارة بالفهرنهايت. للتغيير إلى درجة الحرارة المئوية:

1. اضغط مع الاستمرار على مفتاح **ضبط درجة الحرارة** وعلى **سهم لأسفل** لمدة 5 ثوانٍ.
2. يعرض عنصر التحكم درجات الحرارة المئوية (°C) لمدة ثلاث ثوانٍ للتحقق من الاختيار، ثم يتم عرض درجة الحرارة بالدرجات المئوية.
3. كرر الخطوات مرة ثانية للتبديل إلى درجات الحرارة الفهرنهايت.

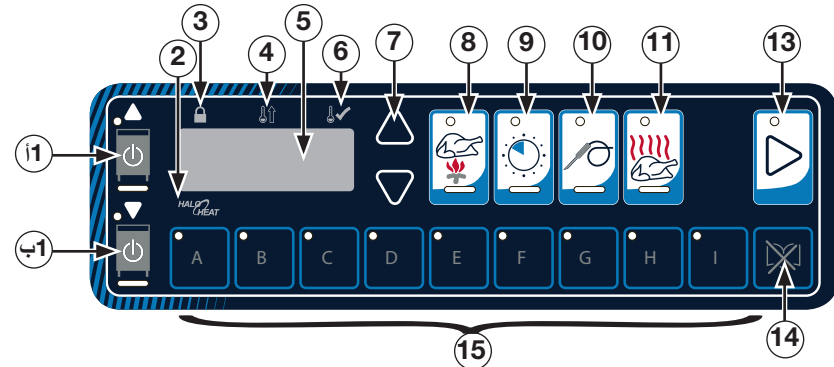
ملاحظة: في حالة انقطاع الطاقة، يحتفظ عنصر التحكم بإعداد درجة الحرارة المحدد من قبل المستخدم.



الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين بالتحكم الفاخر



8. مفتاح الطهي — نطاق درجة الحرارة بين 93 إلى 162 درجة مئوية
9. مفتاح المؤقت
10. مفتاح المجس
11. مفتاح الحفاظ على الحرارة — نطاق درجة الحرارة بين 16 إلى 96 درجة مئوية
12. مفتاح التدخين
13. مفتاح التشغيل
14. مفتاح إلغاء البرنامج
15. مفاتيح البرامج مسبقة الضبط



1. التشغيل / إيقاف التشغيل - التجويف العلوي
2. التشغيل / إيقاف التشغيل - التجويف السفلي
3. مصباح مؤشر الحرارة
4. مصباح مؤشر القفل
5. مصباح مؤشر التسخين المسبق
6. شاشة LED
7. مصباح مؤشر الاستعداد
8. السهم لأعلى والسهم لأسفل

لتمكين وضع الحفاظ على درجة حرارة المجس (يكون ذلك اختياريًا عند الطهي عبر المجس) — اضغط على مفتاح المجس. يتم عرض درجة حرارة الطهي للمجس. اضغط على مفتاح المجس مرة أخرى للتبديل لدرجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها للمجس. تضئ مصابيح LED الصفراء الموجودة تحت مفتاح المجس ومفتاح الحفاظ على درجة الحرارة بالتبادل، للإشارة إلى التواجد في وضع الحفاظ على درجة حرارة المجس. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لضبط درجة الحرارة المضبوطة التي يجب الحفاظ عليها للمجس. نطاق درجة حرارة الطهي: 94 حتى 160 درجة مئوية

ج. اضبط وقت التدخين. اضغط على مفتاح التدخين. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لضبط وقت التدخين المرغوب فيه. يتم عرض آخر وقت تم ضبطه.

د. احفظ البرنامج في زر ضبط مسبق إذا كنت ترغب في ذلك. حدد مفتاح الإعداد المسبق (A-H) المرغوب فيه للمنتج المبرمج من خلال الخطوات السابقة. اضغط مع الاستمرار على مفتاح الإعداد المسبق المحدد لمدة ثانيتين. عندما يتم حفظ الإعداد المسبق، سوف تسمع صفارة لمدة ثانية واحدة وسوف يضيء مصباح المؤشر على مفتاح البرنامج.

ملاحظة: يمكن برمجة إعداد مسبق واحد فقط في كل مرة. إذا رغبت في برمجة إعداد مسبق إضافي، يجب أن يتم بدء تشغيل الوحدة وإيقافها إما من خلال تدوير الطاقة للتجفيف أو من خلال الضغط على مفتاح التشغيل. آخر مفتاح إعداد مسبق يتم استخدامه سيكون تسلسل تشغيل الطهي في الفرن للمنتج التالي المطلوب برمجته. يمكن تغيير الإعدادات بشكل يدوي للمنتج التالي وتحديد مفتاح حرف بديل مبرمج مسبقًا.

لمسح إعداد مسبق — يجب أن يكون الفرن في وضع الحفاظ على درجة الحرارة لبدء التشغيل أو في وضع التسخين المسبق. ويجب ألا يكون الفرن يقوم بتشغيل برنامج قائمة إعداد مسبق.

هـ. ابدأ دورة طهي. اضغط على مفتاح التشغيل.

1. اضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل.
2. في حالة الطهي باستخدام وصفة طعام مسبقة الضبط اضغط على المفتاح مسبق الضبط المرغوب فيه (A-H) واضغط على مفتاح البدء لبدء دورة الطهي.
3. في حالة الطهي بدون استخدام وصفة طعام مسبقة الضبط

أ. اضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على مفتاح الطهي. يضيء مؤشر التسخين المسبق للفرن ويتم عرض آخر درجة حرارة تم ضبطها للحفاظ على درجة الحرارة. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لتغيير درجة حرارة الطهي.

• في حالة الطهي حسب الوقت — اضغط على مفتاح الوقت. يضيء مؤشر الوقت ويتم عرض آخر درجة حرارة تم ضبطها للطهي. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لتغيير الوقت المضبوط. تعرض الشاشة درجة الحرارة المضبوطة والوقت المنقضي بالتبادل.

• في حالة الطهي عبر المجس — اضغط على مفتاح المجس. يضيء مؤشر المجس ويتم عرض آخر درجة حرارة داخلية تم ضبطها للمنتج. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لتغيير درجة الحرارة المضبوطة. تعرض الشاشة درجة الحرارة المضبوطة والوقت المنقضي ودرجة حرارة المجس بالتبادل.

ب. اضبط درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها. اضغط على مفتاح الحفاظ على درجة الحرارة. يبقى مؤشر الطهي مضيئًا. اضغط على زري سهم لأعلى أو سهم لأسفل لتغيير درجة الحرارة المضبوطة التي يجب الحفاظ عليها. يتم عرض درجة الحرارة التي يتم الحفاظ عليها ومقدار الوقت الذي تم الحفاظ فيه على درجة الحرارة للمنتج بالتبادل. يبقى الفرن في وضع الحفاظ على درجة الحرارة إلى أن يتم الضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل.

الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين بالتحكم الفاخر

مسح ضبط مسبق:

لمسح برنامج — يجب أن يكون الفرن في وضع الحفاظ على درجة الحرارة لبدء التشغيل أو في وضع التسخين المسبق. ويجب ألا يكون الفرن يقوم بتشغيل برنامج قائمة إعداد مسبق.

عندما يكون الفرن في وضع الحفاظ على درجة الحرارة لبدء التشغيل أو في وضع التسخين المسبق، اضغط مع الاستمرار على مفتاح إلغاء ثم على مفتاح الحرف المناسب للإعداد المسبق المطلوب مسحه. عندما يتم مسح الإعداد المسبق، يصدر الفرن صوت صفارة لمدة ثانية.

اكتشاف انقطاع الطاقة:

إذا انقطعت الطاقة لأي سبب أثناء التسخين، يحتفظ عنصر التحكم في الذاكرة بأوضاع التشغيل المبرمجة. وعند استعادة الطاقة، يستأنف عنصر التحكم العمل من النقطة التي تمت مقاطعته عندها ويضيء مصباح التشغيل / إيقاف التشغيل للإشارة إلى وقوع ذلك الحدث. ويمكن أن يقر المشغل بدرايته بانقطاع التيار من خلال الضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل. يؤدي الضغط على الزر إلى عرض مقدار الوقت الذي انقطع التيار خلاله. يتوقف عنصر التحكم عن حساب مقدار الوقت الذي انقطع التيار خلاله عندما ينقطع التيار لمدة تتجاوز 24 ساعة.

ملاحظة: إذا حدث مثل هذا الحدث، يوصى بشدة بأن تتحقق من سلامة الطعام للاستهلاك وفقاً للوائح الصحة المحلية.

ضبط التاريخ والوقت:

يجب أن يتم إيقاف تشغيل كل فجوات الفرن.

ضبط الوقت (الساعة:الدقيقة) بالساعات والدقائق - اضغط مع الاستمرار على مفتاح "A" لمدة ثلاث ثوانٍ، ثم اضغط على مفتاح سهم لأعلى أو سهم لأسفل.

ضبط العام - اضغط مع الاستمرار على مفتاح "B" لمدة ثلاث ثوانٍ، ثم اضغط على مفتاح سهم لأعلى أو سهم لأسفل.

ضبط الشهر واليوم (الشهر.اليوم) - اضغط على مفتاح "C" لمدة ثلاث ثوانٍ، ثم اضغط على مفتاح سهم لأعلى أو سهم لأسفل.

إيقاف عملية في أي وقت:

اضغط مع الاستمرار على مفتاح التشغيل إلى أن يصدر عنصر التحكم صوت صفارة لمدة ثانيتين، مما يشير إلى إلغاء التشغيل. يبقى الفرن في حالة التشغيل.

إيقاف تشغيل لوحة التحكم في الفرن:

اضغط مع الاستمرار على مفتاح تشغيل / إيقاف تشغيل إلى أن يصدر الفرن صوت صفارة. ينطفئ مصباح مؤشر التشغيل / إلغاء التشغيل.

مؤشر فتح الباب:

يتم عرض كلمة الباب "door" على الشاشة، ويتم إصدار صفارة ثلاث مرات لتنبيه المستخدم. اضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل للإقرار برؤية الخطأ وتعطيل الصفارة الثلاثية.

مفاتيح الأسهم:

يمكن أن يتم تعديل إعداد الطهي والحفاظ على درجة الحرارة ودرجة حرارة المجس والوقت من خلال الضغط على مفتاح سهم لأعلى أو سهم لأسفل. يؤدي الضغط على مفتاح السهم لأعلى أو السهم لأسفل وتحريره إلى تغيير الإعدادات بمقدار قيمة واحدة مع كل ضغطة. لتغيير الإعداد بشكل أكثر سرعة، اضغط مع الاستمرار على مفتاح السهم لأعلى أو لأسفل. بمجرد وصول الإعداد إلى رقم يمكن تقسيمه على 10، يبدأ في التزايد بمقدار 10 كل مرة.

المؤشرات باللون الأخضر واللون الكهرماني:

يشتمل كل مفتاح برنامج على مصباح باللون الأخضر يشير إلى ضرورة إجراء المزيد من البرمجة من خلال المشغل أو إلى حالة التشغيل الحالية للفرن.

وتشتمل مفاتيح الطهي والوقت والمجس والحفاظ على درجة الحرارة على مصباح مؤشر باللون الكهرماني لتحديد المعلومات التي يجري عرضها.

عرض درجات حرارة المجس المرتفعة / المنخفضة:

لعرض درجة حرارة الحد الأدنى أو الحد الأقصى المسجلة للمجس أثناء الطهي عبر المجس، اضغط على المفاتيح التالية أثناء بقاء المجس في المنتج:

أعلى درجات الحرارة: اضغط على مفتاح المجس ومفتاح سهم لأعلى في نفس الوقت.

أقل درجات الحرارة: اضغط على مفتاح المجس ومفتاح سهم لأسفل في نفس الوقت.



الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين بالتحكم الفاخر

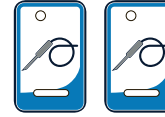
استخدام المجس:

عندما يبقى المجس في دعامة المجس، تشير شاشة LED الخاصة بدرجة الحرارة إلى درجة حرارة الهواء المحيطي داخل الفرن. لاستخدام المجس للطهي، قم بإزالته من الدعامة وامسح المجس المعدني بكامل طوله باستخدام وسادة كحولية يمكن التخلص منها من أجل تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه.

يستشعر طرف المجس فقط بدرجة الحرارة الداخلية للمنتج، وبالتالي، من الضروري أن يتم وضع الطرف بشكل صحيح في المنتج من أجل الحصول على قراءة دقيقة لدرجة الحرارة الداخلية. ادفع طرف المجس إلى منتصفه في المنتج، مع وضع الطرف في وسط كتلة الطعام، مع تجنب العظام. عند إدراج المجس في الأطعمة الصلبة مثل اللحم المشوي أو صدور الدجاج، ادفع المجس في الطعام من الوضع المستقيم من أعلى لأسفل أو ادفعه للداخل من جانب الطعام إلى وسطه. إذا كنت تقوم بوضع المجس في منتج شبه سائل أو سائل، يجب أن يتم تثبيت كابل المجس من أجل وضع المجس بالشكل الصحيح. لا تترك طرف المجس يلمس حواف الحاوية أو أسفلها أو جوانبها. قم بتثبيت كابل المجس على حافة أو حرف الحاوية.

لتمكين الحفاظ على درجة حرارة المجس يكون ذلك اختياريًا عند الطهي عبر المجس):

- اضغط على مفتاح المجس لعرض درجة حرارة الطهي بالمجس.
- اضغط على مفتاح المجس مرة أخرى للتبديل لدرجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها للمجس.



ملاحظة: تضئي مصابيح LED الصفراء الموجودة تحت مفتاح المجس ومفتاح الحفاظ على درجة الحرارة بالتبادل، للإشارة إلى التواجد في وضع الحفاظ على درجة حرارة المجس.

- اضغط على زري سهم لأعلى / سهم لأسفل لضبط درجة الحرارة المضبوطة المرغوب الحفاظ عليها للمجس.



- اضغط على مفتاح التشغيل لبدء دورة الطهي.



معايرة المجس:

1. للتحقق من معايرة مجس المنتج، ضع المجس في كوب ماء متلج.
2. بعد السماح باستقرار درجة الحرارة، اضغط على مفتاح المجس لمدة خمس (5) ثوانٍ. قارن القراءة في مقابل درجة الحرارة 0 درجة مئوية.
3. إذا لزم إجراء المعايرة، يجب أن تكون الوحدة في وضع الاحتفاظ بدرجة حرارة التشغيل. من حالة إيقاف التشغيل، قم بتشغيل الوحدة. تبدأ الوحدة العمل في وضع الحفاظ على درجة حرارة التشغيل، اضغط على مفتاح المجس لمدة ثمان (8) ثوانٍ إلى أن تصدر الوحدة صفارة مرتين ويتم عرض درجة الحرارة. اضبط درجة حرارة الإزاحة للمجس من خلال الضغط على زري السهم لأعلى والسهم لأسفل لزيادة أو تقليل درجة الحرارة. كرر الخطوة الثانية من أجل التحقق.
4. كرر الخطوات الأولى والثانية للتحقق من معايرة المجس حسب الضرورة.

الطهي بطريقة Sous Vide:

أثناء وجود الفرن في وضع التسخين المسبق، اضغط مع الاستمرار على زر المجس. بعد 5 ثوانٍ، يتم عرض "SouS" عند التواجد في وضع sous-vide، أو "rE9" في حالة التواجد في وضع المجس العادي. في حالة الرغبة في إجراء تغييرات، تابع الضغط على زر المجس لمدة ثلاث ثوانٍ إضافية من أجل تبديل الخيار.

عند الطهي عبر المجس، قم بإدخال المجس في المنتج التي قبل أن ينضج بعد أن يتم تسخين الفرن بشكل مسبق.

انتظر لمدة دقيقة كاملة للسماح بانخفاض درجة حرارة المجس وصولاً إلى درجة الحرارة الداخلية للمنتج. اضغط على زر التشغيل لبدء عملية الطهي بعد فترة ضبط درجة حرارة المجس تلك. تؤدي القراءة الخاطئة لدرجة الحرارة الداخلية للمنتج إلى اعتماد الفرن على واحدة من درجات الحرارة التي يتم الحفاظ عليها في الفرن.



للحفاظ على مستويات آمنة من درجة الحرارة، يجب ألا تتم إضافة الأطعمة الباردة المطلوب إعادة تسخينها إلى الفرن أثناء الحفاظ على أطعمة ساخنة به.

الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين بالتحكم الفاخر



فتح وقفل المفاتيح مسبقة الضبط

يمكن قفل مفاتيح الضبط المسبق من A إلى H من أجل منع التخزين أو التعديل أو المسح للبرامج.

لقفل المفاتيح مسبقة الضبط، اضغط مع الاستمرار على مفتاح "I" إلى أن يصدر الفرن صوت صفارة. حرر المفتاح "I".

يضيء المؤشر الموجود على المفتاح "I". يتم الآن قفل المفاتيح مسبقة الضبط من A إلى H.

ملاحظة: لا تتأثر إلا المفاتيح مسبقة الضبط من A إلى H في الفرن بعملية القفل هذه من أجل السماح باستخدام الفرن في أوضاع الطهي أو المجس أو الحفاظ على درجة الحرارة المبرمجة.

لفتح المفاتيح مسبقة الضبط، اضغط مع الاستمرار على مفتاح إلغاء بالإضافة إلى المفتاح "I" لمدة ثانيتين إلى أن تتوقف الإضاءة الموجودة في المفتاح "I". حرر كل المفاتيح. تكون المفاتيح مسبقة الضبط حاليًا غير مقفلة.



التبديل بين درجة الحرارة الفهرنهايت أو المئوية

أثناء تواجد عنصر التحكم في وضع **إيقاف التشغيل**، اضغط مع الاستمرار على مفتاح سهم لأعلى إلى أن تظهر الشاشة الاختيار الحالي. اضغط على زر سهم لأعلى أو سهم لأسفل للتبديل بين الخيارين. بعد كل تغيير، يجب أن يتم تحرير الزر. يجب أن يتم مسح الشاشة قبل أن يتم تكرار الإجراء.



فتح وقفل لوحة التحكم

يمكن أن يتم قفل لوحة التحكم في أي وقت من أجل منع تغيير الإعدادات عن دون قصد أو بشكل غير مقصود.

لقفل لوحة التحكم، **اضغط مع الاستمرار** على مفتاح سهم لأعلى ثم اضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل. سوف تسمع صوت صفارة قصيرة ويضيء مؤشر قفل لوحة التحكم. حرر كل المفاتيح. تكون لوحة التحكم الخاصة بالفرن الآن قيد القفل.

ملاحظة: تكون لوحة التحكم الآن مقفولة بالكامل باستثناء مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل ومفاتيح الأسهم. ولن تكون قادرًا على إيقاف تشغيل عنصر التحكم في الفرن في هذه اللحظة.

لفتح لوحة التحكم، **اضغط مع الاستمرار** على مفتاح سهم لأسفل ثم اضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل. سوف تسمع صوت ثلاث صفارات وينطفئ ضوء مؤشر قفل لوحة التحكم. حرر كل المفاتيح. تكون لوحة التحكم الآن مفتوحة وجاهزة للاستخدام العادي.



اختيار صوت الصفارة

أثناء تواجد عنصر التحكم في وضع **إيقاف التشغيل**، اضغط مع الاستمرار على مفتاح سهم لأسفل إلى أن تظهر الشاشة مستوى صوت التحكم الحالي. اضغط على مفتاح سهم لأعلى أو سهم لأسفل للتنقل بين الخيارات الأربعة (0 = إيقاف تشغيل، 1 = منخفض، 2 = متوسط، 3 = مرتفع).

وثائق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الخطيرة (HACCP)، مسجل البيانات - اختياري

يفي هذا الفرن بمعايير تحليل المخاطر ونقطة التحكم الخطيرة (HACCP) الراسخة من خلال توفير العينات التلقائية والاحتفاظ بالسجلات والتحقق من النقطة المضبوطة والوصفات المستخدمة والأوقات والتواريخ. ويتم الاحتفاظ بهذه البيانات لمدة ثلاثين يومًا. ويمكن عرض هذه المعلومات على الشاشة أو يمكن تنزيلها على محرك USB ثم نسخها على جهاز الكمبيوتر الخاص بك. ويكون تنسيق الملف هو متغيرات مفصولة بفاصلة (csv.*) الذي يمكن فتحه بسهولة في أي برامج للتعامل مع الجداول.

لتنزيل البيانات التي يتم تجميعها:

1. يجب أن يتم إيقاف تشغيل كل فجوات الفرن.
2. يوصى باستخدام محرك فلاش USB فارغ تمامًا. قم بإزالة غطاء منفذ USB الموجود على الجانب الأيمن من لوحة التحكم وقم بإدخال محرك فلاش USB في المنفذ. تعرض الشاشة "Usb". إذا لم تعرض الشاشة "Usb"، فحاول مرة أخرى باستخدام محرك فلاش آخر أو اتصل بخدمة Alto-Shaam.
3. اضغط على مفتاح التشغيل إلى أن تعرض الشاشة "XYZ". والرقم الذي يظهر إلى أقصى اليمين يشير إلى النسبة المئوية لاكمال التنزيل. يومض مصباح مؤشر مصباح التشغيل أثناء التنزيل. عندما تعرض الشاشة "100"، فهذا يعني أن التنزيل قد اكتمل.
4. قم بإزالة محرك فلاش USB وأعد تركيب الغطاء على منفذ USB. عند إزالة محرك USB، يصدر الفرن صوت صفارة لمدة ثانية واحدة، للإقرار بإزالة المحرك.

عينة بيانات تحليل المخاطر ونقطة التحكم الخطيرة (HACCP)

A26						
	A	B	C	D	E	F
1	Unit Serial Number 01:10:04					
2	Software Version: 0.12					
3	Control Personality: 0					
4	Start Time 7/26/2012 10:33					
5	Cavity Upper					
6	Program Name Preset A					
7	Cook Set Temperature (°F) 250					
8	Cooking by: Time					
9	Cook Time 2:24					
10	Hold Set Temperature (°F) 150					
11						
12						
13						
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information					
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146					
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146					
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146					
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146					
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146					
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146					
21						

تعليمات التشغيل

تعليمات التشغيل للطهاة

- أدخل حاوية القطرات مباشرة في الجزء السفلي من مقصورة الفرن.
- فيضان صينية التقطير عبارة عن حالة تنجم عن طهي بعض أنواع لحوم البقر المقطعة بأشكال معينة في درجة حرارة داخلية تتجاوز 54 درجة مئوية. تساعد صينية التقطير الخارجية على التخفيف من بعض مشكلات الفيضان هذه. وهناك صينية تقطير خارجية كذلك مضمنة كخيار في أفران معينة.
- كما يمكن أن ينجم الفيضان كذلك عن فيضان مقصورة الفرن. **لا تقم بتحميل الفرن فوق طاقته.** التزم بقدرات التحميل الموصى بها والمحددة في كل إجراء فردي.
- لجعل المنتج في أفضل مستويات ليونته ولتقليل العمل المطلوب أثناء ساعات الذروة للتجهيز، يمكن أن يتم طهي المنتجات والحفاظ على درجة حرارتها أثناء ساعات الليل لعدة منتجات. ارجع إلى تعليمات الطهي الفردية.



- لطهي منتجات خاصة، ارجع إلى تعليمات الطهي والحفاظ على درجة الحرارة لمنتجات فردية.
- عند الطهي على درجة حرارة 121 درجة مئوية، يتطلب الأمر حوالي ساعة لكي تنخفض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المحددة المطلوب الحفاظ عليها. وخلال فترة الساعة تلك، سيستمر طهي المنتج.
- تعتمد أوقات الطهي في هذا الدليل على المنتج المأخوذ مباشرة من درجة حرارة التبريد بقيمة 3.3 إلى 4.4 درجة مئوية) ثم يوضع في فرن مسخن بشكل مسبق. يجب أن يتم عمل التعديلات لمنتجات الطهي في درجات حرارة مختلفة عن درجات حرارة التبريد.
- ضع الحواف المثنية للرف ناحية الجزء الخلفي من الفرن.
- اضبط فتحات الباب الداخلي كما هو موضح في إجراء الطهي المحدد بعينه.
- يوصى بأن يبقى باب الفرن مغلقاً أثناء دورة الطهي. فمن شأن فتح الباب أن يسمح بهروب الحرارة وزيادة طول الوقت اللازم لطهي المنتج.
- يمكن أن يؤدي ثقب المنتج باستخدام أداة حادة إلى إدخال البكتيريا داخل المنتج. تجنب استخدام الشوكة للتعامل مع المنتج، ودائماً استخدم وسائل صحية قياسية عند التعامل مع أي عنصر من عناصر الأطعمة.
- استخدم ميزان للحرارة لفحص درجة الحرارة الداخلية لمنتج ما. تحقق من تطهير مقياس الحرارة قبل كل استخدام.
- يتم طهي اللحوم الناضجة بشكل أسرع، وتنكمش بشكل أكبر، ولا يمكن الحفاظ على درجة حرارتها لنفس الوقت الذي يمكن الحفاظ على درجة حرارة اللحوم الطازجة فيه. بسبب قدرات التليين المتاحة في الفرن، لا يكون من الضروري استخدام اللحوم الناضجة أو عوامل التليين، مثل M.S.G، بل لا يوصى باستخدامها كذلك.
- عند طهي الأحمال الكاملة للأفران، لا تقم بالطهي أقل من الرف الثاني في المسافة بين الجزء السفلي من مقصورة الفرن.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي للفرن وصينية التقطير والأرفف والأرفف الجانبية بشكل كامل يومياً.
- حيث إنه لا يتم تحريك الهواء في أفران الطهي والحفاظ على درجة الحرارة للطهي على نار هادئة والتي تعمل بميزة Halo Heat®، يتكون التكاثر على الجزء الداخلي من الباب أثناء التشغيل ويمكن أن يتسرب من فتحات تهوية باب الفرن. وهذا الوضع هو أحد أوضاع التشغيل العادية؛ ومع ذلك، يجب أن يتم مسح أي سوائل متكاثفة تنسكب على الأرض على فترات دورية كاحتياط للأمان. وهناك صينية تقطير خارجية مضمنة بشكل قياسي في أغلب الأفران.



هل تحتاج إلى المزيد من المساعدة؟

يشتمل فريق عمل Alto-Shaam على الطهاة التنفيذيين للشركات الذين يرحبون بالأسئلة التي ترسلونها إليهم. وأنت مدعو للاتصال بأي شخص في فريق العمل الخاص بنا بالهاتف أو عبر البريد الإلكتروني عبر قسم الاتصال بنا في موقع الويب الخاص بنا للحصول على المساعدة في أي إجراء للطهي والحفاظ على درجة الحرارة.

800-558-8744 • 262-251-3800

www.alto-shaam.com

سلامة الطعام

تحديد ما إذا كانت المنتج قد تم طهوه بشكل كافٍ أم لا

1. قم بوضع ميزان للحرارة في وسط المنتج لتقرير ما إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية الصحيحة أم لا.

اللحم الأحمر:

- نيء: 54 حتى 57 درجة مئوية
متوسط الطهي: 60 حتى 63 درجة مئوية
جيد الطهي: 66 حتى 71 درجة مئوية

2. عند الالتزام بالإجراءات الواردة في تعليمات طهي المنتج ذي الصلة، يجب ألا يكون وقت الطهي الإضافي ضروريًا. ورغم ذلك، إذا لم يتم الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة للمنتج بعد أن بقي المنتج في دورة الحفاظ على درجة حرارة المنتج للحد الأدنى من الفترة الزمنية المقدرة بساعة، قد تتم إضافة المزيد من الوقت. استخدم نفس درجة حرارة الطهي المحددة لدورة الطهي الأصلية إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية الصحيحة.

إعادة التسخين

1. يجب أن تتم إزالة أي منتجات زائدة من الفرن، ولفها وتجميدها بسرعة، ثم تبريدها.
2. يمكن إزالة المنتج من الثلاجة وإعادته إلى الفرن وإعادة تسخينه في اليوم التالي.
3. يجب إعادة تسخين المنتجات في نطاق درجة حرارة 121 إلى 135 درجة مئوية. ارجع إلى تعليمات الطهي الفردية للتعرف على إعداد منظم درجة الحرارة الصحيح للمنتج الذي يتم إعادة تسخينه.
4. المدة الزمنية اللازمة لإعادة تسخين منتج تعتمد على نوع المنتج والكمية المطلوب إعادة تسخينها. ويجب أن يعتمد الوقت على درجة حرارة المنتج الداخلية. استخدم ميزان حرارة للجيب لتقرير درجة الحرارة الداخلية للمنتج ما.

تشير متطلبات قانون الغذاء في الولايات المتحدة إلى أن الأطعمة المطهية التي تم طهيها، وأعيد تسخينها بعد ذلك للحفاظ على درجة الحرارة المرتفعة للطعام، يجب أن يتم إعادة تسخينها إلى درجة حرارة 74 درجة مئوية. ويجب الحفاظ على درجة الحرارة 74 درجة مئوية لفترة 15 ثانية.

في الولايات المتحدة، يتطلب قانون الغذاء الخاص بإدارة الغذاء والدواء (FDA) بقاء منتجات مثل اللحوم الحمراء في نطاق "الحفاظ على درجة الحرارة" لفترة زمنية محددة. ويعتمد مطلب الوقت الخاص بالحفاظ على درجة الحرارة هذا على درجة الحرارة الداخلية المطلوبة للمنتج النهائي، وهو يشمل على فترة الساعة أثناء تخفيض الفرن لدرجة الحرارة من درجة حرارة الطهي إلى درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها مع استمرار المنتج في الطهي.

الوقت* في دورة الحفاظ على درجة الحرارة المطلوب بموجب قانون الطعام	درجات الحرارة الداخلية
1 ساعة، و52 دقيقة	54 درجة مئوية
1 ساعة، و29 دقيقة	55 درجة مئوية
56 دقيقة	56 درجة مئوية
36 دقيقة	57 درجة مئوية
28 دقيقة	58 درجة مئوية
18 دقيقة	59 درجة مئوية
12 دقيقة	60 درجة مئوية
8 دقائق	61 درجة مئوية
5 دقائق	62 درجة مئوية
4 دقائق	63 درجة مئوية
دقيقتان، و14 ثانية	64 درجة مئوية
دقيقة واحدة، و25 ثانية	65 درجة مئوية
54 ثانية	66 درجة مئوية
34 ثانية	67 درجة مئوية
22 ثانية	68 درجة مئوية
14 ثانية	69 درجة مئوية
0 ثانية	70 درجة مئوية
* يمكن أن يشتمل وقت الحفاظ على درجة الحرارة على رفع درجة الحرارة التالي للفرن	

سلامة الطعام

التعليمات العامة للحفاظ على درجة الحرارة

تختلف درجات الحرارة التي يتم الحفاظ عليها حسب المنتجات الغذائية.

تحافظ تقنية Halo Heat® على الحد الأقصى من محتويات الرطوبة في المنتج بدون إضافة المياه أو بخار المياه أو البخار. إن الحفاظ على الحد الأقصى من الرطوبة الطبيعية في المنتج يحافظ على المذاق الطبيعي له، كما يوفر المزيد من الطعم الأصلي له. بالإضافة إلى الحفاظ على الرطوبة في المنتج، فإن السمات الرقيقة في Halo Heat تحافظ على درجة حرارة متسقة في الكابينة بالكامل بدون الحاجة إلى مروحة توزيع الحرارة، مما يؤدي إلى الحلولة دون فقد المزيد من الرطوبة بسبب التبخير والجفاف.

في بيئة الحفاظ على درجة الحرارة المغلقة، يمكن أن يكون إنتاج قدر كبير من محتويات الرطوبة حالة يمكن التخلص منها. ويجب أن يتم السماح للمنتجات التي تصل إلى درجات حرارة عالية للغاية أثناء التجهيز بخفض درجة حرارتها قبل أن يتم وضعها في بيئة خاضعة للتغطية للحفاظ على درجة الحرارة. إذا لم يتم السماح بخفض درجة حرارة المنتج، يتكون تكاثف شديد مما يؤدي إلى زيادة محتويات الرطوبة في خارج المنتج. ورغم ذلك، وللحفاظ على سلامة وجودة الأطعمة المطهية بشكل طازج، يجب ألا تتجاوز الفترة الزمنية المسموح بها لتحرير الحرارة المبدئية من المنتج دقيقة إلى دقيقتين.

وأغلب معدات Halo Heat المستخدمة للحفاظ على درجة الحرارة يتم توفيرها بحيث يتحكم منظم الحرارة في جعل درجة الحرارة ما بين 16 إلى 93 درجة مئوية. إذا كانت الوحدة مزودة بفتحات للتهوية، فقم بإغلاق الفتحات للحفاظ على الرطوبة وافتح فتحات التهوية للحفاظ على هشاشة المنتج.

نطاق درجات حرارة الحفظ	
النوع	سيلزيوس
لحم البقر المشوي — نادر	54 درجة سيلزيوس
لحم البقر المشوي — متوسط/كامل الطهي	68 درجة سيلزيوس
لحم صدر البقر	71 - 79 درجة سيلزيوس
لحم البقر المشوي	71 - 79 درجة سيلزيوس
البسطرمة	71 - 79 درجة سيلزيوس
لحم الضأن — نادر	54 درجة سيلزيوس
لحم الخاصر — المُحمص/المُحمّر	60 - 71 درجة سيلزيوس
الفلوج — لحم البقر أو الخنزير	71 درجة سيلزيوس
لحم العجل	71 - 79 درجة سيلزيوس
اللحم الضأن	71 - 79 درجة سيلزيوس
الطيور الداجنة	
الدجاج — المقلي/المُحمص	71 - 79 درجة سيلزيوس
البط	71 - 79 درجة سيلزيوس
الديك الرومي	71 - 79 درجة سيلزيوس
عام	71 - 79 درجة سيلزيوس
الأسماك/المأكولات البحرية	
السماك — المقلي/المُحمص	71 - 79 درجة سيلزيوس
سرطان البحر	71 - 79 درجة سيلزيوس
الجمبري - المقلي	71 - 79 درجة سيلزيوس
المخبوزات	
الخبز/اللفائف	49 - 60 درجة سيلزيوس
أطعمة متعددة	
الطواجن	71 - 79 درجة سيلزيوس
العجين — التخمير	27 - 38 درجة سيلزيوس
البس — المقلي	66 - 71 درجة سيلزيوس
المُجمدات	71 - 79 درجة سيلزيوس
المقليات	71 - 82 درجة سيلزيوس
المعكرونة	71 - 82 درجة سيلزيوس
البيتزا	71 - 82 درجة سيلزيوس
البطاطس	82 درجة فهرنهايت
الوجبات	60 - 74 درجة سيلزيوس
الصلصات	60 - 93 درجة سيلزيوس
الحساء	60 - 93 درجة سيلزيوس
الخضراوات	71 - 79 درجة سيلزيوس
درجات حرارة الحفظ المدرجة هي إرشادات مقترحة فقط. يجب أن يعتمد حفظ جميع الأطعمة على درجات الحرارة الداخلية للمنتج. احرص على اتباع اللوائح الصحية المحلية لجميع متطلبات درجات الحرارة الداخلية.	

سلامة الطعام

وتعد البيئة الخاضعة للسيطرة للحفاظ على درجة الحرارة للمنتج واحداً من العوامل المهمة المشاركة في منع الأمراض المنقولة عبر الغذاء. وتعد مراقبة والسيطرة على درجة الحرارة أثناء تلقي الأطعمة وتخزينها وتجهيزها وتقديمها على نفس الدرجة من الأهمية.

والطريقة الأكثر دقة فيما يتعلق بقياس درجات الحرارة الآمنة للأطعمة الساخنة والباردة تتمثل في قياس درجة الحرارة الداخلية للمنتج. ويعد ميزان الحرارة عالي الجودة أداة فعالة ومهمة لهذا الغرض، ويجب أن يتم استخدامه بشكل روتيني مع كل المنتجات التي يلزم الحفاظ على درجة حرارتها عند درجة حرارة معينة.

درجات حرارة منتجات الأطعمة الداخلية	
الأطعمة الساخنة	
منطقة الخطر	من 4 درجات مئوية إلى 60 درجة مئوية
المنطقة الحرجة	من 21 درجة مئوية إلى 49 درجة مئوية
المنطقة الآمنة	من 60 درجة مئوية إلى 74 درجة مئوية
الأطعمة الباردة	
منطقة الخطر	أعلى من 4 درجات مئوية
المنطقة الآمنة	من 2 درجة مئوية إلى 4 درجة مئوية
الأطعمة المجمدة	
منطقة الخطر	أعلى من 0 درجة مئوية
المنطقة الحرجة	من 18 درجة مئوية إلى 0 درجة مئوية
المنطقة الآمنة	-18 درجة مئوية أو أقل

ويعد تحليل المخاطر في نقاط التحكم الخطيرة (HACCP) برنامجاً للتحكم في الجودة لإجراءات التشغيل لضمان سلامة وجودة وأمان الطعام. إن اتخاذ الخطوات الضرورية لتعزيز ممارسات سلامة الطعام يعد أمراً موفراً للتكلفة وبسيطاً بشكل نسبي. يمكن الحصول على المزيد من معلومات تحليل المخاطر في نقاط التحكم الخطيرة (HACCP) الإضافية من خلال الاتصال بـ:

مركز سلامة الأغذية والتغذية التطبيقية
إدارة الغذاء والدواء
الهاتف: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

يتعلق مذاق ونكهة الطعام في الغالب بشدة ببعضهما البعض، بحيث يكون من الصعب، إن لم يكن من المستحيل، الفصل بينهما. كما توجد كذلك علاقة مهمة ولا يمكن فصلها بين النظافة وبين مذاق الطعام. وتساهم النظافة وأعلى مستويات الفاعلية التشغيلية ومظهر المعدات بشكل كبير في توفير الأطعمة الشهية واللذيذة.

وأغلب الأطعمة تضيف نكهتها المميزة الخاصة بها، كما أن العديد من الأطعمة كذلك تمتص الروائح الموجودة. ولسوء الحظ، أثناء عملية الامتصاص تلك، لا يكون هناك أي تمييز بين الروائح الجيدة والسيئة. وتنتج الأغلبية العظمى من المذاقات والروائح التي تسبب مشكلات في عمليات خدمات الطعام عن نمو البكتيريا. فالحموضة والزناخة والعفونة والعفن أو غير ذلك من النكهات السيئة غالباً ما ينجم عنها أنشطة الجراثيم.

والطريقة الأسهل لضمان النكهة الطبيعية الكاملة للطعام تكون خلال النظافة الشاملة. ويعني ذلك التحكم الجيد في الملوثات المرئية (القاذورات) والملوثات غير المرئية (الجراثيم). وتوفر المنهجية الشاملة التي تركز على التطهير النظافة الضرورية المطلوبة. كما أنها تحقق كذلك الشكل الجذاب للمعدات، بالإضافة إلى إمكانية الحصول على الحد الأقصى من الفاعلية والفائدة. والأهم من ذلك أن برنامج التطهير الجيد يوفر أحد العناصر الرئيسية المتعلقة بمنع الأمراض المنقولة عبر الغذاء.

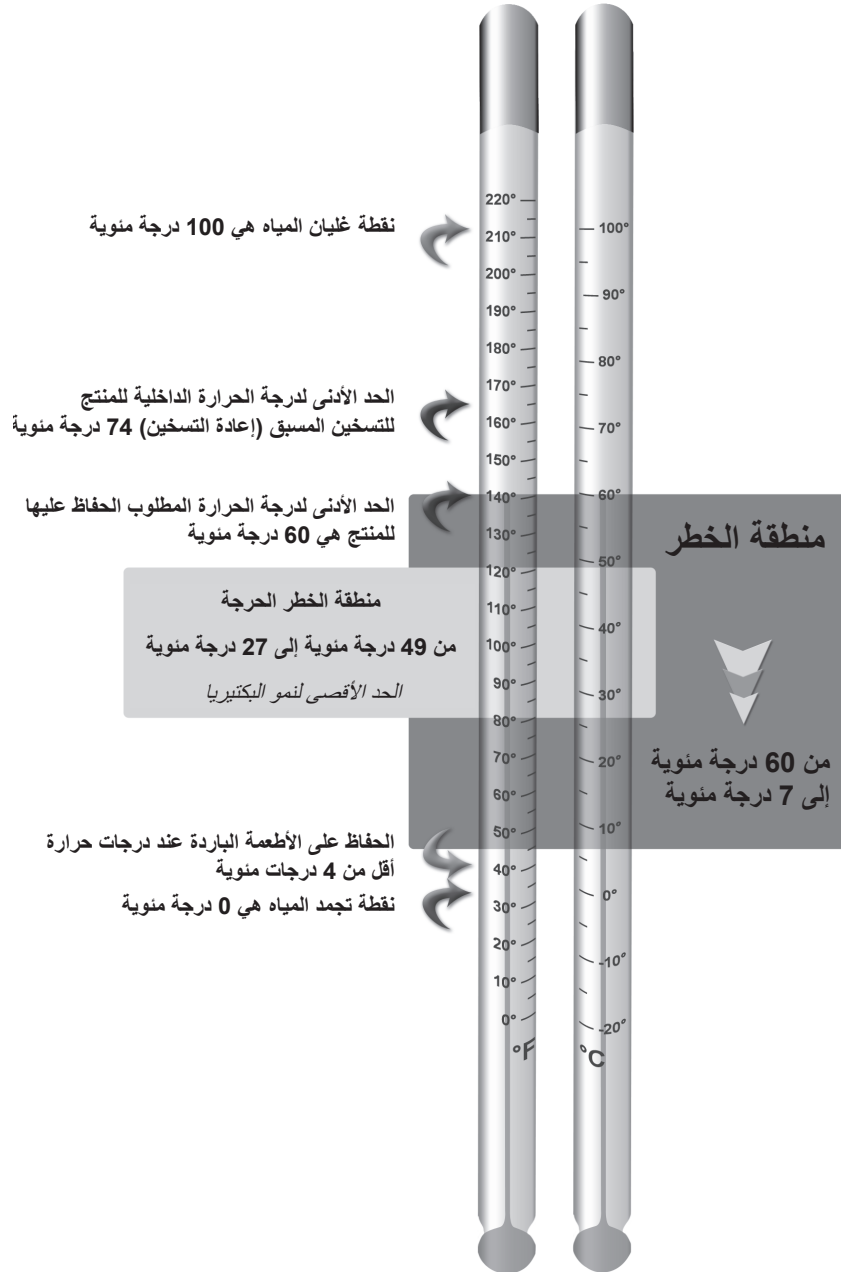
ويجب أن يركز برنامج التطهير الشامل على تدريب فريق العمل على إجراءات التطهير الأساسية. ويشتمل ذلك على النظافة الشخصية والتعامل المناسب مع الأطعمة النينة والطهي في درجة حرارة داخلية آمنة للمنتج بالإضافة إلى المراقبة الروتينية لدرجات الحرارة الداخلية من خلال توفير خدمة شاملة.

الحفاظ على درجة الحرارة الطعام والصحة

إرشادات السلامة الغذائية

يجب أن يتم الحفاظ على كل الأطعمة المسخنة عند درجات حرارة 60 إلى 65 درجة مئوية بعد تسخينها. ويجب أن يتم إعادة تسخين الأطعمة التي تم تسخينها ثم تخزينها بالتبريد حتى الوصول إلى درجة الحرارة 74 درجة مئوية من أجل منع نمو البكتيريا.

- ويجب أن تتم تغطية كل العناصر الغذائية المخزنة ووضعها في مبرد أو مجمد على ارتفاع أدناه 152 مم من الأرض.
- ويجب أن يرتدي الموظفون الذين يقدمون الطعام أو يجهزونه أو الذين يقومون بغسل أدوات الطعم أغطية ملابس واقية.
- يجب أن يقوم الموظفون بغسل أيديهم قبل تقديم أو تجهيز الطعام.
- يجب أن يتم توفير الصابون والمناشف في حوض غسل اليدين وألا يتم استخدامه إلا لأغراض غسل اليدين.
- لا يسمح بالتدخين أو باستخدام منتجات التبغ في منطقة تجهيز الطعام أو منطقة الخدمات.
- يجب أن يتم تخزين كل حاويات الخدمة ذات أسطح تلامس الطعام وهي مغطاة أو وهي مقلوبة.
- يجب أن يتم غسل كل أدوات الطعام في حوض ثلاثي المقصورات وتقطيرها عند الشطف النهائي الصحي.
- يجب أن يتم استخدام مجموعة اختبار درجة الحمضية لفحص مياه الشطف.
- يجب ألا يتم استخدام الأسطح المستخدمة لتجهيز الطعام لتخزين أشياء أخرى بخلاف الطعام.
- يجب أن يتم تخزين كل الأطعمة الباردة عند درجات حرارة (4 درجات مئوية) أو أقل من ذلك.
- يجب ألا تتم إذابة الأطعمة المجمدة في درجة حرارة الغرفة أو في المياه. استخدم المبرد لإذابة أي أطعمة ترغب في إذابتها ببطء.



التنظيف والصيانة الوقائية

حماية الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل

من الضروري الحماية ضد التآكل أثناء الرعاية بالأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل. فالمواد الكيميائية الحادة أو التي تسبب التآكل أو غير المناسبة يمكن أن تؤدي إلى إتلاف السطح الواقي للاستانلس استيل بشكل كامل. وتؤدي الوسائد الكاشطة أو الصوف المصنوع



من الصلب أو غير ذلك من الأدوات المعدنية إلى كشط الأسطح مما يسبب التلف لهذه الأغشية الواقية وتؤدي في النهاية إلى ظهور مناطق للتآكل. وحتى الماء، خصوصاً الماء العسر، الذي يحتوي على تركيزات عالية إلى معتدلة من الكلوريد، يسبب الأكسدة وظهور الفجوات التي تؤدي إلى الصدأ والتآكل. وبالإضافة إلى ذلك، تساهم العديد من الأطعمة الحامضة التي تتسكب وتترك على الأسطح المعدنية كعوامل في تآكل الأسطح.

وتعد عوامل ومواد وأساليب التنظيف المناسبة ضرورية للحفاظ على شكل وعمر هذا الجهاز. ويجب إزالة الأطعمة المسكوبة ومسح المنطقة المتأثرة في أسرع وقت ممكن، ولكن، كإجراء وقائي، يجب أدنى مرة في اليوم. قم دائماً بشطف الأسطح بشكل كامل بعد استخدام عامل تنظيف وامسح المياه المتبقية على الأسطح بسرعة بعد الشطف.

عوامل التنظيف

استخدم منتجات التنظيف غير الكاشطة المصممة للاستخدام على الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل. ويجب أن تكون مكونات التنظيف عبارة عن مركبات خالية من الكلوريد ويجب ألا تحتوي على أملاح رباعية. لا تستخدم حمض الهيدروكلوريك (حمض المرياتيك) مطلقاً على الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل. عدم اتباع هذا التنبيه سيؤدي إلى إبطال الضمان. دائماً استخدم عوامل التنظيف المناسبة بالتركيزات الموصى بها من شركة التصنيع. اتصل بمورد أدوات التنظيف المحلي لك للتعرف على توصيات المنتجات.

مواد التنظيف

يمكن أن يتم التنظيف في الغالب من خلال استخدام عامل التنظيف المناسب وقطعة قماش ناعمة ونظيفة. وعندما يلزم الاعتماد على أساليب أكثر عنفاً، استخدم وسادة تنظيف غير كاشطة مع المناطق صعبة التنظيف وتحقق من فرك الحبوب المرئية في الأسطح المعنية لتجنب خدش الأسطح. ولا تستخدم الفرشاة السلكية أو وسائد التنظيف المعدنية أو أدوات الكشط لإزالة بقايا الأطعمة. عدم اتباع هذا التنبيه سيؤدي إلى إبطال الضمان.

تنظيف الشوكة يوميًا (التحكم الفاخر)

لضمان دقة قراءة درجة حرارة المنتج الداخلية، يجب أن يتم تنظيف الشوكات الموجودة في المجس القابل للفك بشكل يومي.

1. قم بإزالة كل بقايا الطعام من الشوكات في نهاية كل ورديّة إنتاج. قم بمسح علبة الشوكة بالكامل، وبين كل شوكتين، باستخدام قطعة قماش نظيفة ومحلّول تنظيف دافئ.
2. قم بإزالة المنظف من خلال المسح باستخدام قطعة قماش وماء شطف نظيفة.
3. اترك الشوك تجف في الهواء قبل تركيب المجس القابل للفك.

تحذير

لمنع الإصابات الشخصية الخطيرة أو الوفاة أو تلف الممتلكات، دائماً افصل الوحدة من مصدر الطاقة قبل التنظيف أو الصيانة.



تحذير

لمنع الإصابات الشخصية الخطيرة أو الوفاة أو تلف الممتلكات:

يجب أن يتم تنظيف الجهاز بشكل شامل لتجنب رواسب الشحوم و / أو بقايا الأطعمة، التي يمكن أن تشتعل بها النار، داخل الجهاز. إذا اشتعلت رواسب الدهون و / أو نفايات الأطعمة داخل الجهاز، فأوقف تشغيل الجهاز على الفور، واطرك باب الجهاز مغلقاً لإطفاء النيران. إذا لزم المزيد من العمل لإطفاء تلك النيران، فافصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسية واستخدم طفاية الحريق (ولا تستخدم المياه لإطفاء الحرائق الناجمة عن الدهون!). يمكن أن يؤدي عدم التمكن من تنظيف الجهاز بالشكل الصحيح إلى إبطال الضمان وإخلاء مسؤولية شركة Alto-Shaam عنه.



تنبيه

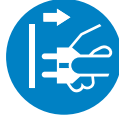
لحماية الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل، تجنب استخدام مركبات التنظيف الكاشطة أو المنظفات التي تعتمد على الكلوريد أو المنظفات التي تحتوي على أملاح رباعية. لا تستخدم حمض الهيدروكلوريك (حمض المرياتيك) مطلقاً على الاستانلس استيل. ولا تستخدم الفرشاة السلكية أو وسائد التنظيف المعدنية أو أدوات الكشط.



التنظيف والصيانة الوقائية

تحذير

لمنع الإصابات الشخصية الخطيرة أو الوفاة أو تلف الممتلكات،
دائمًا فصل الوحدة من مصدر الطاقة قبل التنظيف أو الصيانة.



خطر

لمنع الإصابات الشخصية الخطيرة أو الوفاة
أو تلف الممتلكات:

لا تَقم بتنظيف الجزء الداخلي أو الخارجي من الجهاز
بالبخار أو بالخرطوم أو بحيث يتم إغراق مكونات
الجهاز بالمياه أو محاليل السوائل من أي نوع.
لا تستخدم رشاشات المياه للتنظيف.
عدم اتباع هذا التنبيه سيؤدي إلى إبطال الضمان.



11. للمساعدة على الحفاظ على الغطاء الغشائي الواقي على الاستانلس استيل المصقول، قم بتنظيف الأجزاء الخارجية من الكابينة باستخدام منظم موصى به لأسطح الاستانلس استيل. قم برش مادة التنظيف على قطعة قماش نظيفة وامسح سطح الاستانلس استيل المحبب.

12. قم بتنظيف أي زجاج بمنظف نوافذ.

اتبع دائمًا اللوائح المناسبة الخاصة بالولاية أو اللوائح المحلية فيما يخص الصحة (الصحة الشخصية) والمتعلقة بكل متطلبات التنظيف والتعقيم السارية على المعدات.

تنظيف فتحات التهوية بالباب

يجب أن يتم فحص وتنظيف فتحات التهوية بالباب حسب الضرورة.

قم بتنظيف المجسات بشكل يومي (التحكم الفاخر)

قم بإزالة كل بقايا الأطعمة من المجسات. امسح المجس بالكامل مع مجموعة الكابل باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة بمحلول تنظيف دافئ. قم بإزالة المنظم من خلال مسح كل مجس وكابل باستخدام قطعة قماش نظيفة وماء شطف نظيف. امسح المجسات ودعامات المجسات بوسائد من الكحول تستخدم مرة واحدة أو باستخدام محلول تعقيم موصى به للأسطح التي تلامس الأطعمة. اترك المجس والكابل يجفان في الهواء في دعامة حمل المجس.



افحص مروحة التبريد في منطقة التحكم في الفرن

أثناء كون الفرن دافئًا، تحقق من عمل مروحة التبريد في منطقة التحكم في الفرن. والمروحة موجودة خلف الوحدة، بالقرب من أعلاها.

افحص الحالة الكلية للفرن مرة في الشهر

افحص الفرن مرة في الشهر بحثًا عن الأضرار المادية والبراغي المفكوكة. قم بتصحيح أي مشكلة قبل أن تبدأ في إعاقة تشغيل الفرن.

لا تستخدم الفرن إذا لم تكن عناصر التحكم تعمل بالشكل الصحيح.

ارجع إلى دليل استكشاف المشكلات وحلها في دليل التشغيل والرعاية أو قم باستدعاء فني خدمة معتمد.



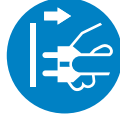
التنظيف اليومي

1. فصل الوحدة عن مصدر الطاقة، واتركها تبرد.
2. افصل كل العناصر التي يمكن فصلها، مثل الأرفف السلوكية والأرفف الجانبية وصواني القطرات. قم بتنظيف هذه العناصر بشكل منفصل.
3. امسح الأسطح المعدنية الداخلية للفرن باستخدام منديل ورقي لإزالة بقايا الطعام السائبة.
4. قم بتنظيف الأسطح المعدنية الداخلية للكابينة باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج رطبة ونظيفة مع أي منظف تجاري جيد.
- ملاحظة:** تجنب استخدام مركبات التنظيف الكاشطة أو المنظفات التي تعتمد على الكلوريد أو المنظفات التي تحتوي على أملاح رباعية. لا تستخدم حمض الهيدروكلوريك (حمض المرباتيك) مطلقًا على الاستانلس استيل.
5. قم برش المناطق المتسخة بشدة بمحلول منظف واتركه عليها لمدة 10 دقائق، ثم قم بإزالة الاتساخ باستخدام وسادة كشط بلاستيكية.
6. امسح لوحة التحكم وفتحات التهوية الخاصة بالباب ومقابض الباب وحشوات الباب بشكل جيد، حيث إن هذه المناطق يمكن أن تبقى بها بقايا الطعام.
7. اشطف الأسطح من خلال مسحها بقطعة إسفنج ومياه دافئة نظيفة.
8. قم بإزالة المياه الزائدة بقطعة إسفنج وجففها بقطعة قماش نظيفة أو اتركها تجف في الهواء. اترك الأبواب مفتوحة إلى أن تجف الوحدة من الداخل بشكل كامل. أعد تركيب الأرفف وصواني التقطير والأرفف الجانبية.
9. امسح حشوات الباب ولوحة التحكم إلى أن تجف باستخدام قطعة قماش نظيفة وناعمة.
10. يمكن أن يتم مسح الأجزاء الداخلية باستخدام محلول معقم بعد التنظيف والشطف. ويجب أن يكون هذا المحلول معتمدًا للاستخدام على الأسطح المصنوعة من الاستانلس استيل والمعدة لملامسة الطعام.

قائمة تحقق الصيانة الوقائية

تحذير

لمنع الإصابات الشخصية الخطيرة أو الوفاة أو تلف الممتلكات،
دائمًا افصل الوحدة من مصدر الطاقة قبل التنظيف أو الصيانة.



يوميًا

- ☐ قم بتنظيف الفرن يوميًا كما هو موضح في هذا الدليل.
- ☐ قم بتنظيف صينية التقطير الأمامية كما هو موصى به في هذا الدليل.

شهريًا

- ☐ افحص حشوة الباب للتأكد من خلوها من علامات التشقق أو التشوه أو التلف.
- ☐ افحص حشوة نافذة الباب للتحقق من إغلاقها بشكل مناسب.
- ☐ افحص منزلقات تهوية باب التجويف للتحقق من عملها بالشكل الصحيح.
- ☐ افحص الأرفف الجانبية والأرفف ودعائم الأرفف بحثًا عن التلف واستبدلها حسب الضرورة.
- ☐ قم بمعايرة مجس المنتج القابل للإزالة (إذا أمكن ذلك).
- ☐ قم بتنظيف منطقة سحب المروحة وفتحات تهوية العادم.
- ☐ افحص عنصر التدخين بالعين (إذا أمكن). في حالة رؤية أي علامات على التشوه أو التشققات أو الكسور، فقم بإزالة الفرن من الخدمة واتصل بفني خدمة معتمد من المصنع من أجل إجراء الصيانة.

كل 12 شهرًا (الفحص من خلال فني معتمد من المصنع)

- ☐ افتح منطقة التحكم وافحص اربط كل الأسلاك.
- ☐ افحص كل المكونات الكهربائية.
- ☐ افحص عنصر التدخين (إن أمكن) وأسلاك عنصر التدخين.
- ☐ افحص عنصر التدخين بالعين (إذا أمكن). في حالة رؤية أي علامات على التشوه أو التشققات أو الكسور، فقم بإزالة الفرن من الخدمة واتصل بفني خدمة معتمد من المصنع من أجل إجراء الصيانة.
- ☐ تحقق من سحب عناصر التسخين للتيارات المناسبة.
- ☐ اختبر العناصر للتحقق من قصر الدائرة للأرضي. استبدل / أصلح المكونات حسب الضرورة.
- ☐ افحص سلك الطاقة بحثًا عن التشققات أو القطع في العازل الواقعي.
- ☐ اربط وصلة السلك داخل منطقة التحكم في الجهاز.
- ☐ اختبر / استبدل مصابيح المؤشرات المستقلة (متى أمكن).
- ☐ استبدل مراوح التبريد (متى أمكن).
- ☐ تحقق من جهد الموقع.
- ☐ اضبط مفتاح الجهد (متى أمكن).
- ☐ افحص واختبر مجس المنتج ومستقبل مجس المنتج.
- ☐ افحص واختبر عنصر التحكم ووظائف عنصر التحكم.
- ☐ استبدل مقابض التحكم.
- ☐ افحص التجويف بالعين المجردة للتحقق من السلامة الهيكلية.
- ☐ استبدل حشوة الباب.
- ☐ أفحص أي مقابض أو مفصلات أبواب بالعين المجردة. استبدل / أصلح المكونات حسب الضرورة.
- ☐ قم بإزالة أي براغي مقابض ومفصلات تكون سائبة. ضع المادة اللاصقة Loctite ثم قم بتنظيف البراغي بإحكام.
- ☐ تفقد المصد المحيطي. استبدل / أصلح المكونات حسب الضرورة.
- ☐ افحص العجلات. استبدل / أصلح المكونات حسب الضرورة.
- ☐ قم بإجراء معايرة درجة حرارة التجويف وفقًا لإجراءات المعايرة الموصى بها من المصنع.

توجيهات الطهي والحفاظ على درجة الحرارة والتدخين

متنوع	اللحم البقري
30 كيشي	20 لحم البقر من صدر الحيوان
30 الأرز	20 لحم البقر من الريش
30 كاستارد البيض المخبوز	20 لحم البقر من الريش، المطهية ببطء
31 بطاطس أو جراتان	21 لحم البقر Striploin
31 التعبئة	21 لحم الضلوع العلوية (#109)
31 بروليه بالكريمة	21 لحم الضلوع العلوية، الخاصة
32 تشكيل الشيكولاته	22 لحم البقر المحفوظ
32 كيك الورقة	22 لفة من اللحم الخارجي للأضلاع
32 كيك الجبن	22 لفات لحم البقر
34-33 الأطعمة الممتعة المجمدة	23 لفات لحم البقر، كافيتيريا / باخرة
35 أطعمة الأصابع المجمدة المطهية بشكل مسبق	23 القطع الطرية من لحم الخاصرة
35 ساندوتشات الإفطار	23 خاصرة لحم العجل
36 الحلوى	
36 كعك البروفينغ	
التدخين	لحم الضأن
37 لحم البقر من صدر الحيوان	24 لحم الضأن، الفخذ
37 بسطرمة	24 أرباع خروف الضأن (على الطريقة الفرنسية)
37 لسان البقر	24 ساق الضأن
38 البط	
38 ديك رومي	
38 فليه السمك	
39 السلمون الكامل	
39 الجمبري	
40 الطماطم المدخنة على البارد المعبأة	
41-40 السلمون المدخن على البارد	
	الدواجن
	25 الدجاج، قطع وأنصاف الدجاج
	25 الدجاج، كاملة
	26 الدجاج، المقلية بطريقة الخطوتين
	26 دجاج كورنيز
	27 بط، كامل
	27 بط الكونفيت
	27 ديك رومي
	28 صدر الديك الرومي
	28 لفات الديك الرومي
	السمك
	29 السمك المخبوز
	29 شرائح لحم السلمون
	29 سمك السلمون المرقط

الوقت ودرجة الحرارة ما هي إلا توجيهات مقترحة فقط. يجب أن تعتمد كل عمليات الطهي على درجات الحرارة الداخلية للمنتج. بسبب الاختلافات في جودة المنتجات ووزنها ودرجة النضج المرغوبة، يمكن أن يتم ضبط وقت الطهي وفقاً لذلك. اتبع دائماً لوائح الصحة المحلية (الصحة الشخصية) لكل متطلبات درجات الحرارة الداخلية.

الكميات المسرودة في هذا القسم تعتمد على مقصورة الفرن

اللحم البقري

المنتج <	لحم البقر من صدر الحيوان	لحم البقر من الريش	لحم البقر من الريش، المطهوه ببطء
حجم اللحم	لحم البقر من صدر الحيوان، طازج، 4 إلى 6 كجم	الريش، قطع 0.28 إلى 0.34 كجم	الريش، قطع 0.28 إلى 0.34 كجم
التعليمات	قم بتتبيل لحم صدر الحيوان واللفات بشكل منفصل في لفات بلاستيكية شفافة من أجل الطهي. ضع لحم صدر الحيوان الملفوف مباشرة على الأرفف السلوكية.	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع الريش جنبًا إلى جنب في الصواني. لطهي الطعام وحفظ درجة حرارته أثناء الليل، قم بتغطية الصواني بشكل سائب باستخدام لفات بلاستيكية شفافة للحفاظ على الرطوبة الإضافية للمنتج.	قم بإضافة الأضلاع إلى سائل ساخن لتسويتها.
الصينية المقترحة	لا شيء	300، 1000، 1200 - صينية فنادق كبيرة 500، 750 - صينية خبز كبيرة	صينية فنادق كبيرة
عدد الأرفف	1 3 2 3	2 3 3 4	2 3 3 5
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500
درجة حرارة المجس	300: 71 درجة مئوية 500: 77 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 71 درجة مئوية 500: 77 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 77 درجة مئوية 500: 77 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	44 دقيقة / كجم لأول عملية شوي بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل عملية شوي إضافية.	3 ساعات لأول صينية بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل صينية إضافية.	3 ساعات لأول صينية بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل صينية إضافية.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	6 ساعات	6 ساعات	6 ساعات
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	24 ساعة	18 ساعة	12 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	الإعدادات الموصى بها بشدة	ضروري	الإعدادات الموصى بها بشدة
درجة الحرارة الداخلية النهائية	82 درجة مئوية	77 حتى 88 درجة مئوية	77 حتى 88 درجة مئوية
تجاوز السماح	300: 11 درجة مئوية 500: 6 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	—	8 درجة مئوية

اللحم البقري

المنتج <	لحم البقر STRIPLOIN	لحم الضلوع العلوية	لحم الضلوع العلوية الخاصة
حجم اللحم	قطع صغيرة، بدون عظام: 4 إلى 5 كجم	ضلوع اللحم البقري، جاهزة للشوي، مع غلاف تغطية من الدهون، رقم 109: 9 كجم متوسط الوزن	ضلوع اللحم البقري، جاهزة للشوي، خاصة، مربوطة: 6 إلى 8 كجم متوسط الوزن
التعليمات	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع اللحم المطلوب شويه على الأرفف السلكية بحيث يكون الجانب المحتوي على الدهون لأسفل. ضع اللحم الكبير المطلوب شويه بالقرب من أعلى مقصورة الفرن.	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع اللحم المطلوب شويه مباشرة على الأرفف السلكية بحيث تكون القطع الكبيرة بالقرب من أعلى مقصورة الفرن.	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع اللحم المطلوب شويه مباشرة على الأرفف السلكية بحيث تكون القطع الكبيرة بالقرب من أعلى مقصورة الفرن.
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	لا شيء
عدد الأرفف	2 2 2 3 300 500 750 1200، 1000	1 2 2 3	1 2 2 3
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	قطعة شواء واحدة قطعتا شواء واحدة 3 قطع شواء قطعتا شواء	قطعة شواء واحدة قطعة شواء واحدة 3 قطع شواء قطعتا شواء
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	قطعة شواء 9 كجم قطعتا شواء - 18 كجم 6 قطع شواء - 54 كجم 6 قطع شواء - 54 كجم	قطعة شواء 8 كجم قطعتا شواء 16 كجم 6 قطع شواء 45 كجم 6 قطع شواء 45 كجم
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 107 درجة مئوية 500: 121 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500
درجة حرارة المجس	300: 32 درجة مئوية 500: 38 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 32 درجة مئوية 500: 38 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 32 درجة مئوية 500: 38 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	60 درجة مئوية	60 درجة مئوية	60 درجة مئوية
وقت الطهي	قطع شواء 4 إلى 4.5 كجم: 18 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 8 دقائق لكل قطعة شواء إضافية. قطع شواء 5 كجم: 22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 8 دقائق لكل قطعة شواء إضافية.	22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 30 دقائق لكل قطعة شواء إضافية.	22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 15 دقائق لكل قطعة شواء إضافية.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	4 ساعة	4 إلى 6 ساعات	4 ساعات أو أكثر
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	12 ساعة	24 ساعة	24 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	اختياري	الإعدادات الموصى بها بشدة	يمكن أن يتم إجراء الطهي والحفاظ على درجة حرارة المنتج مع هذا الأسلوب في التقطيع أثناء الليل.
درجة الحرارة الداخلية النهائية	300: 32 درجة مئوية نيء 500: 54 درجة مئوية نيء 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 32 درجة مئوية نيء 500: 54 درجة مئوية نيء 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 32 درجة مئوية نيء 500: 54 درجة مئوية نيء 750: 1200، 1000، 750، 500
تجاوز السماح	300: 22 درجة مئوية 500: 17 درجة مئوية إلى 22 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500 اعتمادًا على الحجم	300: 22 درجة مئوية 500: 17 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500	300: 22 درجة مئوية 500: 17 درجة مئوية 750: 1200، 1000، 750، 500

اللحم البقري

المنتج <	لحم البقر المحفوظ	لفة من اللحم الخارجي للأضلاع	لفات لحم البقر
حجم اللحم	4 إلى 5 كجم	لفة من اللحم الخارجي لأضلاع اللحم البقري، لحم العضلات والدهون من أسفل الضلع، رقم 112A: 3 إلى 5 كجم	لفات لحم البقر، من أعلى (من الداخل)، أو من أسفل (معلوفة)، بدون تشذيب: 6 إلى 10 كجم
التعليمات	اترك لحم البقر المحفوظ في كيس البلاستيك الأصلي وضع كيس لحم البقر المحفوظ مباشرة على الرف السلكي.	قم بالتبيل حسب الرغبة. ضع اللحم المطلوب شويه على الأرفف السلكية بحيث يكون الجانب المحتوي على الدهون لأسفل. ضع اللحم الكبير المطلوب شويه بالقرب من أعلى مقصورة الفرن.	قم بالتبيل حسب الرغبة. ضع اللحم المطلوب شويه على الأرفف السلكية بحيث يكون الجانب المحتوي على الدهون لأسفل. ضع اللحم الكبير المطلوب شويه بالقرب من أعلى مقصورة الفرن.
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	لا شيء
عدد الأرفف	2 2 2 3	1 2 2 3	1 1 أو 2 2 3
	300 500 750 1200، 1000		
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	قطعة شواء واحدة قطعتا شواء 3 إلى 4 قطع شواء قطعتان إلى 3 قطع شواء	قطعة شواء واحدة 1: 10 كجم أو 2: قطع شواء 6 كجم 3: 10 كجم أو 4: قطع شواء 6 كجم 2: 10 كجم أو 3: قطع شواء 6 كجم
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	قطعة شواء واحدة 5 كجم 4 قطع شواء حتى 18 كجم 6 إلى 8 قطع شواء حتى 45 كجم 6 إلى 9 قطع شواء حتى 45 كجم	قطعة شواء واحدة حتى 10 كجم قطعتان صغيرتان أو 4 قطع كبيرة للشوي بما يصل إلى 18 كجم 6 قطع شواء حتى 45 كجم 6 قطع صغيرة أو 9 قطع كبيرة للشوي بما يصل إلى 45 كجم
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	300: 71 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 74 درجة مئوية	300: 32 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 38 درجة مئوية	300: 32 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 38 درجة مئوية
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	60 درجة مئوية	60 درجة مئوية
وقت الطهي	44 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة لحم بقري محفوظة بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل قطعة لحم بقري محفوظة إضافية.	قطع شواء 4 إلى 5 كجم: 18 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 10 دقائق لكل قطعة شواء إضافية. قطع شواء 5 كجم: 22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 10 دقائق لكل قطعة شواء إضافية.	قطع شواء 6 كجم: 22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 15 دقيقة لكل قطعة شواء إضافية. قطع شواء 7 إلى 10 كجم: 22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل قطعة شواء إضافية.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	6 ساعات أو أكثر	4 ساعة	قطع شواء 6 كجم: 4 إلى 6 ساعات قطع شواء 7 إلى 10 كجم: 8 إلى 10 ساعات
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	24 ساعة	12 ساعة	قطع شواء 6 كجم: 12 ساعة قطع شواء 7 إلى 10 كجم: 24 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	ضروري	اختياري	اختياري لقطع الشواء الأصغر. موصى به بشدة لأساليب القطع الأكبر.
درجة الحرارة الداخلية النهائية	79 درجة مئوية	54 درجة مئوية نيء	54 درجة مئوية نيء
تجاوز السماح	—	17 درجة مئوية إلى 22 درجة مئوية اعتمادًا على الحجم	300: 22 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 17 درجة مئوية
معلومات إضافية	إذا كنت ترغب في ذلك، يمكن إزالة اللحم البقري المحفوظ من الكيس ولفه في لفة بلاستيكية من أجل الطهي.	—	لا تقم بتحميل الفرن فوق طاقته.

لحم البقر، لحم العجل

المنتج <	اللحم الملفوف المدخن	القطع الطرية من لحم خاصرة لحم البقر	خاصرة لحم العجل
حجم اللحم	أي من لفات لحم العجل المستخدمة للتشكيل في البوفيه. ويمكن أن تكون تحتوي على عظام أو خالية من العظام، ويمكن أن تحتوي على مقبض بها أو خارجها حسب الحاجة. نطاق الوزن: 18 إلى 23 كجم 23 إلى 36 كجم	خاصرة لحوم البقر، لحم متن الذبيحة الكامل، مع إزالة العضلات الجانبية، بالجلد: 2 إلى 3 كجم	خاصرة لحم العجل، مشدبة: 4 إلى 5 كجم
التعليمات	يجب أن يتم تبريد اللحم إلى درجة حرارة داخلية مقدارها 3 إلى 4 درجات مئوية عندما توضع في فرن مسبق التسخين.	قم بتتبيل اللحم كما تشاء، وضعه مباشرة على الأرفف السلكية.	قم بتتبيل اللحم كما تشاء، وضعه مباشرة على الأرفف السلكية.
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	لا شيء
عدد الأرفف	— 1 1 1	2 2 3 3	1 2 2 3
العناصر في كل رف	— قطعة شواء واحدة 2-1 قطعة شواء 2-1 قطعة شواء	قطعتان من لحم متن الذبيحة الكامل 3 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل 5 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل 5 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل	قطعة شواء واحدة قطعتا شواء 4 قطع شواء 3 قطع شواء
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	4 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل 6 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل 15 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل 15 قطع من لحم متن الذبيحة الكامل	قطعة شواء واحدة 4 قطع شواء 8 قطع شواء 9 قطع شواء
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	121 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 حتى 135 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	38 درجة مئوية	300: 29 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 35 درجة مئوية	300: 32 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 38 درجة مئوية
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	66 درجة مئوية	60 درجة مئوية	60 درجة مئوية
وقت الطهي	قطع شواء 18 إلى 22 كجم: 22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 15 دقيقة لقطعة الشواء الثانية. قطع شواء 23 إلى 36 كجم: قطعة شواء واحدة فقط — 15 دقيقة لكل كيلو جرام	الحمولة الكاملة نيء: ساعة واحدة	26 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 20 دقيقة لكل قطعة شوي إضافية.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	قطع شواء 18 إلى 22 كجم: 6 إلى 8 ساعات قطع شواء 23 إلى 36 كجم: 8 إلى 12 ساعات	ساعة واحدة	ساعة واحدة
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	24 ساعة	6 ساعة	10 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	ضروري	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	59 درجة مئوية نيء	54 درجة مئوية نيء	60 درجة مئوية نصف نيء
تجاوز السماح	—	300: 25 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 14 درجة مئوية	300: 28 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 22 درجة مئوية
معلومات إضافية	عند طهي هذه القطع المشوية الكبيرة، قم بتقوية دعامة الرف من خلال استخدام رفين سلكيين في دعامة رف واحدة.	—	—

لحم الضأن

المنتج <	لحم الضأن، الفخذ	أرباع خروف الضأن (على الطريقة الفرنسية)	ساق الضأن
حجم اللحم	فخذ الضأن، بدون عظام، مربوطة: 4 إلى 5 كجم	أرباع خروف الضأن، جاهزة للشوي، مفردة، على الطريقة الفرنسية: 7 عظام	ساق الضأن
التعليمات	قم بتتبيل اللحم كما تشاء، وضعه مباشرة على الأرفف السلكية.	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع الأرفف على الألواح مع وضع أرفف التجميد في الألواح.	قم بإضافة السيقان إلى سائل ساخن لتسويتها.
الصينية المقترحة	لا شيء	صينية ألواح	صينية فنادق كبيرة
عدد الأرفف	2 2 2 3	2 4 4 لا شيء	لا شيء لا شيء لا شيء 4
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	صينية واحدة نصفية صينية واحدة نصفية صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة	1 1 2 1
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	2 صوان نصفية 4 صوان نصفية 4 صوان كبيرة 4 صوان كبيرة	1 صوان كبيرة 4 صوان كبيرة 8 صوان كبيرة 4 صوان كبيرة
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية	300: 107 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	300: 35 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 41 درجة مئوية	300: 29 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 32 درجة مئوية	71 درجة مئوية*
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	نيء: 60 درجة مئوية نصف نيء: 60 درجة مئوية متوسط الطهي: 66 درجة مئوية نصف تسوية: 71 درجة مئوية جيد الطهي: 71 درجة مئوية	60 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 15 دقيقة لكل قطعة شواء إضافية	1.5 ساعة حمولة كاملة	3 ساعات زائد 30 دقيقة لكل صينية
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	ساعتان	ساعة واحدة	4 ساعات
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	10 ساعات	4 ساعات	12 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	اختياري	غير موصى بها	نعم
درجة الحرارة الداخلية النهائية	نيء: 54 درجة مئوية نصف نيء: 57 درجة مئوية متوسط الطهي: 63 درجة مئوية نصف تسوية: 66 درجة مئوية جيد الطهي: 71 درجة مئوية	57 حتى 60 درجة مئوية	71 درجة مئوية
تجاوز السماح	300: 19 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 14 درجة مئوية	300: 31 درجة مئوية - 33 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 25 درجة مئوية - 28 درجة مئوية	11 درجة مئوية

الدواجن

المنتج <	الدجاج، قطع وأنصاف الدجاج	الدجاج، كاملة
حجم اللحم	متوسط الوزن 1.1 إلى 1.2 كجم	1 إلى 1.2 كجم
التعليمات	قم بتنظيف الدجاج وإزالة الدهون الزائدة. افرد الزيت أو الزبد أو السمن بالفرشاة على الدجاجة (أمر اختياري). قم بتتبيل الدجاج كما تشاء، ورش عليه الفلفل الأحمر الحلو. قم بتتبيل الدجاج كما تشاء، ورش عليه الفلفل الأحمر الحلو.	قم بتنظيف الدجاج وإزالة الدهون الزائدة. افرد الزيت أو الزبد أو السمن بالفرشاة على الدجاجة (أمر اختياري). قم بتتبيل الدجاج كما تشاء، ورش عليه الفلفل الأحمر الحلو. لكي تظهر الدجاجة كاملة بشكل أفضل، قم بطي أجنحة الدجاج وضعها تحت ظهر الدجاجة. قم بعمل فتحة في جلد الدجاجة (في الجزء السفلي من الدجاجة)، وقم بتصليب ساقَي الدجاجة وأدخل كلا الساقين عبر الفتحة.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 3 3 لا شيء	2 2 2 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000
الحد الأقصى للسعة	12 نصفًا، صينيتان نصفيتان 18 نصفًا أو 60 قطعًا، 3 صوانٍ نصفية 36 نصفًا أو 120 قطعة، 3 صوانٍ كبيرة 48 نصفًا أو 160 قطعة، 4 صوانٍ كبيرة	6 دجاجات - 6 صوانٍ كاملة 8 دجاجات - صينيتان نصفيتان 18 دجاجة - صينيتان كبيرتان 27 دجاجة - 3 صوانٍ كبيرة
موضع التهوية	فتح كامل	فتح كامل
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية إلى 149 درجة مئوية	135 درجة مئوية إلى 149 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	300: 63 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 68 درجة مئوية	300: 63 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 68 درجة مئوية
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	2.5 إلى 3 ساعات، حمولة كاملة	3 إلى 3.5 ساعة، حمولة كاملة
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	30 دقيقة	ساعة واحدة
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	8 ساعة ملاحظة: عند الحفاظ على درجة الحرارة لمدة أطول من 30 دقيقة، قم بتغطية الدجاج بكيس بلاستيكي شفاف.	8 إلى 10 ساعات ملاحظة: عند الطهي والحفاظ على درجة الحرارة أثناء الليل، قم بتغطية صواني الدجاج التيء بكيس بلاستيكي شفاف من أجل الطهي. اضبط منظم درجة الحرارة على 121 درجة مئوية لمدة 4 ساعات.
أثناء الليل الطهي / الاحتفاظ بالمنتج	غير موصى بها	اختياري ارجع إلى ملاحظة الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج الوارد أعلاه
درجة الحرارة الداخلية النهائية	77 درجة مئوية	85 درجة مئوية
تجاوز السماح	300: 14 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 8 درجات مئوية	300: 14 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 8 درجات مئوية
معلومات إضافية	—	إذا كنت ترغب في إضافة سوس الباربيكيو، فقم بتسخين السوس إلى 66 درجة مئوية وقم بتغطية الدجاج قبل ساعة تقريبًا من تقديمه.

الدواجن

المنتج <	الدجاج، مقلي (بطريقة الخطوتين)**	دجاج كورنيش
حجم اللحم	قلابة 1.1 إلى 1.2 كجم، 8 قطع	كل منها 340 جرامًا
التعليمات	قم بتنظيف الدجاج وإزالة كل الدهون الزائدة. اغمس الدجاج في مياه باردة مملحة لمدة 15 دقيقة، وقم بتصريف المياه منه ووضعه في قطع الخبز الجافة. قم بتغطية الصواني بمادة رش تحرير الخضروات. ضع الدجاج بجوار بعضه على الصواني - مع فصل الصدور والأجنحة عن الأوراك والسيقان. قم بتغطية الدجاج بدون إحكام باستخدام كيس بلاستيكي شفاف.	قم بتنظيف الدجاج وإزالة الدهون الزائدة. قم بطي أجنحة الدجاج وضعها تحت ظهر الدجاجة. قم بعمل فتحة في جلد الدجاجة (في الجزء السفلي من الدجاجة)، وقم بتصليب ساقي الدجاجة وأدخل كلا الساقين عبر الفتحة. افرد الزيت أو الزبد أو السمن بالفرشاة على الدجاجة (أمر اختياري). قم بتبديل الدجاج كما تشاء، ورش عليه الفلفل الأحمر الحلو. قم بتوزيعها بشكل منتظم في الصواني.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 3 3 لا شيء	1 2 3 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	صينية نصفية واحدة، 9 دجاجات في الصينية صينية نصفية واحدة، 9 دجاجات في الصينية صينية كاملة واحدة، 18 دجاجات في الصينية صينية كاملة واحدة، 18 دجاجات في الصينية
الحد الأقصى للسعة	12 نصفًا، صينيتان نصفيتان 18 نصفًا أو 60 قطعًا، 3 صوان نصفية 36 نصفًا أو 120 قطعة، 3 صوان كبيرة 48 نصفًا أو 160 قطعة، 4 صوان كبيرة	صينية نصفية واحدة، 9 دجاجات في الصينية صينيتان نصفيتان، 18 دجاجة كورنيش 3 صوان كاملة، 54 دجاجة كورنيش 4 صوان كاملة، 72 دجاجة كورنيش
موضع التهوية	نصف فتحة	فتح كامل
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	300: 63 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 68 درجة مئوية	300: 63 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 68 درجة مئوية
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	2.5 إلى 3 ساعات - حمولة كاملة	3 إلى 3.5 ساعة، حمولة كاملة
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	ساعة واحدة
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	4 ساعة	4 إلى 6 ساعات
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	77 درجة مئوية	79 درجة مئوية
تجاوز السماح	300: 14 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 8 درجات مئوية	300: 17 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 11 درجة مئوية

**الدجاج المقلي على خطوتين

يتكون هذا الأسلوب المشتمل على خطوتين من الطهي المسبق للدجاجة في فرن على نار هادئة للحفاظ على درجة رطوبة المنتج، ثم إضافة الشكل المقرمش والمقلي من خلال إدخال المنتج في قلابة لفترة زمنية قصيرة للغاية. يمكن استخدام هذا الأسلوب مع المنتج مباشرة من الفرن أو يمكن أن يتم الطهي المسبق للمنتج وقلبه مباشرة من مكان التخزين المبرد. من خلال الطريقة المكونة من خطوتين، يكون الدجاج رطبًا وحلو المذاق ومنتفخًا وذًا لون بني مائل إلى الذهبي. ويقل مستوى الانكماش ويوم الدهن الموجود في القلاية لفترات أطول بكثير.

القلي مباشرة من الفرن

القلي من مصدر التبريد مباشرة

1. قم بتسخين القلاية بشكل مبدئي على درجة حرارة 168 درجة مئوية.
 2. إذا كنت ترغب في الحصول على قطع خبز بالدجاج أثقل وأكثر قرمشة، فقم بإزالة الجزء المطلوب من الدجاج من الفرن وقم بوضعه في قطع الخبز الطازجة.
 3. ضع الدجاج في القلاية لثلاث دقائق أو إلى أن يصبح لون الدجاج بنيًا مائلًا إلى اللون الذهبي.
 4. يمكن أن يتم قلي الدجاج وفقًا لطلب العميل أو بكميات كبيرة. عند قلي كميات كبيرة، ضع القطع المقلية على صينية لوحية تشتمل على حشوة شبكة سلكية وضع الصواني في حاوية عرض Alto-Shaam مسبقة التسخين أو في كابينة حفاظ على درجة الحرارة مسبقة التسخين تكون فتحات تهوية الأبواب بها مفتوحة تمامًا.
1. قم بإزالة الدجاج من فرن Alto-Shaam الذي يعمل بتقنية Halo Heat، وقم بلفه وتبريده سريعًا وتخزينه في مكان مبرد عند درجة حرارة 3 إلى 4 درجات مئوية.
2. قم بتسخين القلاية بشكل مبدئي على درجة حرارة 168 درجة مئوية.
3. قم بإزالة الجزء المطلوب من الدجاج قبل طهيه من مكان التخزين المبرد.
4. ضع الدجاج في القلاية لست أو سبع دقائق أو إلى أن يصبح لون الدجاج بنيًا مائلًا إلى اللون الذهبي.

الدواجن

المنتج <	بط، كامل	بط الكونفيت	ديك رومي
حجم اللحم	بط كامل: 2 كجم	بط، قطع	ديك رومي كامل: 11 كجم
التعليمات	قم بالتتبيل حسب الرغبة. قم بتتبيل المكونات بالزيت والفلفل الأحمر الحلو وضعه مباشرة على الأرفف السلكية.	قم بتجهيز المكونات وفقًا للوصفة.	يجب إذابة الديك الرومي بشكل كامل. قم بالتتبيل حسب الرغبة. قم بتتبيل المكونات بالزيت أو الزبد أو السمن (أمر اختياري) ورش عليها الفلفل الأحمر الحلو. ضع المكونات مباشرة على الأرفف السلكية.
الصينية المقترحة	لا شيء	صينية فنادق كبيرة	لا شيء
عدد الأرفف	1 2 2 3	2 2 4 4	1 1 1 2
العناصر في كل رف	3 بطات 3 بطات 6 بطات 4 بطات	صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة 2 صوانٍ كبيرة صينية واحدة كبيرة	ديك رومي واحد ديك رومي واحد ديكان روميان ديكان روميان
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200 ، 1000	300 500 750 1200 ، 1000	300 500 750 1200 ، 1000
موضع التهوية	فتح كامل	فتح كامل	فتح كامل
درجة حرارة الطهي	149 درجة مئوية	121 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	300: 63 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 68 درجة مئوية	غير موصى بها	300: 57 درجة مئوية في الفخذ 500، 750، 1000، 1200: 63 درجة مئوية في الفخذ
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	2.5 إلى 3 ساعات - حمولة كاملة	3 ساعة	22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول ديك رومي بالإضافة إلى 30 دقيقة لكل ديك رومي إضافي.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	ساعة واحدة	4 ساعة	1 إلى 2 ساعات
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	8 ساعة	12 ساعة	10 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	نعم	الإعدادات الموصى بها بشدة
درجة الحرارة الداخلية النهائية	77 درجة مئوية	79 درجة مئوية	77 درجة مئوية
تجاوز السماح	300: 14 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 8 درجات مئوية	—	300: 19 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 14 درجة مئوية

الدواجن

المنتج <	صدر الديك الرومي	لغات الديك الرومي	الوصفة
حجم اللحم	5 إلى 7 كجم	أطعمة مجمدة مطهية بشكل مسبق: 4 إلى 5 كجم	
التعليمات	يجب أن يتم تبريد صدور الديك الرومي إلى درجة حرارة داخلية مقدارها 3 إلى 4 درجات مئوية عندما توضع في فرن مسبق التسخين. قم بالتبديل حسب الرغبة. قم بتبديل المكونات بالزيت أو الزبد أو السمن (أمر اختياري) ورش عليها الفلفل الأحمر الحلو. ضع الصدور مباشرة على الأرفف السلوكية.	ضع لغات الديك الرومي المجمدة كاملاً مباشرة على الأرفف السلوكية لإعادة تسخينها.	
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	
عدد الأرفف	2 2 2 3	1 2 2 3	300 500 750 1200، 1000
العناصر في كل رف	قطعة صدور الديك الرومي قطعتا صدور الديك الرومي 4 قطع صدور الديك الرومي 3 قطع صدور الديك الرومي	لغة ديك رومي واحدة لفتان ديك رومي 4 لغات ديك رومي 3 لغات ديك رومي	300 500 750 1200، 1000
الحد الأقصى للسعة	قطعتا صدور الديك الرومي 4 قطع صدور الديك الرومي 8 قطع صدور الديك الرومي 9 قطع صدور الديك الرومي	لغة ديك رومي واحدة 4 لغات ديك رومي 8 لغات ديك رومي 9 لغات ديك رومي	300 500 750 1200، 1000
موضع التهوية	فتح كامل	فتح كامل	
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	121 درجة مئوية	
درجة حرارة المجس	60 درجة مئوية	—	
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	300: 74 درجة مئوية 500، 750، 1000، 1200: 71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	
وقت الطهي	3.5 إلى 4.5 ساعة حمولة كاملة	3 إلى 4 ساعات حمولة كاملة	
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	ساعة واحدة	ساعة واحدة	
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	10 ساعة	6 إلى 8 ساعات	
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	ملاحظة: عند الطهي والحفاظ على درجة حرارة المنتج أثناء الليل، اضبط درجة حرارة الطهي على 121 درجة مئوية.	غير موصى بها	
درجة الحرارة الداخلية النهائية	77 درجة مئوية	74 درجة مئوية	
تجاوز السماح	17 درجة مئوية	6 درجة مئوية	

السّمك

المنتج <	السّمك المخبوز	شرائح لحم السلمون	سمك السلمون المرقط
حجم اللحم	فيليه الأسماك، الطازجة أو المجمدة: 170 إلى 227 جم	170 إلى 227 جم، سمك 25 مم	كامل: 454 جم بالتوابل
التعليمات	لا تقم بإذابة الفيليه المجمد. قم برش الزيت أو تغطية الصواني اللوحية به. ضع الفيليه جنبًا إلى جنب في الصواني. افرد الزيت أو الزبد أو السمن بالفرشاة على السمك (أمر اختياري). قم بتتبيل السمك كما تشاء، ورش عليه القليل من الفلفل الأحمر الحلو. قم بتغطية الصواني بالكياس بلاستيكية شفافة.	قم برش الزيت أو الزبد أو السمن أو تغطية الصواني اللوحية به. ضع الفيليه جنبًا إلى جنب في الصواني. قم بالتتبيل حسب الرغبة.	قم برش الزيت أو تغطية الصواني اللوحية به. امسح سمك السلمون المرقط بقطعة قماش رطبة وضعه إلى جوار بعضه على الصواني. قم بالتتبيل حسب الرغبة.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 4 6 لا شيء	2 4 4 لا شيء	2 6 6 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200 ، 1000	7 إلى 8 شرائح لكل صينية، صينية نصفية واحدة 7 إلى 8 شرائح لكل صينية، صينية نصفية واحدة 15 شريحة لكل صينية، صينية كبيرة واحدة 15 شريحة، صينية كبيرة واحدة	6 أسماك من سمك السلمون المرقط، صينية نصفية واحدة 6 أسماك من سمك السلمون المرقط، صينية نصفية واحدة 12 سمكة من سمك السلمون المرقط، صينية كبيرة واحدة 12 سمكة من سمك السلمون المرقط، صينية كبيرة واحدة
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200 ، 1000	14 إلى 16 شريحة، صينيتان نصفيتان 28 إلى 32 شريحة، 4 صوانٍ نصفية 60 شريحة، 4 صوانٍ كبيرة 75 شريحة، 5 صوانٍ كبيرة	12 سمكة من سمك السلمون المرقط، صينيتان نصفيتان 36 سمكة من سمك السلمون المرقط، 6 صوانٍ نصفية 72 سمكة من سمك السلمون المرقط، 6 صوانٍ كبيرة 96 سمكة من سمك السلمون المرقط، 8 صوانٍ كبيرة
موضع التهوية	نصف فتحة	نصف فتحة	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	1.5 إلى 2.5 ساعة حمولة كاملة	1.5 ساعة حمولة كاملة	1 إلى 1.5 ساعة حمولة كاملة
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	ساعة واحدة	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	3 إلى 4 ساعات يختلف وقت الحفاظ على المنتج بشكل كبير اعتمادًا على نوع الأسماك والمحتوى المبدئي من الرطوبة للمنتج.	3 إلى 4 ساعات	4 إلى 6 ساعات
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	71 درجة مئوية	66 درجة مئوية	66 درجة مئوية
تجاوز السماح	—	—	—

متنوع

المنتج <	كيشي	الأرز	كاستارد البيض المخبوز
العنصر/الكمية	حسب الضرورة	حسب الضرورة	حسب الضرورة
التعليمات	قم بخبز المحار بشكل مسبق في أطباق خبز عند درجة حرارة 135 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة تقريبًا. صب خليط الكيشي على المحار مسبق الخبز وقم بخبز الخليط في فرن مسبق التسخين. ويكون الكيشي جاهزًا عندما يصبح قوام المنتج جيدًا.	استخدم نسبة 1 إلى واحد أو 1 إلى و ونصف من الأرز إلى المياه. ويجب أن يتم شطف الأرز المحتوي على كمية كبيرة من النشا. قم بتعبئة الصواني حتى نصف عمق الصينية وقم بتغطية الصواني بالورق المعدني الرقيق.	استخدم وصفة الكاسترد المفضلة لديك. صب خليط الكاسترد في الأكواب بعمق ثلثي ارتفاع الحاوية وضع الأكواب على صينية لوحية. لا يلزم إجراء حمام مياه. قم بالخبز في فرن تم تسخينه بشكل مسبق. يكون الكاستارد قد نضج عندما تكون السكين التي يتم وضعها في وسط الكوب نظيفة عندما تتم إزالتها.
الصينية المقترحة	صينية خبز	صينية فنادق	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 2 4 8	لا شيء لا شيء لا شيء 3	2 4 4 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	طبقان كيشي طبقان كيشي 5 أطباق كيشي 3 أطباق كيشي	صينية واحدة نصفية صينية واحدة نصفية صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	صينيتان كبيرتان صينيتان كبيرتان 4 صوانٍ كبيرة 3 صوانٍ كبيرة	صينيتان ألواح نصفية 4 صوان ألواح نصفية 4 صوانٍ كبيرة 5 صوانٍ كبيرة
موضع التهوية	فتح كامل	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	—
وقت الطهي	قم بالخبز لمدة ساعتين تقريبًا أو إلى أن يصبح قوام المنتج جيدًا. حمولة كاملة	60 دقيقة إلى 3 ساعات اعتمادًا على الحمولة وحجم الصينية	ما يصل إلى 3 ساعات لصواني الفنادق 100 مم
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	—	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	5 ساعة	8 ساعة	—
أثناء الليل الطهي / الاحتفاظ بالمنتج	لا	اختياري	لا
درجة الحرارة الداخلية النهائية	—	71 إلى 77 درجة مئوية	—
تجاوز السماح	—	—	—

متنوع

المنتج <	بطاطس أو جراتان	التعبئة	بروليه بالكريمة
العنصر/الكمية	حسب الضرورة	حسب الضرورة	حسب الضرورة
التعليمات	اتبع الوصفة التي ترغب بها.	اتبع الوصفة التي ترغب بها.	اتبع الوصفة التي ترغب بها. قم بصب المنتج في ريميكين مفردة وضعها على صينية الألواح.
الصينية المقترحة	صينية فنادق	صينية فنادق أو ألواح	صينية فنادق أو ألواح
عدد الأرفف	2 3 3 5	حسب الضرورة	2 4 4 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200 ، 1000	حسب الضرورة	صينية واحدة نصفية صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200 ، 1000	صينيتان كبيرتان صينيتان نصفيتان 4 صوان نصفية صينيتان نصفيتان	2 صواني فنادق أو صوان كبيرة 4 صواني فنادق أو صوان كبيرة 8 صوان كبيرة / 4 صواني ألواح 4 صواني فنادق أو صوان كبيرة
موضع التهوية	مغلق	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	149 درجة مئوية	107 درجة مئوية	135 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	—	—
وقت الطهي	90 دقيقة، زائد 20 دقيقة لكل صينية إضافية	20 دقيقة	60 دقيقة، زائد 20 دقيقة لكل صينية إضافية
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	—	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	8 ساعة	—	—
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	لا	لا	لا
درجة الحرارة الداخلية النهائية	—	—	—
تجاوز السماح	—	—	—

متنوع

المنتج <	تشكيل الشيكولاته	كيك الورقة	كيك الجبن
العنصر/الكمية	حسب الضرورة	حسب الضرورة	حسب الضرورة
التعليمات	ضع الشيكولاته في إناء	استخدم الوصفة المفضلة لعمل الكيك أو الخلطة. قم بصب الخليط في صوان حتى عمق نصف الصينية. أغلق باب الفرن أثناء دورة الطهي. يكون الكيك قد نضج عندما تكون سلاكة الأسنان التي يتم وضعها في وسط الكوب نظيفة عندما تتم إزالتها.	استخدم الوصفة المفضلة لعمل كيك الجبن أو الخلطة. صب الخليط في صواني يمكن فصل جوانبها عن قاعدتها وقم بخبزه في فرن مسبق التسخين. يكون كيك الجبن قد نضج عندما تكون سلاكة الأسنان التي يتم وضعها في الوسط نظيفة عندما تتم إزالتها. لمنع التشقق، اترك كيك الجبن في الفرن إلى أن تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة.
الصينية المقترحة	حسب الرغبة	صينية ألواح	صينية يمكن فصل جوانبها عن قاعدتها
عدد الأرفف	حسب الضرورة	2 4 4 لا شيء	2 2 4 4
العناصر في كل رف	حسب الضرورة	صينية واحدة نصفية صينية واحدة نصفية صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة	قطعتا كيك قطعتا كيك 5 قطع كيك 3 قطع كيك
الحد الأقصى للسعة	—	صينيتان ألواح نصفيتان 4 صواني ألواح نصفية 4 صوان كبيرة 4 صواني ألواح كبيرة	4 قطع كيك 4 قطع كيك 20 قطع كيك 12 قطع كيك
موضع التهوية	مغلق	فتح كامل	فتح كامل
درجة حرارة الطهي	46 درجة مئوية	163 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	—	—	—
وقت الطهي	46 درجة مئوية	1.5 ساعة حمولة كاملة	90 دقيقة إلى ساعتين أو 3 ساعات اعتمادًا على عمق الصينية
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	—	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	—	—
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	لا	لا	لا
درجة الحرارة الداخلية النهائية	46 درجة مئوية	—	—
تجاوز السماح	—	—	—

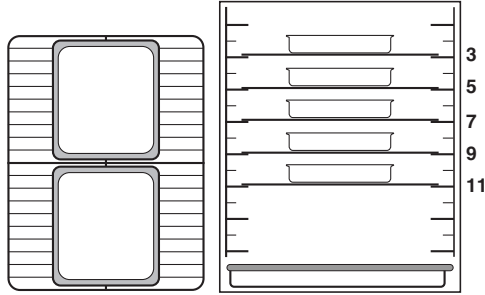
متنوع

المنتج <	الأطعمة الممتعة المجمدة	الأطعمة الممتعة المجمدة المقسمة
العنصر/الكمية	حسب الضرورة	حسب الضرورة
التعليمات	يجب أن يكون المنتج مجمدًا بشكل كامل عندما يتم وضعه في فرن مسبق التسخين. اترك المنتج في الحاوية الأصلية مع وضع الرقائق المعدنية عليه. صب 2 لتر من الماء الساخن في صينية التقطير الموجودة على السطح السفلي من مقصورة الفرن. ضع الحاويات مباشرة على الأرفف السليكية.	
الصينية المقترحة	صينية نصفية	لا شيء
عدد الأرفف	2 3 3 5	2 3 3 3
العناصر في كل رف	300 500 750 1200 ، 1000	4 4 4 صوان نصفية مغطاة بالرقائق المعدنية 2 صوان نصفية مغطاة بالرقائق المعدنية
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200 ، 1000	8 12 12 صوان نصفية مغطاة بالرقائق المعدنية 10 صوان نصفية مغطاة بالرقائق المعدنية
موضع التهوية	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	انظر مخططات وضع الصواني وإعدادات الوقت في الصفحة التالية.	حوالي ساعتين. انظر مخططات وضع الصواني وإعدادات الوقت في الصفحة التالية. لا تقم بطهي المنتجات بشكل زائد عن الحد - افحص درجة حرارة المنتج الداخلية.
الحد الأدنى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	16 إلى 18 ساعات	4 ساعة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	اختياري	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	60 درجة مئوية*	60 درجة مئوية*
تجاوز السماح	—	—
معلومات إضافية	* الأطعمة الممتعة المجمدة المزالة من أغلفة تعبئة معالجة الطعام السليمة السابقة يجب أن يتم التعامل معها على أنها منتجات يجب إعادة تسخينها. يجب أن تصل المنتجات التي يجب إعادة تسخينها إلى درجة الحرارة الداخلية 74 درجة مئوية) لمقدار الوقت المحدد من خلال لوائح الصحة المحلية (الصحة الشخصية).	

الأطعمة الممتعة المجمدة، وضع الصينية

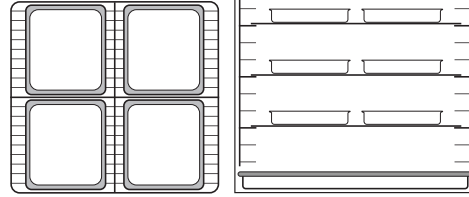
طرازات 1200 & 1000

منظر من أعلى



الصواني متوسطة الحجم	إعداد الموقت إجمالي عدد الساعات
1	ساعتان و 45 دقيقة
2	3 ساعات و 00 دقيقة
3	3 ساعات و 00 دقيقة
4	3 ساعات و 45 دقيقة
5	4 ساعات و 00 دقيقة
6	4 ساعات و 40 دقيقة
7	5 ساعات و 00 دقيقة
8	5 ساعات و 00 دقيقة
9	6 ساعات و 00 دقيقة
10	6 ساعات و 00 دقيقة

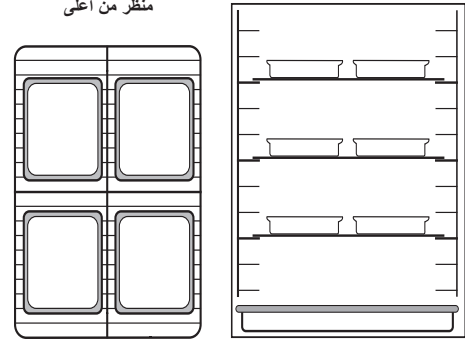
طرازات 750



الصواني متوسطة الحجم	إعداد الموقت إجمالي عدد الساعات
1	ساعتان و 30 دقيقة
2	ساعتان و 45 دقيقة
3	3 ساعات و 30 دقيقة
4	3 ساعات و 30 دقيقة
5	4 ساعات و 00 دقيقة
6	4 ساعات و 30 دقيقة
7	5 ساعات و 00 دقيقة
8	5 ساعات و 00 دقيقة
9	6 ساعات و 40 دقيقة
10	7 ساعات و 25 دقيقة
11	7 ساعات و 25 دقيقة
12	7 ساعات و 25 دقيقة

طرازات 500

منظر من أعلى

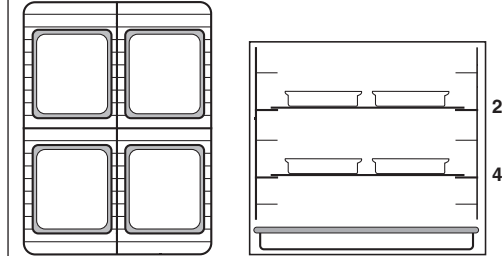


الصواني متوسطة الحجم	إعداد الموقت إجمالي عدد الساعات
1	ساعتان و 30 دقيقة
2	ساعتان و 45 دقيقة
3	3 ساعات و 30 دقيقة
4	3 ساعات و 30 دقيقة
5	4 ساعات و 00 دقيقة
6	4 ساعات و 30 دقيقة
7	5 ساعات و 00 دقيقة
8	5 ساعات و 00 دقيقة
9	6 ساعات و 40 دقيقة
10	7 ساعات و 25 دقيقة
11	7 ساعات و 25 دقيقة
12	7 ساعات و 25 دقيقة

طرازات 300

وضع صينية الأطعمة الممتعة المجمدة

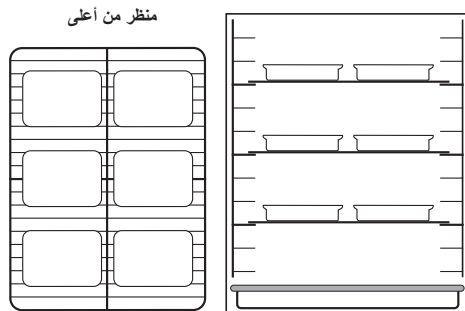
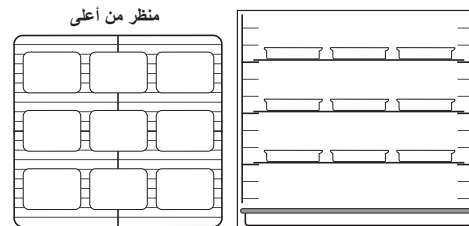
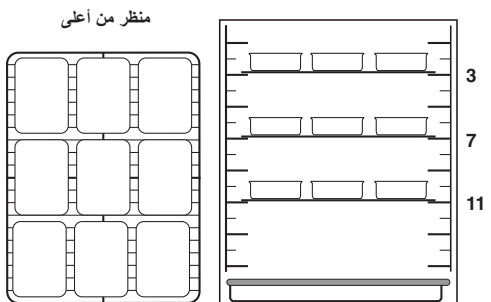
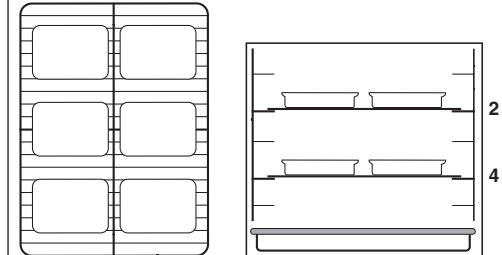
منظر من أعلى



الصواني متوسطة الحجم	إعداد الموقت إجمالي عدد الساعات
1	ساعتان و 30 دقيقة
2	ساعتان و 45 دقيقة
3	3 ساعات و 30 دقيقة
4	3 ساعات و 30 دقيقة
5	4 ساعات و 00 دقيقة
6	4 ساعات و 30 دقيقة
7	5 ساعات و 00 دقيقة
8	5 ساعات و 00 دقيقة

وضع صينية الأطعمة الممتعة المجمدة

منظر من أعلى



متنوع

المنتج <	أطعمة الأصابع المجمدة المطهية بشكل مسبق	ساندوتشات الإفطار
العنصر/الكمية	ناجتس الدجاج: 40 لكل صينية ألواح كبيرة نفاانق في دقيق الذرة: 30 لكل صينية ألواح كبيرة لفات الديك الرومي: 40 لكل صينية ألواح كبيرة بيتزا صغيرة: 12 إلى 15 لكل صينية ألواح كبيرة	حوالي 36 ساندوتشاً ملفوفاً لكل صينية ألواح كبيرة.
التعليمات	رص صواني الألواح باستخدام أوراق الخبز في الصواني (اختيارية) وإدراج شبكة الصينية السلكية. ضع المكونات جنباً إلى جنب على أسلاك الصينية السلكية.	ضع الساندوتشات في الصواني.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 3 5 لا شيء	2 3 3 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200، 1000	300 500 750 1200، 1000
موضع التهوية	فتح كامل	فتح كامل
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	135 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	نفاانق في دقيق الذرة: 30 إلى 45 دقيقة لفات البيض / ناغتس الدجاج: 45 إلى 60 دقيقة بيتزا صغيرة: 60 دقيقة	90 دقيقة المجس حتى 71 درجة مئوية
الحد الأدنى لوقت الحفاظ على المنتج	—	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	تختلف درجات الحرارة التي يتم الحفاظ عليها من منتج إلى آخر. من المتوقع بصفة عامة 1 إلى 3 ساعات كحد أقصى لوقت الحفاظ على المنتج من أجل الوصول إلى المنتج.	5 ساعات
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	66 درجة مئوية	66 درجة مئوية
تجاوز السماح	—	—
معلومات إضافية	تأكد من وصول المنتج إلى درجة حرارة التسخين الكامل. افحص درجة الحرارة الداخلية للمنتج قبل إزالة المنتج من الفرن واضبط وقت التسخين حسب الضرورة.	تأكد من وصول المنتج إلى درجة حرارة التسخين الكامل. افحص درجة الحرارة الداخلية للمنتج قبل إزالة المنتج من الفرن واضبط وقت التسخين حسب الضرورة.

متنوع

المنتج <	الحلوى	كعك البروفينغ
العنصر/الكمية	حلوى تجارية مجمدة مخلوطة من قبل في درجة حرارة الغرفة. قطع حلوى تجارية مجمدة مخلوطة من قبل.	حسب الضرورة
التعليمات	قم بتسخين الفرن بشكل مسبق على درجة حرارة 163 درجة مئوية لساعة على الأقل. قم برص صواني الألواح الكبيرة باستخدام أوراق الخبز في الصواني. استخدم مغرفة رقم 30 لإنتاج حلوى بوزن 28 جم. قم بالمباعدة بين الحلوى المقسمة بشكل متساو على صواني الألواح وقم بتحميل كل الصواني في فرن واحد مرة واحدة. يجب أن تبقى أبواب الفرن مغلقة أثناء الطهي. لا تَقَم بطهي الحلوى بشكل مفرط. السعة التقريبية للصينية: 24 قطعة حلوى لصينية الألواح الكبيرة	قم بإزالة قطع الحلوى من المثبط أو المبرد، واترك المنتج المغطى لكي يصبح قوامه أفضل في درجة حرارة الغرفة. قم بتسخين الفرن بشكل مسبق لمدة 45 إلى 60 دقيقة. صب حوالي حوالي لترين من المياه الساخنة بدرجة حرارة 60 إلى 82 درجة مئوية في الصينية الموجودة على السطح السفلي من مقصورة الفرن.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 6 6 لا شيء	2 6 6 لا شيء
العناصر في كل رف	300 500 750 1200 ، 1000	صينية واحدة نصفية صينية واحدة نصفية صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة
الحد الأقصى للسعة	300 500 750 1200 ، 1000	صينيتان نصفيتان 6 صواني ألواح نصفية 6 صواني ألواح كبيرة 8 صواني ألواح كبيرة
موضع التهوية	فتح كامل	نصف فتحة
درجة حرارة الطهي	163 درجة مئوية	—
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	—	32 إلى 43 درجة مئوية
وقت الطهي	طازج: صينية ألواح كبيرة واحدة 20 دقيقة صينيتان إلى 3 صواني ألواح كبيرة 45 دقيقة مجمد: صينية ألواح كبيرة واحدة 30 دقيقة صينيتان إلى 3 صواني ألواح كبيرة: 45 إلى 60 دقيقة	—
الحد الأدنى لوقت الحفاظ على المنتج	—	20 دقيقة
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	—	45 دقيقة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	لا	لا
درجة الحرارة الداخلية النهائية	—	—
تجاوز السماح	—	—
معلومات إضافية	سيستمر طهي قطع الحلوى لمدة 3 دقائق تقريبًا بعد الإزالة من الفرن. ضع ذلك العامل في الاعتبار لمنع الطهي المفرط للحلوى. ضع الحلوى على رف المخبز لكي تبرد.	إجراء التجهيز المشار إليه أعلاه مقترح كتوجيه عام فقط. بسبب اختلافات المنتجات وجودة المنتجات ووزنها، يوصى بالالتزام بتعليمات الشركة المصنعة للمنتج.

المنتجات المدخنة

المنتج <	لحم البقر المدخن من صدر الحيوان	بسطرمة، مدخنة	لسان بقري، مدخن
العنصر/الكمية	لحم البقر من صدر الحيوان، طازج: 4 إلى 6 كجم	لحم البقر المحفوظ: حسب الضرورة	لسان البقر: متوسط الوزن 1.5 كجم
التعليمات	قم بتتبيل لحم الصدر حسب الرغبة. ضع لحم الصدر على الأرفف السليكية بحيث يكون الجانب المحتوي على الدهون لأسفل. كما يمكن كذلك لف لحم الصدر في أكياس بلاستيكية شفافة من أجل وظائف الطهي والتدخين والحفاظ على درجة حرارة المنتج (أمر اختياري).	قم بالتتبيل حسب الرغبة. ضع المكونات مباشرة على الأرفف السليكية.	اترك الجلد على اللسان عند طهيهِ. قم بتتبيل اللحم كما تشاء، وضعه في الصواني جنبًا إلى جنب. بعد انتهاء دورة الطهي، يجب أن تبقى الألسنة في دورة الحفاظ على درجة الحرارة للمنتج على مدار أربع (4) ساعات. قم بإزالة المنتج من الصواني، وقم بإزالة جلد الألسنة، وأعدّها إلى وحدة التدخين مباشرة على الأرفف السليكية.
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	صينية فندق كبيرة مع رف سلكي مقاس 457 مم × 660 مم
عدد الأرفف	3 3	3 3	الطهي: لا شيء - تدخين: 2 الطهي: لا شيء - تدخين: 2
العناصر في كل رف	3 إلى 4 قطع شواء قطعتان إلى 3 قطع شواء	3 إلى 4 قطع شواء قطعتان إلى 3 قطع شواء	5 ألسنة في كل صينية 10 ألسنة في كل صينية
الحد الأقصى للسعة	12 قطعة شواء - حتى 45 كجم 6 إلى 9 قطعة شواء - حتى 45 كجم	8 قطع شواء 9 قطع شواء	20 لسانًا بقريًا - 30 كجم 30 لسانًا بقريًا - 44 كجم
حاوية الشرائح الخشبية	ممثلة	ممثلة	ممثلة
موضع التهوية	مغلق	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	121 درجة مئوية	121 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	82 درجة مئوية
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	66 درجة مئوية
وقت الطهي	44 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 30 دقيقة إضافية	44 دقيقة لكل كيلوجرام لأول قطعة شواء بالإضافة إلى 30 دقيقة إضافية	4.5 ساعة لأول صينية بالإضافة إلى 30 دقيقة إضافية لكل صينية إضافية.
وقت التدخين	بسبب كثافة اللحم، اضبط مؤقت التدخين على ساعة للوصول إلى مذاق التدخين المتوسط.	بسبب كثافة اللحم، اضبط مؤقت التدخين على ساعة للوصول إلى مذاق التدخين المتوسط.	بعد الطهي والحد الأدنى من وقت الحفاظ على درجة حرارة المنتج، اترك الفرن مضبوطًا على درجة حرارة حفاظ على المنتج مقدارها (66 درجة مئوية). اضبط مؤقت التدخين: 30 دقيقة لصينية واحدة، و60 دقيقة لأربع صواني.
الحد الأدنى لوقت الحفاظ على المنتج	6 ساعات	6 ساعات	4 ساعات
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	24 ساعة	24 ساعة	8 ساعات
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	الإعدادات الموصى بها بشدة	الأطعمة التي يوصى بتناولها	اختياري
درجة الحرارة الداخلية النهائية	73 درجة مئوية	71 درجة مئوية	قبل تنشيط مؤقت التدخين: 87 درجة مئوية
تجاوز السماح	3 درجات مئوية	11 درجة مئوية	7 درجات مئوية

المنتجات المدخنة

المنتج <	البط، المدخن	الديك الرومي، المدخن	فيليه السمك، المدخن
العنصر/الكمية	بط كامل: 2 كجم	ديك رومي كامل: 11 كجم	فيليه السمك: حسب الضرورة يمكن أن يتم استخدام سمك الحدوق كبديل.
التعليمات	قم بالتتبيل حسب الرغبة. قم بتتبيل البط بالزيت والفلفل الأحمر. ضع البط مباشرة على الأرفف السلكية.	يجب إذابة الديك الرومي بشكل كامل. قم بالتتبيل حسب الرغبة. افرد الزيت أو الزبد أو السمن بالفرشاة على الديك الرومي (أمر اختياري). ضع الديك الرومي مباشرة على الأرفف السلكية.	قم بتقسيم السمك المقطع. ضع الفيليه جنباً إلى جنب.
الصينية المقترحة	لا شيء	لا شيء	صينية فنادق كبيرة وضع الصينية: الموضع 1، 4، 7 من أعلى الفرن
عدد الأرفف	2 في كل مقصورة 3 في كل مقصورة	1 في كل مقصورة 2 في كل مقصورة	لا شيء لا شيء
العناصر في كل رف	6 بطات في كل رف 4 بطات في كل رف	ديكان روميان ديكان روميان	صينيتان لكل موضع من مواضع الأرفف صينية ألواح واحدة لكل موضع من مواضع الأرفف
الحد الأقصى للسعة	12 بطّة - 27 كجم 12 بطّة - 27 كجم	ديكان روميان 4 ديوك رومي	6 صوان 7 صواني ألواح
حاوية الشرائح الخشبية	ممتلئة	ممتلئة	ممتلئة
موضع التهوية	مغلق	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	149 درجة مئوية	135 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	74 إلى 77 درجة مئوية	74 إلى 77 درجة مئوية	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	3.5 إلى 4 ساعات المجس إلى 68 درجة مئوية	22 دقيقة لكل كيلوجرام لأول ديك رومي بالإضافة إلى 30 دقيقة للديك الرومي الثاني. المجس إلى 68 درجة مئوية	1.5 إلى 2 ساعة
وقت التدخين	ساعة واحدة	ساعة واحدة	ساعة واحدة
الحد الأدنى لوقت الحفاظ على المنتج	ساعة واحدة	1 إلى 2 ساعات	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	8 ساعات	10 ساعات	3 إلى 4 ساعات
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	الإعدادات الموصى بها بشدة. عند الطهي والحفاظ على درجة حرارة المنتج أثناء الليل، اضبط درجة حرارة الطهي حتى 121 درجة مئوية.	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	85 إلى 88 درجة مئوية	85 درجة مئوية	66 درجة مئوية
تجاوز السماح	7 درجات مئوية	11 درجة مئوية	—

المنتجات المدخنة

المنتج <	السلمون الكامل المدخن	الجمبري، المدخن
العنصر/الكمية	السلمون، كامل: 4 إلى 5 كجم	الجمبري: 16 إلى 20 وحدة
التعليمات	قم بتقسير السمك واغسله بشكل شامل. عند الرغبة، يمكن وضع السمك في محلول ملحي وتبريده لمدة ساعتين إلى 3 ساعات. ضع السمك منتصبًا على صواني الألواح. لا تضع السمك على جانبه.	يمكن أن يبقى الجمبري في الصدف أو يمكن تقشيريه وتنظيفه. قم بالتبديل حسب الرغبة. ضع الجمبري في الصواني جنبًا إلى جنب.
الصينية المقترحة	صينية ألواح	صينية ألواح
عدد الأرفف	2 4	صينية واحدة كبيرة 5 صواني ألواح كبيرة
العناصر في كل رف	صينية واحدة كبيرة 4 صواني ألواح كبيرة	صينية واحدة كبيرة صينية واحدة كبيرة
الحد الأقصى للسعة	3 صواني ألواح كاملة، 6 قطع سلمون كاملة 4 صواني ألواح كاملة، 8 قطع سلمون كاملة	4 صواني ألواح كبيرة 5 صواني ألواح كبيرة
حاوية الشرائح الخشبية	ممتلئة	ممتلئة
موضع التهوية	مغلق	مغلق
درجة حرارة الطهي	135 درجة مئوية	121 درجة مئوية
درجة حرارة المجس	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة المطلوب الحفاظ عليها	71 درجة مئوية	71 درجة مئوية
وقت الطهي	2 إلى 2.5 ساعة	45 دقيقة إلى ساعة
وقت التدخين	1 إلى 2 دورات تدخين ساعة لكل دورة تدخين قم بتعبئة حاويات الشرائح الخشبية لكل دورة	45 دقيقة
الحد الأدنى لوقت الحفاظ على المنتج	ساعة إلى ساعتين	—
الحد الأقصى لوقت الاحتفاظ بالمنتج	10 ساعات	ساعة واحدة
الطهي / الاحتفاظ بالمنتج أثناء الليل	غير موصى بها	غير موصى بها
درجة الحرارة الداخلية النهائية	66 درجة مئوية	66 حتى 71 درجة مئوية
تجاوز السماح	19 درجة مئوية	—

التدخين على البارد

المنتج <	الطماطم المدخنة على البارد المعبأة	السلمون البارد المدخن
العنصر/الكمية	حسب الضرورة	سيمون فيميه: فيليه السلمون الطازج 1 إلى 2 كجم لكل قطعة
التعليمات	قم بإضافة الطماطم إلى الصينية.	<u>المكونات المطلوبة</u> فيليه أو شرائح السلمون الطازج ملح البحر: الكريستالات الكبيرة السكر المبلور أو السكر الخام <u>المكونات المطلوبة</u> كيس بلاستيكي شفاف فوط ورقية شبيكات سلكية ميزان الحرارة الرقمي الحراري (لمراقبة درجة حرارة المنتج الداخلية) ملاقيط التلج: 1 إلى 2 كجم <u>التجهيز</u> قم بإزالة العظام من الفيليه باستخدام الملاقيط لتجنب تمزيق الأنسجة. <u>التمليح</u> 50% ملح بحري أو ملح كوشير سكر حبيبي أو بني بنسبة 50% (للحصول على لون غني) للتخلص من الرطوبة من السلمون النيء، اخلط الملح والسكر معًا وضعهما بإحكام حول كل قطعة فيليه. قم بتغطية الصواني المعبأة بالملح بأكياس بلاستيكية شفافة وقم بتبريدها لمدة 24 ساعة. بعد فترة التبريد لمدة 24 ساعة، قم بإزالة الفيليه من خليط الملح والسكر وقم بشطفه بالكامل تحت المياه الباردة والجارية. قم بتجفيفه باستخدام مناشف ورقية بالربت عليه. ضع الفيليه إلى جانب بعضه على صينية ألواح وأعدده، بدون تغطيته، إلى الثلاجة لمدة ساعة إلى 6 ساعات، حيث تكون تلك الفترة هي فترة التجفيف النهائية.
الصينية المقترحة	صينية فنادق كبيرة	شبكة سلكية
عدد الأرفف	4 4	3 4
العناصر في كل رف	صينيتان كبيرتان صينية واحدة كبيرة	3 قطع فيليه / أوجه في كل رف 3 قطع فيليه / أوجه في كل رف
الحد الأقصى للسعة	8 صوان كبيرة 4 صوان كبيرة	9 قطع فيليه 12 قطع فيليه
حاوية الشرائح الخشبية	ممتلئة	ممتلئة
موضع التهوية	مغلق	مغلق
وقت التدخين	15 دقيقة اترك المكونات لمدة ساعة	10 إلى 20 دقيقة
الوقت المطلوب في الفرن		ساعة إلى ساعتين
درجة الحرارة الداخلية النهائية		يجب ألا تتجاوز 25 درجة مئوية

التدخين على البارد

السلمون البارد المدخن

يجب أن تكون درجة حرارة الفرن عند نفس درجة حرارة الغرفة قبل بدء إجراء التدخين على البارد.

اغمس شرائح الخشب في المياه وفقاً للتوجيهات (لمدة 5 إلى 15 دقيقة)، وقم بملء حاوية شرائح الخشب وأدخلها في حامل الشرائح الموجود في مؤخرة الفرن.

قم بتعبئة الصينية بالتلج وضع الصينية في موضع الرف رقم 7 (فوق حاوية شرائح الخشب مباشرة).

ضع قطع فيليه السلمون المجهزة على شبكة سلكية كما هو موضح في المخطط وأدخل الشبكة السلكية في رف الفرن بدءاً بموضع الرف العلوي.

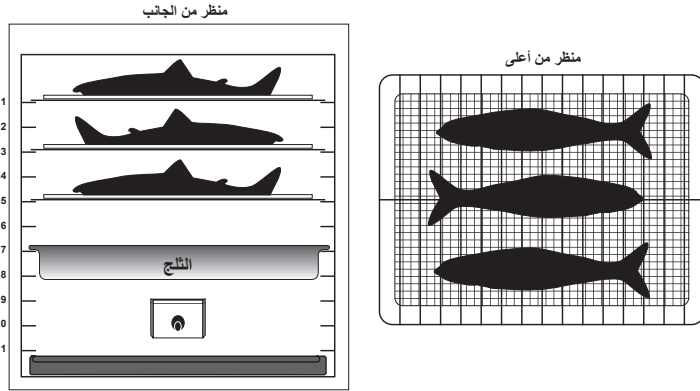
ضع مجس ميزان حرارة حراري في وسط قطعة الفيليه الوسطى في موضع الرف العلوي أو موضع الرف المركزي عند تدخين الحمولة الكاملة. للحفاظ على اللون المناسب، يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة الداخلية 25 درجة مئوية. لهذا السبب، من الضروري بدء عملية التدخين عندما تكون درجة حرارة الفرن عند نفس درجة حرارة الغرفة.

تحقق من إغلاق فتحات الفرن. قم بإغلاق باب الفرن واضبط درجة حرارة التدخين من 10 إلى 20 درجة اعتماداً على المذاق المفضل.

/إشعار: إذا كنت تستخدم فرنًا يحتوي على عناصر تحكم يدوية، يجب أن يتم ضبط درجة حرارة الطهي على 0 درجة مئوية قبل ضبط وقت التدخين لكي تعمل عملية التدخين.

عندما يصل مؤقت التدخين إلى موضع إيقاف التشغيل، يجب أن يبقى الفيليه في الفرن لمدة ساعة إلى ساعتين. لا تفتح باب الفرن أثناء هذه الفترة.

بعد الوقت المطلوب للوضع في الفرن، قم بإزالة الفيليه وتغطيته بكيس بلاستيكي شفاف وتبريده إلى أن يصبح مجمدًا بشكل كامل.



⚠ تحذير

يمكن أن يؤدي استخدام المواد غير المناسبة لوظيفة التدخين إلى التعرض للتلفيات أو المخاطرة أو تلف الجهاز أو يمكن أن يؤدي ذلك إلى تقليل العمر الإجمالي للفرن. لا تستخدم نشارة الخشب للتدخين. ولا تستخدم شرائح الخشب الأقل من حجم ظفر الإبهام.

أوقات التدخين

يوصى بأن يكون المشغل على دراية بتفضيلات المذاق الخاصة بالمنطقة. ويوصى بالتجريب بشكل مبدئي بالحد الأدنى من وقت التجميد.

مذاق التدخين الخفيف	10 دقائق
مذاق التدخين المتوسط	30 دقيقة
مذاق التدخين الشديد	40 دقيقة
مذاق التدخين الشديد للغاية	60 دقيقة*
مذاق التدخين الشديد بشكل فائق	80 دقيقة*

*لمدة 60 دقيقة أو أكثر: قم بتحميل حاوية شرائح الخشب مرتين وقم بتنشيط مؤقت التدخين مرتين.



مقر ALTO-SHAAM الرئيسي العالمي

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, U.S.A.
الهاتف +1-262-251-3800 +800-558-8744

ALTO-SHAAM المكسيك

ليون، المكسيك
الهاتف +52 1 477-754-1305

ALTO-SHAAM فرنسا، L.L.C.

أكس أن بروفانس، فرنسا
الهاتف +33(0)4-88-78-21-73

ALTO-SHAAM في وسط أمريكا وجنوبها

ميامي، فلوريدا، الولايات المتحدة الأمريكية
الهاتف +1-954-655-5727

ALTO-SHAAM في آسيا

شنغهاي، الصين
الهاتف +86-21-6173 0336

ALTO-SHAAM في روسيا

موسكو، روسيا
الهاتف +7-903-793-2331

ALTO-SHAAM GmbH

بوخوم، ألمانيا
الهاتف +49(0)234-298798-0

ALTO-SHAAM في الشرق الأوسط

شركة ذات مسؤولية محدودة
دبي، الإمارات العربية المتحدة
الهاتف +917 4 321 9712

ALTO-SHAAM في كندا

كونكورد، أونتاريو، كندا
الهاتف المجاني 866-577-4484
الهاتف +1-905-660-6781