

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОТОВКЕ, ВЫДЕРЖИВАНИЮ И КОПЧЕНИЮ



ALTO-SHAAM®

HALO HEAT®

Содержание

Низкотемпературное приготовление

Введение в низкотемпературное приготовление	1
Мясо и питательность	2
Весовая потеря из-за усыхания продукта и время приготовления	3
Экономия на трудозатратах и оборудовании	4
Характеристики печи	4
Начало работы	4

Готовка, выдерживание, копчение

Ручное управление	5-6
Улучшенная система управления	7-10

Советы по эксплуатации 11

Безопасность пищевых продуктов

Определение готовности продукта	12
Разогрев	12
Общие указания по хранению продуктов . .	13
Безопасность пищевых продуктов	14-15

Чистка и профилактическое техобслуживание

Защита поверхностей из нержавеющей стали	16
Чистящие средства	16
Чистящие материалы	16
Ежедневная очистка датчика/щупа (улучшенное управление)	16
Уход и чистка оборудования	17
Контрольный список профилактического обслуживания	18

Рецепты для приготовления пищи

Оглавление рецептурного раздела	19
Говядина	20-23
Телятина	23
Ягнatina	24
Свинина	25-27
Мясные полуфабрикаты	27
Птица	28-31
Рыба	32
Прочее	33-39

Рецепты копчения

Копченая говядина	40
Копченая свинина	41-42
Копченая птица	42
Копченая рыба, креветки	43
Маринованные томаты холодного копчения	44
Семга холодного копчения	44-45





Улучшенное управление

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

Ручное управление

500-TH-II

750-TH-II

1000-TH-I

1000-TH-II

767-SK

1767-SK

1000-SK-I

1000-SK-II



Низкотемпературное приготовление

Добро пожаловать в экономичный мир готовки при низких температурах.

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

Технология Halo Heat кардинально отличается от прочих систем приготовления пищи. Благодаря однородному нагреву в любой части камеры Halo Heat поразительно снижает усыхание мяса, способствует выделению натуральных смягчающих ферментов, делает вкус более насыщенным, сохраняет питательный сок в продукте. Halo Heat позволяет сократить затраты на электроэнергию, труд и обработку продукта, позволяет сэкономить место на кухне. Механическая вентиляция или вытяжка не требуются, так что печь может быть установлена где угодно.

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

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



Низкотемпературное приготовление

МЯСО И ПИТАТЕЛЬНОСТЬ

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

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

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

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

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

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

Мясо на 70% - 75% состоит из воды. При высокой температуре в процессе приготовления вода испаряется, что выражается в потере сочности продукта. Приготовление в печи Halo Heat при низких температурах сохраняет максимальное количество воды, что делает мясо более сочным, и продлевает срок его хранения.

С учетом большей питательности и нежности, сниженной степени усыхания и повышенной сочности, мясо не потребует такого количества соли, как при приготовлении обычными способами. Сохраняется натуральный вкус. Это важный фактор для современной здоровой диеты.

Низкотемпературное приготовление

ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ИЗ-ЗА УСЫХАНИЯ ПРОДУКТА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

1. Температура, при которой мясо готовится:

Чем выше температура, при которой готовится мясо, тем больше будут потери от усыхания. «Передержка» мяса также приводит к большим потерям веса. Высокая температура и «передержка» выводят влагу на поверхность, откуда она испаряется или стекает вниз.

2. Внутренняя температура мяса:

Как и в случае «передержки», по мере повышения внутренней температуры мяса увеличиваются потери от усыхания. Вследствие вышесказанного мы рекомендуем готовить красное мясо при температуре 121°C и готовить, ориентируясь на внутреннюю температуру продукта. Рекомендуется использовать термометр.

ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫХ ФАКТОРА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРАВИЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА:

1. Возраст мяса:

Старое мясо готовится быстрее, больше усыхает и может сохраняться в приготовленном виде меньше, чем свежее.

2. Внутренняя температура перед готовкой:

Мясо должно быть помещено в заранее прогретую печь прямо из холодильника, где температура составляет 3°- 4°C. Неразмороженное мясо потребует примерно в полтора – два раза больше времени на приготовление, чем обычно. К тому же разрывы тканей, произошедшие вследствие заморозки, вызовут дополнительные потери влаги, что приведет к большему усыханию.

3. Желаемая степень готовности:

Чем более высокая внутренняя температура продукта требуется, тем больше времени потребуется на приготовление. Время приготовления, указанное в данном руководстве, основывается на наиболее популярной внутренней температуре, до которой обычно готовят данный продукт.

4. Количество и качество продукта.

КАК ПОСЧИТАТЬ ВЕСОВУЮ ПОТЕРЮ ОТ УСЫХАНИЯ

НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА (до приготовления)
-МИНУС: ИТОГОВЫЙ ВЕС (после приготовления)

РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ
ВЫРАЖЕНИИ

ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ ВЫРАЖЕНИИ (общая
потеря веса в результате приготовления)

+ РАЗДЕЛИТЬ НА: НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС ПРОДУКТА (до приготовления)

РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В ПРОЦЕНТОМ
ВЫРАЖЕНИИ

ПРИМЕР.: Начальный вес ростбифа: 45 кг
Итоговый вес ростбифа: -43 кг

= ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В АБСОЛЮТНОМ ВЫРАЖЕНИИ: 2 кг

ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ РАЗДЕЛИТЬ НА
НАЧАЛЬНЫЙ ВЕС 45 $\sqrt{\frac{0,05 = 5\%}{2,0}}$

РАВНЯЕТСЯ: ВЕСОВАЯ ПОТЕРЯ ОТ УСЫХАНИЯ В ПРОЦЕНТОМ ВЫРАЖЕНИИ

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ БАКТЕРИАЛЬНОГО ЗАРАЖЕНИЯ

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

Низкотемпературное приготовление

ЭКОНОМИЯ НА ТРУДОЗАТРАТАХ И ОБОРУДОВАНИИ

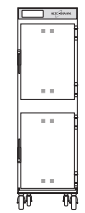
Низкотемпературные печи Halo Heat® просты в использовании и обслуживании. После помещения сырого продукта в печь и выставления настроек нет ни малейшей необходимости постоянно проверять или переворачивать его, менять настройки времени и температуры приготовления. Приготовление требует от вас минимум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

При использовании низкотемпературной печи Halo Heat с температурой 121°C внешняя вентиляция и дорогие вытяжки обычно не требуются. Температура в кухне будет ниже, и вы экономите на затратах электроэнергии за счет снижения теплообмена нагретого воздуха. Поскольку вытяжка не требуется, вы можете поставить печь куда угодно: в угол кухни, фуршетную линию или банкетную комнату. Также печь может быть встроена в прилавок или, для экономии места, может быть поставлена на другую низкотемпературную печь Halo Heat или тепловой шкаф аналогичных габаритов.

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

HALO HEAT СОКРАЩАЕТ ТРУДОЗАТРАТЫ

ЗАГРУЖАЙТЕ ПЕЧЬ
ВО ВРЕМЯ ЗАКРЫТИЯ



- ПРОДУКТ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ НОЧЬЮ
ДЛЯ ПОДАЧИ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ.
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПОЛНЯЕТСЯ В
НЕПИКОВОЕ ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
- ПРОВЕРЯТЬ ПРОДУКТ НЕ ТРЕБУЕТСЯ.
- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПОНИЖЕННАЯ ПЛАТА
ЗА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ.
- ОСНОВНОЙ ПЕРСОНАЛ МОЖЕТ
СОСРЕДОТОЧИТЬСЯ НА ВЫПОЛНЕНИИ
ДРУГИХ ЗАДАЧ.

ЛУЧШЕЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ
НАГРУЗКИ ПЕРСОНАЛА



ИЗВЛЕКАЙТЕ Б
ЛЮДА НА
СЛЕДУЮЩИЙ
ДЕНЬ

ПОРЕЖЬТЕ,
РАЗЛОЖИТЕ ПО
ТАРЕЛКАМ И
ПОДАВАЙТЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

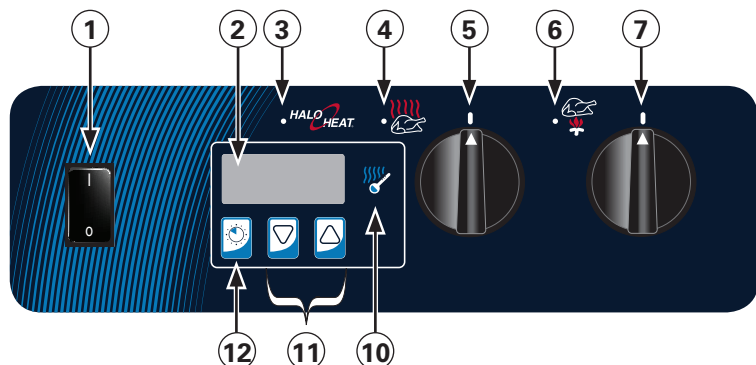
Данная печь оборудована специальным нагревающим кабелем с низкой плотностью теплового потока. В соответствии с технологией Halo Heat® нагревающий кабель устанавливается на стенках камеры печи и обеспечивает равномерный приток тепла, регулируемый датчиком печи. Конструктивные и рабочие характеристики печи позволяют обойтись без поддона для регулирования влажности или циркуляционного вентилятора. Благодаря равномерному распределению тепла продукт готовится равномерно и может дольше сохраняться.

Уведомление: 300-ТН/III — это наша настольная модель. При готовке в печи 300-ТН/III с полной загрузкой термощуп следует вставлять в продукт, находящийся на нижней полке.

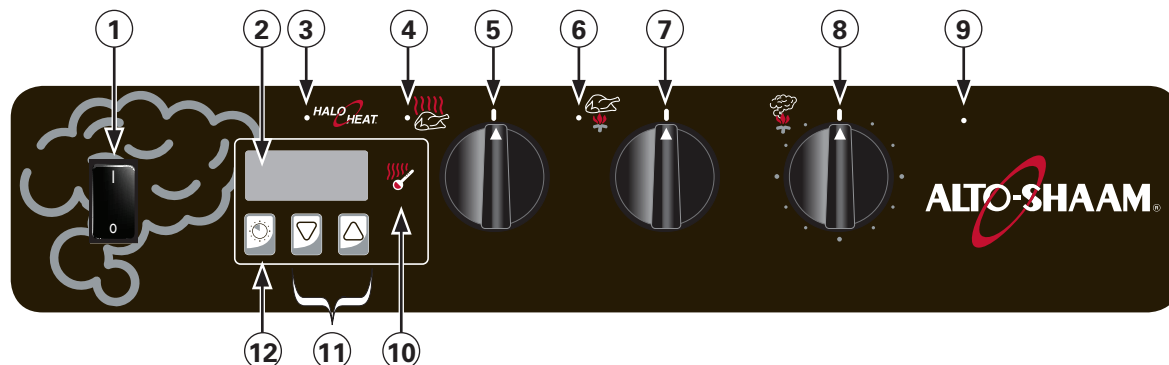
НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Перед использованием печи протрите ее влажной тряпкой как внутри, так и снаружи, используя бытовое моющее средство в рекомендованной концентрации. Вымойте чистой теплой водой, смыв губкой все остатки моющего средства. Вытрите насухо чистой тканью или осушите струей воздуха.
2. Протрите досуха дверные прокладки и панель управления мягкой тканью.
3. Очистите и установите боковые направляющие, полки и внешний каплесборник. Полки устанавливаются в печь изогнутым краем к задней части печи. Установите каплесборник на внутреннюю нижнюю поверхность печи.
4. Перед началом готовки продукта ознакомьтесь с принципами управления печью.

Готовка, выдерживание, копчение в печи с ручным управлением



1. Переключатель Вкл./Выкл.
2. Цифровой дисплей
3. Светодиодный индикатор нагрева
4. Светодиодный индикатор выдерживания
5. Ручка настройки выдерживания — диапазон температур от 16°C до 96°C
6. Светодиодный индикатор готовности



7. Ручка настройки готовки — диапазон температур от 93°C до 162°C
8. Ручка таймера копчения (максимум 60 минут)
9. Светодиодный индикатор копчения
10. Дисплей температуры
11. Стрелки «Вверх» и «Вниз» (для установки и изменения времени готовки)
12. Отмена таймера

1. Включите питание печи (положение I выключателя).
Дисплей покажет 0°F или 0°C.
2. Установите температуру выдерживания.
Установите **ручку настройки выдерживания** на нужную температуру выдерживания. Температура настройки появляется на **цифровом дисплее**, и загорается **светодиодный индикатор выдерживания**.
3. Установите температуру готовки.
Установите **ручку настройки готовки** на нужную температуру. Температура настройки появляется на **цифровом дисплее**, и загорается **светодиодный индикатор готовки**.
Уведомление: Режим готовки действует только в том случае, если работает таймер.
4. Установите таймер.
Стрелками «Вверх» и «Вниз» задайте требуемое время готовки или изменяйте время в процессе готовки.
Для отмены таймера нажмите и удерживайте кнопку **отмены таймера**.
5. Прежде чем загружать продукты, **РАЗОГРЕЙТЕ** печь в течение 30 минут.
6. Загрузите в печь продукты и отрегулируйте должным образом таймер готовки.
7. Для копчения загрузите контейнер для щепы.
Возьмите содержимое одного контейнера сухой щепы размером не меньше, чем с ноготь, и 5 – 15 минут вымачивайте щепу в воде. Вынув щепу из воды, стряхните лишнюю воду. Изнутри задней панели коптильной камеры извлеките контейнер для щепы. Поместите вымоченную щепу в контейнер и вставьте его обратно в печь.

8. Настройте таймер копчения

Таймер копчения активирует нагревательный элемент в контейнере щепы. Когда контейнер щепы заполнен, и **ручка таймера копчения** повернута по часовой стрелке до упора, щепы будет дымиться приблизительно от 45 минут до часа.

Чтобы настроить **таймер копчения**, поверните ручку таймера копчения за требуемое значение времени, а затем сразу же верните ее назад и установите нужное время.

Загорится **светодиодный индикатор копчения**.

На протяжении всего цикла копчения дверь печи и отдушины двери должны быть плотно закрыты.

Уведомление: Для холодного копчения температуру готовки следует установить на 0°C перед заданием времени копчения, чтобы процедура копчения работала.

Уведомление:

- После настройки таймера загорится **светодиодный индикатор нагрева**; она будет гореть, пока печь не нагреется до заданной температуры
- В любой момент можно нажать кнопку **дисплей температуры**, чтобы переключить дисплей с отображения **заданной** температуры на отображение заданного времени. Нажмите и удерживайте эту кнопку для отображения **фактической** температуры в печи.

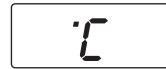
Низкотемпературное приготовление

Переключение между градусами Фаренгейта (°F) и Цельсия (°C)

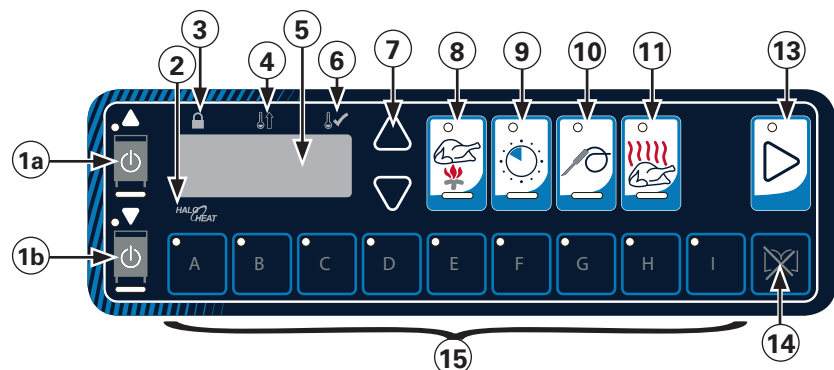
Стандартная заводская настройка — градусы Фаренгейта. Для перехода к градусам Цельсия:

1. Нажмите и в течение 5 секунд удерживайте кнопку **дисплей температуры** и кнопку-стрелку **Вниз**.
2. На дисплей в течение 3 секунд будет выведено °C для подтверждения выбора, после чего появится температура в °C.
3. Для переключения на градусы Фаренгейта повторите указанное действие.

Уведомление: В случае отключения питания выбранная пользователем настройка °C или °F сохранится.



Готовка, выдерживание, копчение в печи с улучшенным управлением



- 1a. Вкл./Выкл. - верхняя камера
- 1b. Вкл./Выкл. - нижняя камера
- 2. Светодиодный индикатор нагрева
- 3. Светодиодный индикатор блокирования
- 4. Светодиодный индикатор разогрева
- 5. Светодиодный дисплей
- 6. Светодиодный индикатор готовности
- 7. Стрелки ВВЕРХ и ВНИЗ

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

2. Если готовка осуществляется по рецепту

Нажмите кнопку нужного рецепта (A-H) и нажмите кнопку ПУСК, чтобы запустить цикл готовки.

3. Если готовка осуществляется без рецепта

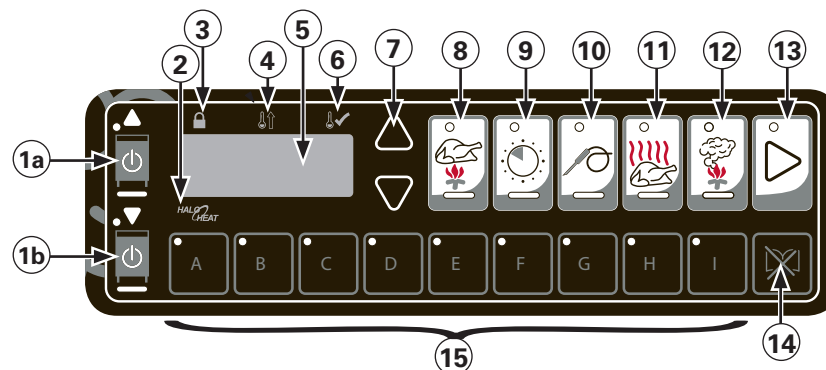
A. Установите температуру готовки.

Нажмите кнопку **готовки**. Загорится индикаторная лампа подогрева печи, и на дисплее появится последняя настройка температуры готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения температуры готовки.

- Если готовите по времени — нажмите кнопку **таймера**. Загорится индикаторная лампа таймера и на экране отразится последнее заданное время готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданного времени. На дисплее будут чередоваться настройка температуры и пройденное время.
- Если готовите по термощупу — нажмите кнопку **термощупа**. Загорится индикаторная лампа термощупа и на экране отразится последняя заданная внутренняя температура продукта. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданной температуры. На дисплее будут чередоваться настройка температуры, пройденное время и температура по термощупу.

B. Установите температуру выдерживания.

Нажмите кнопку **выдерживания**. Будет по-прежнему светиться индикаторная лампа готовки. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для изменения заданной температуры выдерживания. На дисплее будут чередоваться настройка температуры выдерживания и время, в течение которого продукт находится в режиме выдерживания. Печь будет оставаться в режиме выдерживания, пока не будет нажата кнопка **Вкл./Выкл.**



- 8. Кнопка готовки — интервал температур от 93° до 162°C
- 9. Кнопка таймера
- 10. Кнопка термощупа
- 11. Кнопка выдерживания — интервал температур от 16°C до 96°C
- 12. Кнопка копчения
- 13. Кнопка ПУСК
- 14. Кнопка отмены программы
- 15. Кнопки программирования рецептов

Для включения режима выдерживания по термощупу (дополнительный при готовке по термощупу) — нажмите кнопку **термощупа**. Будет выведена температура готовки по термощупу. Снова нажмите кнопку **термощупа**, чтобы переключиться на температуру выдерживания по термощупу. Светодиодные индикаторы под кнопками **термощупа** и **выдерживания** будут попеременно мигать, указывая на режим выдерживания по термощупу. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки температуры выдерживания по термощупу. Диапазон температур готовки: 94°C – 160°C

C. Установите время копчения.

Нажмите кнопку копчения. Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки нужной температуры копчения. На дисплее выводится последняя настройка времени.

D. При желании сохраните программу как рецепт.

Выберите нужную кнопку **рецепта** (A-H) для продукта, запрограммированного в предыдущих шагах. Нажмите и две секунды удерживайте выбранную кнопку **рецепта**. Когда рецепт будет сохранен, вы услышите секундный гудок, и загорится индикатор кнопки рецепта.

Уведомление: Одновременно можно программировать только один рецепт. Если вы хотите запрограммировать еще один рецепт, печь нужно запустить и остановить, либо включив и выключив питание камеры, либо нажав кнопку **Пуск**. Для следующего программируемого продукта будет по умолчанию выбрана последняя использовавшаяся кнопка **рецепта**. Настройки для следующего продукта можно изменить вручную или выбрать другую кнопку программирования.

Для удаления программы печь должна находиться либо в режиме выдерживания с включенным питанием, либо в режиме предварительного подогрева. Печь не должна выполнять программу из меню **рецептов**.

E. Запустите цикл готовки.

Нажмите кнопку **Пуск**.

Готовка, выдерживание, копчение в печи с улучшенным управлением

Чтобы остановить работу в любой момент:

Нажмите и удерживайте кнопку **Пуск**, пока не услышите 2-секундный гудок, означающий, что работа прекращена. Печь останется включенной.

Чтобы выключить панель управления печи:

Нажмите и удерживайте кнопку **Вкл./Выкл.**, пока не услышите гудок. Индикаторная лампа **Вкл./Выкл.** погаснет.

Индикатор «дверь открыта»

На дисплее будет мигать «door» (дверь), и пользователь будет предупрежден трехкратным гудком. Нажмите кнопку **Вкл./Выкл.**, чтобы сбросить сообщение об ошибке и выключить звуковой сигнал.

Кнопки-стрелки:

Температуру **готовки, выдерживания и по термощупу**, а также настройку **времени** можно изменить с помощью стрелок **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**. Нажатие и отпускание кнопки-стрелки изменяет настройку на единицу. Чтобы менять настройку быстрее, нажмите и удерживайте кнопку со стрелкой. Когда настройка станет кратной 10, она начнет изменяться с шагом 10.

Зеленые и желтые индикаторы:

Каждая программная кнопка снабжена зеленым индикатором, сигнализирующим, что от оператора требуется дополнительное программирование, или показывающим текущее рабочее состояние печи.

Кнопки готовки, таймера, термощупа и выдерживания имеют желтые индикаторные лампы, помогающие в определении отображаемой информации.



Показ высокой/низкой температуры по термощупу:

Чтобы проверить максимальную или минимальную температуру по термощупу при готовке по термощупу, нажимайте следующие кнопки (при этом термощуп должен быть вставлен в продукт):

Максимальная температура: Одновременно нажмите кнопку термощупа и стрелку **ВВЕРХ**.

Минимальная температура: Одновременно нажмите кнопку термощупа и стрелку **ВНИЗ**.

Удаление рецепта:

Для удаления программы печь должна находиться либо в режиме выдерживания с включенным питанием, либо в режиме предварительного подогрева. Печь не должна выполнять программу из меню рецептов.

Когда печь находится в режиме выдерживания с включенным питанием или в режиме предварительного подогрева, нажмите и удерживайте кнопку **ОТМЕНА**, а затем кнопку рецепта с соответствующей буквой, после чего соответствующий рецепт будет удален. Когда рецепт будет удален, вы услышите секундный гудок.

Обнаружение сбоя питания:

Если во время нагрева по какой-либо причине произойдет сбой питания, система управления сохранит в памяти запрограммированные рабочие условия. Когда питание восстановится, система управления возобновит работу с той точки, в которой она была прервана, индикатор **ВКЛ./ВЫКЛ.** будет мигать, сообщая о происшедшем событии. Оператор может подтвердить сбой питания, нажав кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.** При нажатии кнопки на дисплее появится время, в течение которого питание отсутствовало. Система управления прекратит отсчет времени отсутствия питания, когда оно превысит 24 часа.

Уведомление: Если такое событие произойдет, настоятельно рекомендуется принять меры по сохранению пригодности пищевых продуктов для употребления в соответствии с местными нормами по охране здоровья.

Для установки даты и времени:

Выключите все камеры печи.

Для установки времени дня (ЧЧ:мм) в часах/минутах — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «А», затем нажмите стрелку **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**.

Для установки года — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «В», затем нажмите стрелку **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**.

Для установки месяца и дня (ММ.дд) — нажмите и три секунды удерживайте кнопку «С», затем нажмите стрелку **ВВЕРХ** или **ВНИЗ**.

Готовка, выдерживание, копчение в печи с улучшенным управлением

Использование термощупа:

Когда термощуп находится в своем кронштейне, светодиодный дисплей показывает температуру воздуха внутри печи. Чтобы использовать термощуп для готовки, выньте его из кронштейна и перед использованием дезинфицируйте, протерев по всей длине одноразовым спиртовым тампоном.

Внутреннюю температуру продукта воспринимает только кончик термощупа; поэтому для точного измерения температуры важно, чтобы кончик находился в правильном месте. Вставьте термощуп в продукт до половины, чтобы кончик оказался в центре массы продукта. Вставляя термощуп в плотные продукты, например, в мясо для жаренья или куриные грудки, направляйте его из вертикального положения вниз или сбоку в центр продукта. При установке термощупа в полужидкий или жидкий продукт закрепите провод термощупа, чтобы термощуп оказался в нужном положении. Следите, чтобы кончик термощупа не касался краев, дна или стенок контейнера. Прикрепите провод термощупа лентой к краю контейнера.

Для включения режима выдерживания по термощупу (дополнительного при готовке по термощупу):

- Нажмите кнопку **термощупа** для отображения температуры готовки по термощупу.
- Снова нажмите кнопку **термощупа**, чтобы переключиться на температуру выдерживания по термощупу.



Примечание. Светодиодные индикаторы под кнопками **термощупа** и **выдерживания** будут попеременно мигать, указывая на режим выдерживания по термощупу.

- Используйте стрелки **ВВЕРХ** и **ВНИЗ** для установки нужной температуры выдерживания по термощупу.



- Чтобы начать цикл готовки, нажмите кнопку **ПУСК**.



Калибровка термощупа:

1. Чтобы проверить калибровку термощупа температуры продукта, поместите термощуп в стакан воды со льдом.
2. Дав температуре установиться, нажмите и 5 (пять) секунд удерживайте кнопку термощупа. Сравните показания со значением 0°C.
3. Если нужна калибровка, печь должна быть включена и находиться в режиме выдерживания. Включите печь. Когда печь начнет работать в нужном режиме, нажимайте кнопку термощупа в течение 8 (восьми) секунд. Вы услышите двойной гудок, и на дисплее появится температура. Кнопками-стрелками отрегулируйте поправку температуры термощупа. Для проверки повторите шаг 2.
4. Повторяйте шаги 1 и 2, пока не убедитесь в правильности калибровки.

Жаренье под вакуумом:

Когда печь находится в режиме подогрева, нажмите и удерживайте кнопку термощупа. Через 5 секунд на дисплее появится «SouS», если установлен режим вакуума, или «rE9», если термощуп работает в обычном режиме. Если требуется изменение, удерживайте кнопку термощупа еще три секунды, чтобы переключить режим.

При готовке по термощупу вставляйте термощуп в сырой продукт после того, как печь прогреется.

ПОДОЖДИТЕ ОДНУ ПОЛНУЮ МИНУТУ, чтобы температура термощупа упала до внутренней температуры продукта. После этого периода выравнивания температуры термощупа нажмите кнопку **ПУСК**, чтобы начать процесс готовки. Если термощуп покажет внутреннюю температуру продукта неправильно, печь по умолчанию перейдет к температуре выдерживания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Готовка, выдерживание, копчение в печи с улучшенным управлением

Блокировка и разблокировка кнопок рецептов



Кнопки рецептов A - H можно заблокировать в целях предотвращения их случайного удаления или изменения.

Чтобы заблокировать кнопки рецептов, нажмите и удерживайте кнопку I, пока не услышите гудок. Отпустите кнопку I. На кнопке I загорится зеленый индикатор. Кнопки рецептов A - H заблокированы.

Уведомление: Это блокирование действует только на кнопки рецептов A - H. Печь можно продолжать использовать в непрограммируемых режимах готовки, термощупа или выдерживания.

Для разблокировки кнопок рецептов нажмите и удерживайте в течение 2 секунд одновременно кнопку ОТМЕНА и кнопку «I», пока зеленый световой индикатор на кнопке «I» не перестанет мигать. Отпустите все кнопки. Кнопки рецептов разблокированы.

Выбор шкал Фаренгейта или Цельсия



При выключенной панели управления **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВВЕРХ, пока дисплей не покажет текущий выбор. Для переключения между двумя вариантами нажимайте кнопки ВВЕРХ или ВНИЗ. После каждого изменения кнопку нужно отпустить. Перед повторением процедуры дисплей должен очиститься.

Блокирование и разблокирование панели управления



В любой момент панель управления можно блокировать, чтобы не допустить непреднамеренных или случайных изменений настроек.

Чтобы заблокировать панель управления **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВВЕРХ, а затем нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Вы услышите короткий гудок, и загорится значок блокирования панели. Отпустите все кнопки. Панель управления печи заперта.

Примечание. Контрольная панель полностью заблокирована, за исключением кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. и кнопок-стрелок. В этом состоянии вы не сможете выключить управление печью.

Чтобы разблокировать панель управления **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВНИЗ, а затем нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. Вы услышите три гудка, и индикаторная лампа блокирования панели погаснет. Отпустите все кнопки. Панель разблокирована и готова к обычному использованию.

Настройка громкости гудка



При выключенной панели управления **нажмите и удерживайте** кнопку-стрелку ВНИЗ, пока дисплей не покажет текущий уровень громкости. Нажимайте кнопки-стрелки ВВЕРХ или ВНИЗ, чтобы последовательно проходить через четыре варианта (0 = выкл, 1 = тихий, 2 = средний, 3 = громкий).

Документирование НАССР, регистратор данных (дополнительный вариант)

Эта печь удовлетворяет критериям НАССР в отношении автоматического отбора проб, ведения записей, проверки настройки, используемых рецептов, даты и времени. Сохраняются данные за последние 30 дней. Эту информацию можно просмотреть на экране или выгрузить на флэш-накопитель и скопировать в компьютер. Формат файла — переменные, разделяемые запятой (*.csv), который легко открывается программой электронных таблиц (Excel).

Чтобы загрузить собранные данные:

1. Выключите все камеры печи.
2. Рекомендуется полностью очистить используемый флэш-накопитель. Снимите крышку с порта USB, находящегося на панели управления справа, и вставьте флэш-накопитель. На дисплее появится «Usb». Если сообщение «Usb» не появится, попробуйте еще раз с другим флэш-накопителем или обратитесь в службу технической помощи Alto-Shaam.
3. Нажмите и удерживайте кнопку ПУСК, пока на дисплее не появится «≡ XYZ». Крайнее правое число — процент выполненной выгрузки. Пока идет выгрузка, индикатор кнопки ПУСК будет мигать. Когда дисплей покажет «≡ 100», выгрузка закончена.
4. Извлеките флэш-накопитель и закройте порт USB крышкой. Вы услышите секундный гудок, подтверждающий извлечение USB.

Пример данных НАССР

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						

Советы по эксплуатации

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРУ

- При готовке смотрите инструкции именно для того продукта, который вы готовите.
- При готовке при температуре 121°C потребуется до часа, чтобы температура снизилась до выбранной температуры выдерживания. В течение этого часа продукт будет продолжать готовиться.
- Время приготовления в этом руководстве рассчитано на мясо, только что взятое из холодильника и имеющее температуру от 3,3 до 4,4°C, которое помещают в заранее разогретую печь. Следует учитывать температуры для продуктов, отличные от температур для замороженных продуктов.
- Ставьте полку в печь изогнутым краем вперед.
- Настраивайте отдушины двери так, как указано в выбранной инструкции.
- Мы рекомендуем в процессе приготовления продукта держать дверь закрытой. Открытие двери будет способствовать выходу тепла и продлит время готовки продукта.
- Прокалывание продукта каким-либо острым предметом может привести к занесению инфекции. Избегайте нарушения целостности оболочки продукта вилкой и всегда соблюдайте санитарные нормы при работе с пищевыми продуктами.
- Для определения внутренней температуры продукта используйте термометр. Не забывайте дезинфицировать его перед каждым использованием.
- Старое мясо готовится быстрее, больше усыхает и не может сохраняться столь же долго, что и свежее. Мы рекомендуем вам использовать «молодое» мясо, т.к. благодаря возможностям печи в мягкости старого мяса или добавлении глутамата натрия просто нет необходимости.
- При полной загрузке печи никогда не ставьте противень ниже второй от дна полки.
- Ежедневно мойте камеру печи, каплесборник, полки и боковые направляющие.
- Поскольку внутри низкотемпературной печи Halo Heat® нет вентиляции, на внутренней стороне двери во время готовки может образовываться конденсат, который может вытекать через отдушины двери. Это абсолютно нормальное явление, но, тем не менее, следует периодически протирать под печью во избежание травмоопасной ситуации. Существует внешний каплесборник, который входит в стандартный комплект большинства печей.



- Ставьте каплесборник прямо на дно камеры печи.
- При готовке говядины по внутренней температуре выше 54°C может произойти переполнение каплесборника. Эту проблему может устранить дополнительный внешний каплесборник. Так же для печей отдельных серий существует дополнительный каплесборник повышенной вместимости.
- Переполнение каплесборника так же может быть вызвано превышением вместительности камеры печи. **НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ПЕЧЬ.** Следуйте установленным нормам загрузки печи для каждой отдельной процедуры.
- Для большей нежности продукта и снижения трудозатрат в пиковое время мы рекомендуем для многих продуктов «ночную» готовку, когда вы ставите продукт в печь вечером, а ночью он готовится и томится. См. индивидуальные инструкции по готовке.



Вам требуется помощь?

В компании Alto-Shaam работают свои шеф-повара, которые всегда рады ответить на вопросы. Вы всегда можете связаться с нашими специалистами по телефону или по электронной почте, которые вы найдете на нашем сайте в разделе «Обратная связь».

800-558-8744 • 262-251-3800

www.alto-shaam.com

Безопасность пищевых продуктов

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА

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

КРАСНОЕ МЯСО:

МАЛАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: 54°C – 57°C

СРЕДНЯЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: 60°C – 63°C

ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ: 66°C – 71°C

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

РАЗОГРЕВ

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

По нормам, принятым в США, заранее приготовленные и затем охлажденные блюда следует разогревать для выдерживания в горячем состоянии до температуры 74°C. Температура в 74°C должна поддерживаться минимум 15 секунд.

Всегда соблюдайте федеральные и местные температурные и временные санитарно-гигиенические нормы для разогреваемых блюд.

В США Американская комиссия в сфере надзора за лекарственными препаратами и продуктами питания (FDA) предписывает держать некоторые продукты, например красное мясо, в режиме выдерживания строго определенное время. Это время основывается на требуемой конечной внутренней температуре продукта, и включает один час времени, который требуется печи на снижение температуры режима готовки до режима выдерживания, пока продукт продолжает готовиться.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ* В РЕЖИМЕ ВЫДЕРЖИВАНИЯ, СОГЛАСНО ПИЩЕВЫМ НОРМАМ
54°C	1 час 52 мин.
55°C	1 час 29 мин.
56°C	56 мин.
57°C	36 мин.
58°C	28 мин.
59°C	18 мин.
60°C	12 мин.
61°C	8 мин.
62°C	5 мин.
63°C	4 мин.
64°C	2 мин. 14 сек.
65°C	1 мин. 25 сек.
66°C	54 сек.
67°C	34 сек.
68°C	22 сек.
69°C	14 сек.
70°C	0 сек.
*ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ В СЕБЯ ВРЕМЯ ЕСТЕСТВЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ПЕЧИ	

Безопасность пищевых продуктов

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫДЕРЖИВАНИЮ

Правильная температура выдерживания для различных пищевых продуктов различается.

Система Halo Heat® поддерживает максимальное содержание влаги в продукте без добавления воды или водяного пара. Поддержание максимальной естественной влажности продукта позволяет сохранить его естественный аромат и подлинный вкус. Помимо удержания влаги в продукте, мягкость свойств системы Halo Heat позволяет поддерживать постоянную температуру во всем шкафу, не требуя вентилятора для распределения тепла и исключая тем самым потери влажности за счет испарения или дегидратации.

В замкнутой среде шкафа удастся избежать и слишком высокого содержания влаги. Если при приготовлении продукта температура поднималась очень высоко, необходимо дать ему остыть, прежде чем помещать в контролируемую атмосферу шкафа для выдерживания. Если не дать продукту остыть, возникнет чрезмерная конденсация, и снаружи продукта содержание влаги увеличится. Однако для сохранения безопасности и качества свежеприготовленной пищи сброс излишнего тепла должен продолжаться максимум 1 – 2 минуты.

Большинство установок для выдерживания с системой Halo Heat оборудовано термореле, регулирующим температуру в пределах 16 – 93°C. Если установка оборудована отдушинами, закрывайте их для удержания влаги и открывайте для сохранения хрустящей корочки.

ИНТЕРВАЛ ТЕМПЕРАТУР ВЫДЕРЖИВАНИЯ	
МЯСО	ЦЕЛЬСИЙ
РОСТБИФ — с кровью	54°C
РОСТБИФ — средней/хорошей прожарки	68°C
ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	71°C — 79°C
СОЛОНИНА	71°C — 79°C
ПАСТРАМИ	71°C — 79°C
ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ — с кровью	54°C
СТЕЙКИ — прожаренные на открытом огне	60°C — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71°C — 79°C
ОКОРОК	71°C — 79°C
СВИНИНА	71°C — 79°C
БАРАНИНА	71°C — 79°C
ПТИЦА	
КУРИЦА — жареная/запеченная	71°C — 79°C
УТКА	71°C — 79°C
ИНДЕЙКА	71°C — 79°C
ОБЩИЕ	71°C — 79°C
РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/запеченная	71°C — 79°C
ЛОБСТЕР	71°C — 79°C
КРЕВЕТКИ — жареные	71°C — 79°C
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
ХЛЕБ/РУЛЕТЫ	49°C — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА	71°C — 79°C
РАССТОЙКА	27°C — 38°C
ЯЙЦА — жареные	66°C — 71°C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	71°C — 79°C
ЗАКУСКИ	71°C — 82°C
ПАСТА	71°C — 82°C
ПИЦЦА	71°C — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОНИРОВАННЫЕ БЛЮДА	60°C — 74°C
СОУСЫ	60°C — 93°C
СУП	60°C — 93°C
ОВОЩИ	71°C — 79°C
ПРИВЕДЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫДЕРЖИВАНИЯ НОСЯТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР. ВСЕ ВЫДЕРЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ОСНОВЫВАТЬСЯ НА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА. ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ГИГИЕНЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ К ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА.	

Безопасность пищевых продуктов

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, максимальная эффективность в работе и внешний вид оборудования значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи.

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

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

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

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений. Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

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

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
ОПАСНАЯ ЗОНА	4 – 60°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	21 – 49°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	60 – 74°C
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 4°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	2 – 4°C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 0°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	-18 – 0°C
БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	НИЖЕ -18°C

«НАССР» или «Hazard Analysis (at) Critical Control Points» - это система управления безопасностью пищевых продуктов. Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. Предпринимаемые меры для повышения безопасности процессов приготовления продуктов являются экономически выгодными и несложными в применении. Дополнительную информацию по системе «НАССР» можно получить в США:

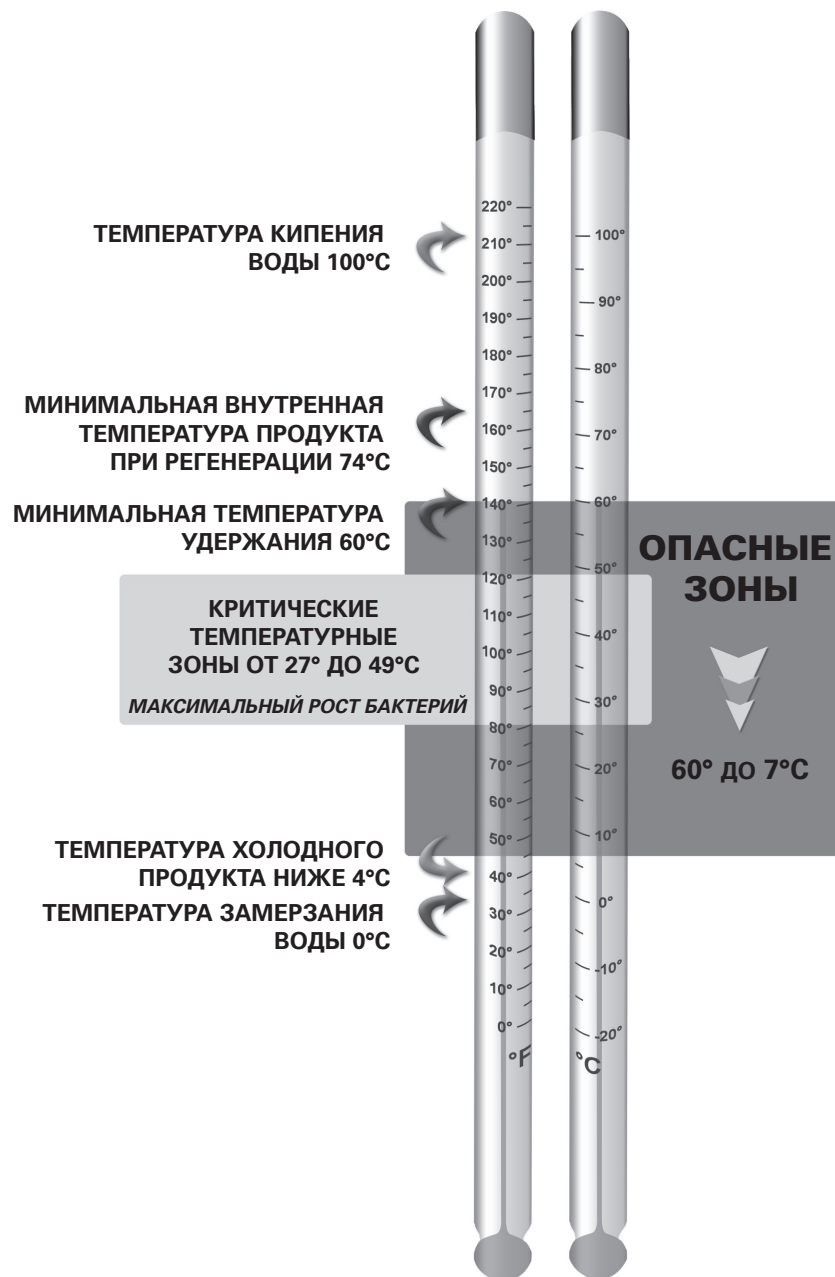
**Центр по безопасности продуктов общественного питания
Комиссия в сфере надзора за лекарственными препаратами
и продуктами питания
ТЕЛ.: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov**

Выдерживание продуктов и санитария

ПРАВИЛА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

- Все сохраняемые продукты должны быть накрыты, помещены в холодильник или морозилку и находиться на высоте минимум 152 мм от пола.
- Персонал, подающий или готовящий блюда или моющий посуду, обязан на работе носить головные уборы.
- Персонал обязан мыть руки перед тем как готовить или подавать блюда.
- Рабочее место должно быть оборудовано рукомойником с мылом и полотенцем, которые должны использоваться только для мытья рук.
- В месте приготовления пищи запрещено курение или иное употребление табачных изделий.
- Вся посуда должна храниться с закрытой или опущенной вниз поверхностью, соприкасающейся с пищей.
- Все столовые приборы должны мыться в раковинах с тремя отсеками, и на последней стадии ополаскиваться в воде. Вода для ополаскивания должна пройти тест на кислотность и щелочность.
- Поверхности, на которых готовятся пищевые продукты, не должны использоваться для хранения непищевых продуктов.
- Все холодные блюда должны храниться при температуре не выше 4°C.
- Замороженные продукты не должны размораживаться при комнатной температуре или в воде. Используйте охладитель для постепенной разморозки продуктов.



Чистка и профилактическое техобслуживание

Защита Поверхностей Из Нержавеющей Стали



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

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

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

Чистящие Средства

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

Чистящие Материалы

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

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ШТЫРЕЙ (улучшенное управление)

Чтобы обеспечить точное измерение внутренней температуры продуктов, необходимо ежедневно чистить штыри съемного термощупа.



1. В конце каждой рабочей смены счищайте со штырей термощупа все остатки продуктов. Чистой тканью с теплым раствором чистящего средства протрите корпус, штыри и между штырями.
2. Тканью с чистой проточной водой удалите следы чистящего средства.
3. Устанавливайте съемный термощуп, когда штыри совершенно высохнут.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**, ВСЕГДА отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



ВО избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

ЭТУ установку необходимо тщательно очищать, чтобы не допустить отложений жира и/или остатков пищи внутри установки, которые могут привести к возгоранию. Если отложения жира и/или остатки пищи внутри установки воспламенятся, немедленно отключите установку и держите дверь установки закрытой, чтобы потушить огонь. Если требуется дополнительное тушение, отсоедините установку от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке установки приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Для защиты поверхностей из нержавеющей стали полностью избегайте применения абразивных чистящих компонентов, чистящих веществ на основе хлора или чистящих веществ с четвертичными солями. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали. Никогда не используйте проволочные щетки, металлические чистящие мочалки или скребки.

Чистка и профилактическое техобслуживание

ОПАСНО



Во избежание **ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**:

НЕ очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливаете внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. НЕ пользуйтесь для очистки струей воды.

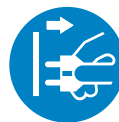
Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

1. Отсоедините печь от источника питания и дайте ей остыть.
 2. Извлеките все съемные детали — проволочные полки, боковые стойки, каплесборники и жиросборники. Очистите эти детали отдельно.
 3. Протрите внутренние поверхности печи бумажным полотенцем, чтобы удалить не прилипшие остатки пищи.
 4. Очистите внутренние металлические поверхности шкафа чистой тканью или губкой, смочив их любым рекомендованным бытовым чистящим средством.
- Уведомление:** Не используйте абразивные чистящие средства и чистящие вещества на основе хлора или содержащие четвертичные соли. Ни в коем случае не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали.
5. Опрыскивайте сильно загрязненные участки водорастворимым обезжиривателем и дайте постоять 10 минут, затем счистите грязь пластиковой губкой.
 6. Тщательно протрите панель управления, отдушины, ручки и прокладки дверей, так как на них скапливаются остатки пищи.
 7. Вымойте поверхности губкой и чистой теплой водой.
 8. Удалите оставшуюся воду губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите струей воздуха. Оставьте двери открытыми, пока внутренность печи не высохнет. Установите боковые стойки, каплесборники и полки.
 9. Насухо протрите прокладки дверей и панель управления чистой мягкой тканью.
 10. После чистки и мойки можно протереть внутренние поверхности дезинфицирующим раствором. Этот раствор должен быть рекомендован для поверхностей из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищевыми продуктами.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание **ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ** или **ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА**, **ВСЕГДА** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

11. Для сохранности защитного пленочного покрытия полированной нержавеющей стали очищайте наружную поверхность шкафа моющим средством, предназначенным для поверхностей изделий из нержавеющей стали. Опрыскивайте чистящим средством чистую ткань и протрите стальную поверхность.
12. Очистите стеклянные части средством для чистки окон.

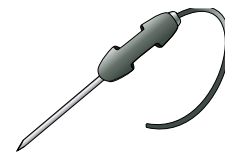
Обязательно соблюдайте соответствующие государственные или местные санитарно-гигиенические нормы в отношении чистки и дезинфекции оборудования.

ЧИСТКА ДВЕРНЫХ ОТДУШИН

Необходимо осматривать и по мере необходимости чистить дверные отдушины.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА ТЕРМОЩУПОВ (УЛУЧШЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ)

Удалите с термощупов все остатки пищи. Протрите термощуп и провод чистой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства. Тканью с чистой проточной водой протрите каждый термощуп и смойте следы моющего средства. Протрите термощупы и кронштейны термощупов одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Поместите термощуп с проводом в кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.



ПРОВЕРКА ВЕНТИЛЯТОРА ОХЛАЖДЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Пока печь теплая, проверьте, что вентилятор, охлаждающий систему управления печи, функционирует. Вентилятор находится сзади, ближе к верху печи.

РАЗ В МЕСЯЦ ПРОВЕРЯЙТЕ ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ПЕЧИ

Раз в месяц проверяйте, нет ли механических повреждений или слабо затянутых винтов. Устраняйте любые неисправности, прежде чем они начнут сказываться на работе печи.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ РАБОТАЮТ НЕПРАВИЛЬНО

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

Контрольный список профилактического обслуживания

Ежедневно

- Ежедневно выполняйте очистку печи, как указано в данном руководстве.
- Очищайте передний каплесборник, как рекомендовано в данном руководстве.

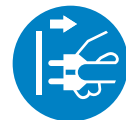
Ежемесячно

- Осмотрите прокладки дверей на предмет трещин, деформации или повреждений.
- Проверьте прокладку окошка двери на надлежащую герметизацию.
- Проверьте правильность ориентации салазок отдушин двери камеры.
- Осмотрите боковые стойки, полки и опоры полок на предмет повреждений; при необходимости замените.
- Откалибруйте съемный термощуп температуры продукта (если применимо).
- Очистите область воздухозабора охлаждающего вентилятора и выпускные отверстия.
- Осмотрите элемент коптильни (если применимо). Если наблюдаются признаки деформаций, трещины или поломки, выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному заводу технику по обслуживанию для ремонта.

Каждые 12 месяцев (осмотр уполномоченным заводом техником)

- Откройте панель управления и осмотрите/затяните все крепления проводки.
- Осмотрите все электрические компоненты.
- Обследуйте элемент коптильни (если применимо) и его проводку.
- Осмотрите элемент коптильни (если применимо). Если наблюдаются признаки деформаций, трещины или поломки, выведите печь из эксплуатации и обратитесь к уполномоченному заводу технику по обслуживанию для ремонта.
- Убедитесь в правильном потреблении тока нагревательными элементами.
- Выполните проверку элементов на закорачивание на землю. Замените/отремонтируйте как требуется.
- Осмотрите провод питания на предмет трещин или повреждений защитной изоляции.
- Затяните соединение провода в панели управления печи.
- Проверьте/замените отдельные индикаторные лампы (если применимо).
- Замените охлаждающие вентиляторы (если применимо).
- Проверьте напряжение в сети.
- Установите преобразователь напряжения (если применимо).
- Осмотрите и проверьте термощуп температуры продукта и его держатель.
- Осмотрите и проверьте панель управления и ее функции.
- Замените ручки управления.
- Визуально проверьте конструкционную целостность камеры.
- Замените прокладку двери.
- Осмотрите ручки и шарниры двери. Замените/отремонтируйте как требуется.
- Снимите все ослабленные винты ручки и шарниров. Нанесите герметик Loctite и надежно затяните винты.
- Осмотрите амортизатор по периметру. Отремонтируйте или замените как требуется.
- Осмотрите роликовые колеса. Отремонтируйте или замените как требуется.
- Выполните калибровку температуры в камере печи согласно рекомендованным изготовителем процедурам калибровки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание ТЯЖЕЛЫХ ТРАВМ, СМЕРТИ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, ВСЕГДА отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.



Рекомендации по готовке, выдерживанию и копчению

Говядина

Говяжья грудинка	20
Короткие говяжьи ребрышки	20
Короткие говяжьи ребрышки, тушеные	20
Говяжий тонкий край	21
Вырезка на ребре (№109)	21
Вырезка на ребре, перевязанная жгутом.	21
Солонина	22
Рибай	22
Говяжий толстый край	22
Говяжье бедро, для шведского стола.	23
Вырезка	23
Вырезка из телятины.	23

Ягнятина

Ножка ягненка	24
Бараний бок (ломтиками)	24
Рулёк ягненка.	24

Свинина

Свиная ножка, свежая	25
Окорок, выдержанный и копченный.	25
Свиные отбивные	25
Свиная вырезка	26
Свиная лопатка	26
Свиные ребрышки	26
Поросенок целиком	27
Мясные полуфабрикаты	27

Птица

Курица, кусками.	28
Курица, целиком	28
Курица во фритюре (2-х шаговый метод).	29
Цыпленок	29
Утка, целиком	30
Утка в собственном соку.	30
Индейка	30
Грудки индейки	31
Рулёт из индейки.	31

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

Рыба

Запеченная рыба.	32
Стейк из семги	32
Форель	32

Прочее

Пирог с заварным кремом.	33
Рис	33
Заварной крем.	33
Картофель в панировке.	34
Консервированные продукты	34
Крем-брюле	34
Горячий шоколад.	35
Корж	35
Пирог	35
Замороженные готовые блюда.	36-37
Полуфабрикаты	38
Сэндвичи	38
Печенье	39
Расстойка	39

Копчение

Говяжья грудинка	40
Пастроми	40
Говяжий язык.	40
Окорок	41
Ребрышки.	41
Толстый край	41
Свиная грудинка	42
Утка	42
Индейка	42
Рыбное филе	43
Лосось целиком.	43
Креветки.	43
Маринованные томаты холодного копчения	44
Семга холодного копчения	44-45

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

Говядина

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, ТУШЕНЫЕ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Сырая говяжья грудинка, от 4 до 6 кг	Короткие ребрышки весом 0,28-0,34 кг	Короткие ребрышки весом 0,28-0,34 кг
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте и заверните каждую порцию в чистый пищевой пластик. Положите завернутую грудинку на решетку.	Приправьте по желанию. Положите ребрышки вплотную друг к другу. При «ночном» приготовлении накройте противни чистым пищевым пластиком во избежание потери влаги.	Поместите ребрышки в горячую жидкость для тушения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	300, 1000, 1200 - полноразмерный гостиничный противень 500, 750 - листовой противень	Полноразмерный гостиничный противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	1 3 2 3	2 3 3 4	2 3 3 5
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 ед. 1 ед. 3-4 ед. 2-3 ед.	1 полноразмерный противень 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 полноразмерный противень	1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень 2 полноразмерных противня 1 полноразмерный противень
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	1 ед. 3 ед. общим весом до 18 кг 6-8 ед. общим весом до 45 кг 6-9 ед. общим весом до 45 кг	2 полноразмерных гостиничных противня 3 противня 1/2 3 противня 1/1 4 полноразмерных гостиничных противня	2 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противней 4 полноразмерных противня
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C	300: 77°C 500, 750, 1000, 1200: 77°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	44 мин/кг на одну ед. плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	3 часа на один противень плюс 30 минут на каждый дополнительный противень.	3 часа на один противень плюс 30 минут на каждый дополнительный противень.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	6 ч	6 ч	6 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	24 ч	18 ч	12 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Обязательно	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	82°C	от 77° до 88°C	от 77° до 88°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 11°C 500, 750, 1000, 1200: 6°C	—	8°C

Говядина

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖИЙ ТОНКИЙ КРАЙ	ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ	ВЫРЕЗКА НА РЕБРЕ, ПЕРЕВЯЗ. ЖГУТОМ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Укороченный, без кости: от 4 до 5 кг	Говяжьи ребрышки готовые к жарке, со слоем жира, №109: средний вес 9 кг	Вырезка на ребре, перевязанная жгутом: средний вес от 6 до 8 кг
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте по желанию. Положите мясо прямо на решетку, слоем жира вниз. Ед. большего размера кладите на верхние уровни.	Приправьте по желанию. Положите мясо прямо на решетку, а куски большего размера кладите на верхние уровни.	Приправьте по желанию. Положите мясо прямо на решетку, а куски большего размера кладите на верхние уровни.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	—
КОЛ-ВО ПОЛОК			
300	2	1	1
500	2	2	2
750	2	2	2
1000, 1200	3	3	3
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ			
300	1 ед.	1 ед.	1 ед.
500	2 ед.	1 ед.	1 ед.
750	4 ед.	3 ед.	3 ед.
1000, 1200	3 ед.	2 ед.	2 ед.
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ			
300	2 ед. общим весом до 11 кг	1 ед. весом 9 кг	1 ед. весом 8 кг
500	4 ед. общим весом до 18 кг	2 ед. весом 18 кг	2 ед. весом 16 кг
750	8 ед. общим весом до 45 кг	6 ед. весом 54 кг	6 ед. весом 45 кг
1000, 1200	9 ед. общим весом до 45 кг	6 ед. весом 54 кг	6 ед. весом 45 кг
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	60°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	Ед. от 4 до 4,5 кг: 18 мин/кг плюс 8 минут на каждую дополнительную ед. Ед. по 5 кг: 22 мин/кг плюс 8 минут на каждую дополнительную ед.	22 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	22 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную ед.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	4 ч	4-6 ч	не менее 4 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	12 ч	24 ч	24 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Настоятельно рекомендуется	Ночное приготовление и выдерживание применимо в данном случае.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	300: 32°C, с кровью 500, 750, 1000, 1200: 54°C, с кровью	300: 32°C, с кровью 500, 750, 1000, 1200: 54°C, с кровью	300: 32°C, с кровью 500, 750, 1000, 1200: 54°C, с кровью
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: от 17°C до 22°C В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C

Говядина

ПРОДУКТ >	СОЛОНИНА	РИБАЙ	ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 4 до 5 кг	Говяжья вырезка, №112А: от 3 до 5 кг	Часть говяжьего бедра, верхняя или нижняя, неподрезанная: от 6 до 10 кг
ИНСТРУКЦИИ	Положите упакованную в пищевой пластик солонину прямо на проволочную решетку.	Приправьте по желанию. Жиром вниз положите мясо прямо на проволочную решетку. Ед. большего размера кладите на верхние уровни.	Приправьте по желанию. Жиром вниз положите мясо прямо на проволочную решетку. Ед. большего размера кладите на верхние уровни.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	—
КОЛ-ВО ПОЛОК	300 500 750 1000, 1200	1 2 2 3	1 1 или 2 2 3
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ	300 500 750 1000, 1200	1 ед. 2 ед. 3 ед. 3 ед.	1 ед. 1: 10 кг или 2: ед. по 6 кг: 3: 10 кг или 4: ед. по 6 кг: 2: 10 кг или 3: ед. по 6 кг:
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ	300 500 750 1000, 1200	1 ед. весом 5 кг 4 ед. общим весом до 18 кг 6 ед. общим весом до 45 кг 9 ед. общим весом до 45 кг	1 ед. весом до 10 кг 2 больших или 4 маленьких ед. общим весом до 18 кг 6 ед. общим весом до 45 кг 6 больших или 9 маленьких ед. общим весом до 45 кг
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 71°C 500, 750, 1000, 1200: 74°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	44 минуты на килограмм плюс 30 минут на каждую дополнительную порцию.	Ед. от 4 до 5 кг: 18 мин/кг плюс 10 минут на каждую дополнительную ед. Ед. по 5 кг: 22 мин/кг плюс 10 минут на каждую дополнительную ед.	Ед. по 6 кг: 22 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную ед. Ед. от 7 до 10 кг: 22 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	не менее 6 ч	4 ч	Ед. по 6 кг: 4-6 ч Ед. от 7 до 10 кг: от 8 до 10 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	24 ч	12 ч	Ед. по 6 кг: 12 ч Ед. от 7 до 10 кг: 24 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Обязательно	Допустимо	Допустимо для маленьких объемов. Настоятельно рекомендуется для больших объемов.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	79°C	54°C, с кровью	54°C, с кровью
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	от 17°C до 22°C в зависимости от размера	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	При желании солонину можно извлечь из первоначальной упаковки и завернуть в прозрачный пищевой пластик.	—	Не загружайте печь сверх допустимого.

Говядина, телятина

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЕ БЕДРО	ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА	ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Любая часть говяжьего бедра, предназначенная для шведского стола. Может быть с костью или без, как требуется. ВЕСОВОЙ ДИАПАЗОН: от 18 до 23 кг от 23 до 36 кг	Говяжий тонкий край, вниз стороной с жилками, со снятой кожей: от 2 до 3 кг	Вырезка из телятины, подрезанная: от 4 до 5 кг
ИНСТРУКЦИИ	Перед помещением в предварительно разогретую печь мясо должно быть охлаждено до внутренней температуры от 3 до 4°C.	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	—
КОЛ-ВО ПОЛОК			
300	—	2	1
500	1	2	2
750	1	3	2
1000, 1200	1	3	3
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ			
300	—	2 ед. вырезки	1 ед.
500	1 ед.	3 ед. вырезки	2 ед.
750	1-2 ед.	5 ед. вырезки	4 ед.
1000, 1200	1-2 ед.	5 ед. вырезки	3 ед.
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ			
300	—	4 ед. вырезки	1 ед.
500	18 кг	6 ед. вырезки	4 ед.
750	до 36 кг	15 ед. вырезки	8 ед.
1000, 1200	до 36 кг	15 ед. вырезки	9 ед.
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: от 121° до 135°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	38°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200: 35°C	300: 32°C 500, 750, 1000, 1200: 38°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	66°C	60°C	60°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	Ед. от 18 до 22 кг: 22 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную порцию. Ед. от 23 до 36 кг: только одна ед. — 15 мин/кг	Полная загрузка до состояния готовности «с кровью»: 1 ч	26 мин/кг плюс 20 минут на каждую дополнительную ед.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	Ед. от 18 до 22 кг: от 6 до 8 ч. Ед. от 23 до 36 кг: от 8 до 12 ч.	1 ч	1 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	24 ч	6 ч	10 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Обязательно	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	59°C, с кровью	54°C, с кровью	60°C, средней прожарки
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	300: 25°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C	300: 28°C 500, 750, 1000, 1200: 22°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	При готовке больших и тяжелых порций мяса вставляйте по 2 проволочных решетки в один слот.	—	—

Ягнятина

ПРОДУКТ >	ЯГНЕНОК, НОЖКА	БАРАНИЙ БОК (ЛОМТИКАМИ)	РУЛЬКА ЯГНЕНКА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Ножка ягненка, без кости, перевязанная: от 4 до 5 кг	Бараний бок, готовый к жарке, нарезанный ломтиками: 7 костей	Рулька ягненка
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Приправьте по желанию. Приправьте по вкусу и положите на листовые противни со льдом.	Поместите ножки в кипящий соус для дальнейшего тушения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	Противень	Полноразмерный гостиничный противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 2 2 3	2 4 4 Нет	Нет Нет Нет 4
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 ед. 2 ед. 6 ед. 4 ед.	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	1 1 2 1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	2 ед. 4 ед. общим весом до 18 кг 12 ед. общим весом до 45 кг 12 ед. общим весом до 45 кг	2 противня 1/2 4 противня 1/2 4 противня 1/1 4 противня 1/1	1 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C	300: 107°C 500, 750, 1000, 1200: 121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 35°C 500, 750, 1000, 1200: 41°C	300: 29°C 500, 750, 1000, 1200: 32°C	71°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	с кровью: 60°C малой прожарки: 60°C средней прожарки: 66°C обычной прожарки: 71°C сильной прожарки: 71°C	60°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	22 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную ед.	1,5 ч при полной загрузке	3 ч плюс 30 минут за каждый дополнительный противень
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	2 ч	1 ч	4 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	10 ч	4 ч	12 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется	Да
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	с кровью: 54°C малой прожарки: 57°C средней прожарки: 63°C обычной прожарки: 66°C сильной прожарки: 71°C	57°C – 60°C	71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 19°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C	300: 31°C-33°C 500, 750, 1000, 1200: 25°C-28°C	11°C

Свинина

ПРОДУКТ >	СВИНАЯ НОЖКА, СВЕЖАЯ	ОКОРОК, ВЫДЕРЖАННЫЙ И КОПЧЕНЫЙ	СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Свиная ножка, свежая: от 6 до 8 кг	Окорок без костей, очищенный, выдержанный и копченый: от 4,5 до 6 кг	Свиные отбивные, корейка: средний вес от 85 до 227 грамм. Свиные отбивные, филе: средний вес от 142 до 227 грамм. Толщина: от 25 до 38 мм
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Положите окорок прямо на проволочную решетку.	Приправьте по желанию. Поместите отбивные одна к другой на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК			
300	1	2	3
500	2	2	4
750	2	2	4
1000, 1200	3	3	—
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ			
300	1 свиная ножка	1 окорок	1 противень 1/2
500	2 свиных ножки	2 окорока	1 противень 1/2
750	2-4 свиных ножки	4 окорока	1 противень 1/1
1000, 1200	2-3 свиных ножки	3 окорока	1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ			
300	1 свиная ножка	2 окорока	3 противня 1/2
500	4 свиные ножки весом до 18 кг	4 окорока, весом до 18 кг	4 противня 1/2
750	от 4 до 8 свиных ножек, весом до 45 кг	8 окороков, весом до 45 кг	4 противня 1/1
1000, 1200	от 6 до 9 свиных ножек, весом до 45 кг	9 окороков, весом до 45 кг	5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C – 135°C	121°C – 135°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 49°C 500, 750, 1000, 1200: от 54° до 57°C	300: 59°C 500, 750, 1000, 1200: 64°C	300: 50°C 500, 750, 1000, 1200: 54°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	26 минут на 1 кг веса первой свиной ножки плюс 30 минут на каждую дополнительную свиную ножку	26 минут на 1 кг веса первого окорока плюс 30 минут на каждый дополнительный окорок	3,5 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	2 ч	1-2 ч	1,5 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	10 ч	10 ч	6-8 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Допустимо	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	71°C	71°C – 77°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C	300: 12°C 500, 750, 1000, 1200: 7°C	300: 22°C 500, 750, 1000, 1200: 17°C

Свинина

ПРОДУКТ >	СВИНАЯ ВЫРЕЗКА	СВИНАЯ ЛОПАТКА	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Свинная вырезка, без кости, перевязанная: от 4 до 5 кг	Свинная лопатка, толстый край, без кости: от 4 до 5 кг	Свинные ребрышки: до 38 кг Филе свинины, ребра (ребра молодого поросенка): до 38 кг
ИНСТРУКЦИИ	Добавить соль по желанию и поместить подготовленный кусок в разогретую печь для приготовления.	Добавить соль по желанию и поместить на противни.	Ребра для приготовления могут быть замороженными или размороженными. Приправьте по желанию. Поместите ребра на противень. Для ночного приготовления накройте ребра прозрачной пластиковой пленкой. По желанию можно использовать соус барбекю как составляющую приправы.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	Полноразмерный гостиничный противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 2 3 3	1 2 — 3	2 3 4 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	2 ед. 2 ед. 3 ед. 3 ед.	2 ед. на противень / 1 противень 2 ед. на противень / 2 противня 2 ед. на противень / 2 противня 2 ед. на противень / 2 противня	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	4 ед. 4 ед. общим весом до 18 кг 9 ед. общим весом до 45 кг 9 ед. общим весом до 45 кг	2 ед. 4 ед. общим весом до 18 кг 10 ед. общим весом до 45 кг 12 ед. общим весом до 45 кг	3 противня размером 1/2 примерно на 9 кг 3 противня размером 1/2 примерно на 9 кг 4 противня 1/1 5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C – 135°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 43°C 500, 750, 1000, 1200: 49°C	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200: 80°C	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	33 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	33 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	РАЗМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 2,5 до 3,5 ч ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 3,5 до 4,5 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	2 ч	2 ч	1,5 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	12 ч	12 ч	12 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Настоятельно рекомендуется	Допустимо
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	68°C – 74°C	82°C	71°C – 77°C (хорошей прожарки)
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 31°C 500, 750, 1000, 1200: 25°C	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	—	По окончании процесса выдерживания можно добавить соус барбекю. Для этого необходимо разогреть соус до 66°C и полить ребра непосредственно перед подачей.

Свинина, мясные полуфабрикаты

ПРОДУКТ >	ПОРОСЕНОК, ЦЕЛИКОМ	МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	15 кг пороенок целиком	Колбаски свежие: Любой объем мясных полуфабрикатов, включая жареные колбаски, польские колбаски, колбаски для завтраков, копченые колбаски, хот-доги, и т.д.
ИНСТРУКЦИИ	Подогните ножки тушки так, чтобы пороенок сидел на полке. Приправьте по желанию.	Поместите колбаски одна к другой на противень. Добавьте немного горячей воды, чтобы она покрывала только дно противня. Накройте каждый противень прозрачной пластиковой пленкой.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	— — 1 2	2 4 5 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	— — 1 1	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	— — 1 1	2 противня 1/2 4 противня 1/2 5 противней 1/1 8 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	80°C	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	300: 66°C 500, 750, 1000, 1200: 71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	5 ч	от 1,5 до 2 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	12 ч	6 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Обязательно	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	75°C	77°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Время разогрева: 5 ч при 121°C	Для готовых мясных сосисок используйте те же температурные и временные установки, что и для полуфабрикатов. Время приготовления готовых мясных сосисок изменяться, особенно при неполной загрузке печи. Во время приготовления мясных сосисок с полной загрузкой печи проверяйте внутреннюю температуру продукта приблизительно по прошествии одного (1) часа приготовления.

Птица

ПРОДУКТ >	КУРИЦА, КУСКАМИ	КУРИЦА, ЦЕЛИКОМ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	средний вес от 1,1 до 1,2 кг	от 1 до 1,2 кг
ИНСТРУКЦИИ	Помойте тушку и удалите лишний жир. Смажьте тушку сливочным, растительным маслом или маргарином (по желанию). Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой.	Помойте тушку и удалите лишний жир. Смажьте тушку сливочным, растительным маслом или маргарином (по желанию). Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой. Для лучшего внешнего вида цельной тушки сверните куриные крылышки под спинку птицы. Сделайте разрез в коже цыпленка (нижний край тушки птицы), скрестите куриные окорочка и вставьте обе ножки в разрез.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 3 3 —	2 2 2 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	3 тушки 4 тушки 9 тушек 9 тушек
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	12 половинок, 2 противня 1/2 18 половинок или 60 кусков, 3 противня 1/2 36 половинок или 120 кусков, 3 противня 1/1 48 половинок или 160 кусков, 4 противня 1/1	6 тушек – 6 противней 1/1 8 тушек – 2 противня 1/2 18 тушек – 2 противня 1/1 27 тушек – 3 противня 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 135°C до 149°C	от 135°C до 149°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 2,5 до 3 ч при полной загрузке	от 3 до 3,5 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	30 мин.	1 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	8 ч ПРИМЕЧАНИЕ. Если выдерживание длится более 30 минут, накройте тушки прозрачной пластиковой пленкой.	8-10 ч ПРИМЕЧАНИЕ. Если запущен процесс ночного приготовления/выдерживания, накройте противни с тушками прозрачной пластиковой пленкой. Установите термостат на 121°C и время на 4 часа.
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Допустимо <i>См. примечание о макс. температуре выдерживания выше</i>
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	77°C	85°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	—	Если дополнительно идет соус барбекю, то его необходимо разогреть до 66°C и полить курицу примерно за 1 час до подачи.

Птица

ПРОДУКТ >	КУРИЦА ВО ФРИТЮРЕ (2-Х ШАГОВЫЙ МЕТОД**)	ЦЫПЛЕНОК
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 1,1 до 1,2 кг, порезанная на 8 кусков	1 штука – 340 грамм
ИНСТРУКЦИИ	Очистите курицу и удалите лишний жир. Вымочите курицу в холодной, подсоленной воде в течение 15 минут, обсушите и обмакните в панировке. На противень налейте овощного бульона. Поместите продукт на противень – грудки и крылья отдельно от ножек и бедер. Неплотно накройте продукт прозрачной пластиковой пленкой.	Очистите цыплят и удалите излишний жир. Крылья согните и заложите под спинку птицы. Сделайте разрез в коже (в нижней части тушки), скрестите ножки и вставьте накрест в разрез. Смажьте птицу растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию). Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой. Разложите продукт на противне через равномерные интервалы.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК		
300	2	1
500	3	2
750	3	3
1000, 1200	—	—
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ		
300	1 противень 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят на противень
500	1 противень 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят на противень
750	1 противень 1/1	1 противень 1/1, 18 цыплят на противень
1000, 1200	1 противень 1/1	1 противень 1/1, 18 цыплят на противень
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ		
300	12 половинок, 2 противня 1/2	1 противень 1/2, 9 цыплят на противень
500	18 половинок или 60 кусков, 3 противня 1/2	2 противня 1/2, 18 цыплят
750	36 половинок или 120 кусков, 3 противня 1/1	3 противня 1/1, 54 цыпленка
1000, 1200	48 половинок или 160 кусков, 4 противня 1/1	4 противня 1/1, 72 цыпленка
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты на половину	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 2,5 до 3 ч при полной загрузке	от 3 до 3,5 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	1 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	4 ч	4-6 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	77°C	79°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	300: 17°C 500, 750, 1000, 1200: 11°C

*2-Х ШАГОВЫЙ МЕТОД

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

ОБЖАРКА ПРОДУКТА ИЗ ПЕЧИ

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

ОБЖАРКА ОХЛАЖДЕННОГО ПРОДУКТА

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

Птица

ПРОДУКТ >	УТКА, ЦЕЛИКОМ	УТКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ	ИНДЕЙКА
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Утка, целиком: 2 кг	Утка, кусками	Индейка, целиком: 11 кг
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте по желанию. Смажьте маслом и паприкой и поместите на решетку в печь.	Готовьте в соответствии с рецептом.	Индейка должна быть полностью разморожена. Приправьте по желанию. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу), посыпьте паприкой. Поместите продукт в печь.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	Полноразмерный гостиничный противень	—
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	1 2 2 3	2 2 4 4	1 1 1 2
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	3 утки 3 утки 6 уток 4 утки	1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень 2 полноразмерных противня 1 полноразмерный противень	1 индейка 1 индейка 2 индейки 2 индейки
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	3 утки 6 уток 12 уток 12 уток	2 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противней 4 полноразмерных противня	1 индейка 1 индейка 2 индейки 4 индейки
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	149°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	300: 63°C 500, 750, 1000, 1200: 68°C	Не рекомендуется	300: 57°C, щуп в бедре 500, 750, 1000, 1200: 63°C, щуп в бедре
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 2,5 до 3 ч при полной загрузке	3 ч	22 минуты на 1 кг продукта плюс 30 минут на каждую дополнительную единицу индейки.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	1 ч	4 ч	1-2 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	8 ч	12 ч	10 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Да	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	77°C	79°C	77°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	300: 14°C 500, 750, 1000, 1200: 8°C	—	300: 19°C 500, 750, 1000, 1200: 14°C

Птица

ПРОДУКТ >	ГРУДКИ ИНДЕЙКИ	РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	РЕЦЕПТ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	от 5 до 7 кг	Приготовленный и замороженный: от 4 до 5 кг	
ИНСТРУКЦИИ	Охлажденные до температуры от 3° до 4°C грудки индейки поместите в предварительно разогретую печь. Приправьте по желанию. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Посыпьте паприкой. Загрузите продукт в печь.	Поместите полностью замороженный рулет из индейки в печь для разогрева.	
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	
КОЛ-ВО ПОЛОК			
300	2	1	
500	2	2	
750	2	2	
1000, 1200	3	3	
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ			
300	1 грудка индейки	1 рулет из индейки	
500	2 грудки индейки	2 рулета из индейки	
750	4 грудки индейки	4 рулета из индейки	
1000, 1200	3 грудки индейки	3 рулета из индейки	
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ			
300	2 грудки индейки	1 рулет из индейки	
500	4 грудки индейки	4 рулета из индейки	
750	8 грудок индейки	8 рулетов из индейки	
1000, 1200	9 грудок индейки	9 рулетов из индейки	
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты	
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	121°C	
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	60°C	—	
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	300: 74°C 500, 750, 1000, 1200: 71°C	71°C	
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 3,5 до 4,5 ч при полной загрузке	3-4 ч при полной загрузке	
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	1 ч	1 ч	
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	10 ч	6-8 ч	
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо ПРИМЕЧАНИЕ. При ночном приготовлении/выдерживании установите термостат печи на температуру 121°C.	Не рекомендуется	
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	77°C	74°C	
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	17°C	6°C	

Рыба

ПРОДУКТ >	ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	ФОРЕЛЬ
ВЕС/РАЗМЕР МЯСА	Рыбное филе, свежее или замороженное: от 170 до 227 грамм	от 170 до 227 грамм, 25 мм толщина	Целиком: 454 грамма неразделанная
ИНСТРУКЦИИ	Не оттаивайте замороженное филе. Обрызгайте или смажьте противень растительным маслом. Поместите куски филе один к другому на противне. Смажьте рыбу сливочным, растительным маслом или маргарином. Добавьте соли по вкусу и посыпьте паприкой. Неплотно накройте противень прозрачной пластиковой пленкой.	Обрызгайте или смажьте противень растительным, сливочным маслом или маргарином. Поместите стейки один к другому на противень. Приправьте по желанию.	Обрызгайте или смажьте противень растительным маслом. Удалите влагу с форели бумажным полотенцем и поместите одна к другой на противень. Приправьте по желанию.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 4 6 —	2 4 4 —	2 6 6 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	7-8 стейков, 1 противень 1/2 7-8 стейков, 1 противень 1/2 15 стейков, 1 противень 1/1 15 стейков, 1 противень 1/1	6 рыбин, 1 противень 1/2 6 рыбин, 1 противень 1/2 12 рыбин, 1 противень 1/1 12 рыбин, 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	2 противня 1/2 4 противня 1/2 6 противней 1/1 8 противней 1/1	14-16 стейков, 2 противня 1/2 28-32 стейков, 4 противня 1/2 60 стейков, 4 противня 1/1 75 стейков, 5 противней 1/1	12 рыбин, 2 противня 1/2 36 рыбин, 6 противней 1/2 72 рыбины, 6 противней 1/1 96 рыбин, 8 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Открыты наполовину	Открыты наполовину	Открыты наполовину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 1,5 до 2,5 ч при полной загрузке	1,5 ч при полной загрузке	от 1 до 1,5 ч при полной загрузке
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	1 ч	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	3-4 ч Время выдерживания будет варьироваться в зависимости от типа рыбы и изначального количества влаги в продукте.	3-4 ч	4-6 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	66°C	66°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—

Прочее

ПРОДУКТ >	ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	РИС	ЗАВАРНОЙ КРЕМ
КОЛ-ВО	По необходимости	По необходимости	По необходимости
ИНСТРУКЦИИ	Выпекайте формы для пирога при температуре 135°C приблизительно 40 минут. Заполните замешанным заварным кремом выпеченную форму и поместите в разогретую печь. Выпекайте до полной готовности крема.	Залейте рис водой в пропорции 1:1 или 1:1,5. Рис необходимо промыть от рисовой муки. Противень должен быть заполнен не более чем на 1/2 своей глубины и накрыт фольгой.	Используйте предпочитаемый рецепт заварного крема. Заполните замешанным заварным кремом емкости на 2/3 глубины и поместите емкости на противень. В ВОДЕ НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ. Выпекайте в разогретой печи. Заварной крем готов, когда нож, помещенный в центр емкости, остается чистым.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Блюдо для пирога	Противень гостиничного типа	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК			
300	2	—	2
500	2	—	4
750	4	—	4
1000, 1200	8	3	—
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ			
300	2 пирога	1 полноразмерный противень	1 противень 1/2
500	2 пирогов	1 полноразмерный противень	1 противень 1/2
750	5 пирогов	2 полноразмерных противня	1 противней 1/1
1000, 1200	3 пирога	1 полноразмерный противень	1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ			
300	4 пирога	2 полноразмерных противня	2 противня 1/2
500	4 пирога	2 полноразмерных противня	4 противня 1/2
750	20 пирогов	4 полноразмерных противня	4 противней 1/1
1000, 1200	24 пирогов	3 полноразмерных противня	5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	—
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	Выпекать приблизительно 2 часа или до полной готовности. При полной загрузке	От 60 минут до 3 часов, в зависимости от загрузки и размера противней	От 60 до 90 минут в креманках До 3 часов для противней гостиничного типа глубиной 100 мм
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	5 ч	8 ч	—
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Нет	Допустимо	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	71°C – 77°C	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—

Прочее

ПРОДУКТ >	КАРТОФЕЛЬ В ПАНИРОВКЕ	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ	КРЕМ-БРЮЛЕ
КОЛ-ВО	По необходимости	По необходимости	По необходимости
ИНСТРУКЦИИ	Используйте предпочитаемый рецепт.	Используйте предпочитаемый рецепт.	Используйте предпочитаемый рецепт. Вылейте в отдельные кремankи и установите их на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень гостиничного типа	Противень гостиничного типа или противень	Противень гостиничного типа или противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 3 3 5	По необходимости	2 4 4 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	2 противня 1/2 2 противня 1/2 4 противня 1/2 2 противня 1/2	По необходимости	1 противень 1/2 1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень 1 полноразмерный противень
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	2 полноразмерных противня 4 полноразмерных противня 8 полноразмерных противней 4 полноразмерных противня	2 противня гостиничного типа или 1/1 4 противня гостиничного типа или 1/1 8 противней 1/1 / 4 противня 4 противня гостиничного типа или 1/1	2 противня гостиничного типа или 1/1 4 противня гостиничного типа или 1/1 8 противней 1/1 / 4 противня 4 противня гостиничного типа или 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	149°C	107°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	—	—
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	90 минут, плюс 20 минут на каждый дополнительный противень	20 мин.	60 минут, плюс 20 минут на каждый дополнительный противень
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	8 ч	—	—
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Нет	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—

Прочее

ПРОДУКТ >	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	КОРЖ	ПИРОГ
КОЛ-ВО	По необходимости	По необходимости	По необходимости
ИНСТРУКЦИИ	Поместите шоколад в противень.	Используйте предпочитаемый рецепт пирога или готовую смесь. Замешанным тестом наполните противень на 1/2 глубины. Не открывайте дверцу печи во время приготовления. Пирог готов, если к зубочистке, вставленной в центр пирога, не прилипает тесто.	Используйте предпочитаемый рецепт чизкейка. Замешанным тестом наполните форму для выпекания со съемным дном и выпекайте чизкейк в разогретой печи. Чизкейк готов, если к зубочистке, вставленной в центр пирога, не прилипает тесто. Для предотвращения разлома, достаньте пирог и оставьте его остывать при комнатной температуре.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	По желанию	Противень	Форма для выпекания со съемным дном
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	По необходимости	2 4 4 —	2 2 4 4
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	По необходимости	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	2 пирога 2 пирога 5 пирогов 3 пирога
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	—	2 противня 1/2 4 противня 1/2 4 противня 1/1 4 противня 1/1	4 пирога 4 пирога 20 пирогов 12 пирогов
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	46°C	163°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—	—
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	До 46°C	1,5 ч При полной загрузке	От 90 минут до 2-3 часов в зависимости от глубины противня
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—	—
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Нет	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	46°C	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—	—

Прочее

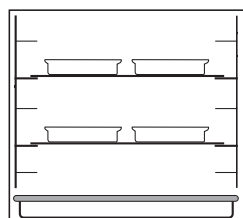
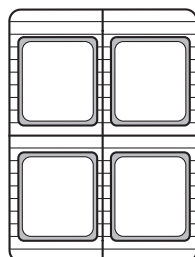
ПРОДУКТ >	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА
КОЛ-ВО	По необходимости	По необходимости
ИНСТРУКЦИИ	ПРОДУКТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ ЗАМОРОЖЕН КОГДА ИДЕТ ПРОЦЕСС ЗАКЛАДКИ В РАЗОГРЕТУЮ ПЕЧЬ. Поместите готовый продукт, не вынимая его из контейнера, покрытого фольгой, в печь.* Налейте 2 литра горячей воды в каплесборник, расположенный на дне камеры печи. Контейнеры поместите на решетки в печь.	
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень 1/2	—
КОЛ-ВО ПОЛОК		
300	2	2
500	3	3
750	3	3
1000, 1200	5	3
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ		
300	4	6
500	4	6
750	4 накрытых фольгой противня 1/2	9
1000, 1200	2 накрытых фольгой противня 1/2	9
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ		
300	8	12
500	12	18
750	12 накрытых фольгой противней 1/2	27
1000, 1200	10 накрытых фольгой противней 1/2	27
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закреты	Закреты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ И НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ СМ. НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ.	ОРИЕНТИРОВОЧНО 2 ЧАСА. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ СМ. НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ. НЕ ПЕРЕДЕРЖИВАЙТЕ ПРОДУКТ – ПРОВЕРЯЙТЕ ВНУТРЕННЮЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПРОДУКТА.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	16-18 ч	4 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	60°C*	60°C*
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	* Замороженный готовый продукт, извлеченный из оригинальной неповрежденной упаковки изготовителя, следует рассматривать, как продукт для разогрева. Внутренняя температура продуктов для разогрева должна достигнуть 74°C и поддерживаться в течение времени, определенного местными санитарно-эпидемиологическими нормами.	

Замороженные готовые продукты, размещение на противнях

300 СЕРИЯ

Размещение продуктов на противнях

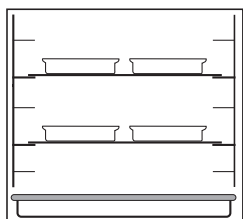
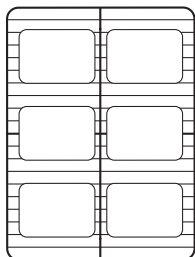
ВИД СВЕРХУ



Противни 1/2	Настройка таймера, общего времени
1	2 ч 30 мин
2	2 ч 45 мин
3	3 ч 30 мин
4	3 ч 30 мин
5	4 ч 00 мин
6	4 ч 30 мин
7	5 ч 00 мин
8	5 ч 00 мин

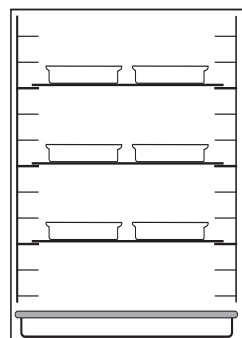
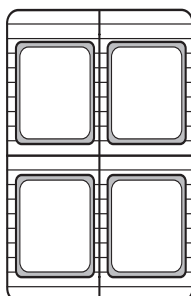
Размещение порционных продуктов на противнях

ВИД СВЕРХУ



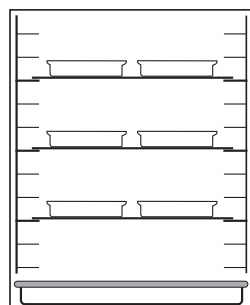
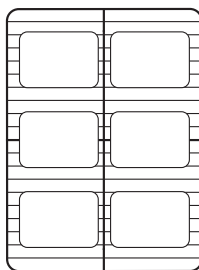
500 СЕРИЯ

ВИД СВЕРХУ



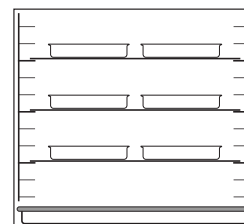
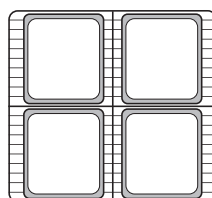
Противни 1/2	Настройка таймера, общего времени
1	2 ч 30 мин
2	2 ч 45 мин
3	3 ч 30 мин
4	3 ч 30 мин
5	4 ч 00 мин
6	4 ч 30 мин
7	5 ч 00 мин
8	5 ч 00 мин
9	6 ч 40 мин
10	7 ч 25 мин
11	7 ч 25 мин
12	7 ч 25 мин

ВИД СВЕРХУ



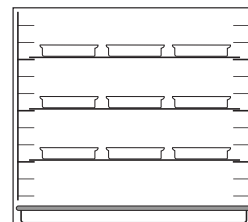
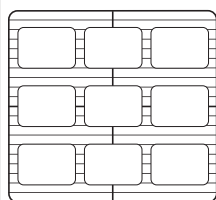
750 СЕРИЯ

ВИД СВЕРХУ



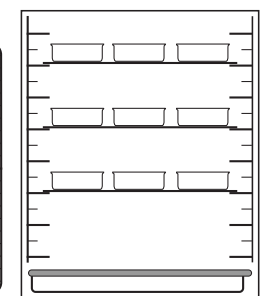
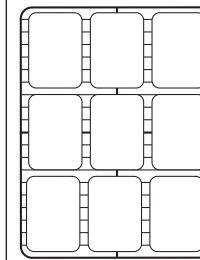
Противни 1/2	Настройка таймера, общего времени
1	2 ч 30 мин
2	2 ч 45 мин
3	3 ч 30 мин
4	3 ч 30 мин
5	4 ч 00 мин
6	4 ч 30 мин
7	5 ч 00 мин
8	5 ч 00 мин
9	6 ч 40 мин
10	7 ч 25 мин
11	7 ч 25 мин
12	7 ч 25 мин

ВИД СВЕРХУ



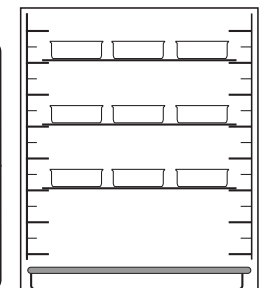
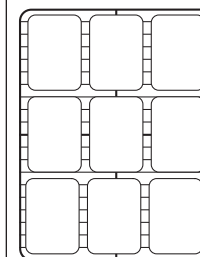
1000 и 1200 СЕРИИ

ВИД СВЕРХУ



Противни 1/2	Настройка таймера, общего времени
1	2 ч 45 мин
2	3 ч 00 мин
3	3 ч 00 мин
4	3 ч 45 мин
5	4 ч 00 мин
6	4 ч 40 мин
7	5 ч 00 мин
8	5 ч 00 мин
9	6 ч 00 мин
10	6 ч 00 мин

ВИД СВЕРХУ



Прочее

ПРОДУКТ >	ПОЛУФАБРИКАТЫ	СЕНДВИЧИ
КОЛ-ВО	КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ: 40 штук на противень 1/1 КОРН ДОГИ: 30 штук на противень 1/1 БЛИНЧИКИ: 40 штук на противень 1/1 МИНИ ПИЦЦА: От 12 до 15 штук на противень 1/1 *Указанное количество является приблизительным	Приблизительно 36 обернутых сэндвичей на противень 1/1.
ИНСТРУКЦИИ	Застелите противень пищевой калькой (необязательно) и сверху положите решетку. На решетку поместите продукт один к другому.	Поместите сэндвичи на противни.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 3 5 —	2 3 3 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	2 противня 1/2 3 противня 1/2 5 противней 1/1 5 противней 1/1	2 противня 1/2 3 противня 1/2 3 противня 1/1 5 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Полностью открыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	135°C	135°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	КОРН ДОГИ: от 30 до 45 минут БЛИНЧИКИ/КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ: от 45 до 60 минут МИНИ ПИЦЦА: 60 мин.	90 мин. Термощуп на 71°C
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	Максимальное время выдерживания может изменяться в зависимости от продукта. Для продукта приемлемо от 1 до 3 часов максимального времени выдерживания.	5 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	66°C	66°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Убедитесь, что достигнута максимальная температура разогрева продукта. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вынуть его из печи, и увеличьте время разогрева, если требуется.	Убедитесь, что достигнута максимальная температура разогрева продукта. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вынуть его из печи, и увеличьте время разогрева, если требуется.

Прочее

ПРОДУКТ >	ПЕЧЕНЬЕ	РАССТОЙКА
КОЛ-ВО	Перемешанное замороженное тесто для печенья, расстойное при комнатной температуре. Перемешанные замороженные кусочки теста для печенья.	По необходимости
ИНСТРУКЦИИ	Предварительно разогрейте печь до 163°C в течение минимум одного часа. Накройте противень 1/1 пищевой калькой. Используйте совок №30 для порционирования теста по 28 г. Равномерно распределите кусочки теста по противню и поместите все противни в печь одновременно. Дверь печи должна быть закрыта во время процесса приготовления. СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ПРОДУКТ НЕ СГОРЕЛ. Приблизительная вместимость противня: 24 печенья на 1 противень 1/1.	Извлеките тесто из замедлителя или холодильника, прикройте тесто и дайте ему постоять в при комнатной температуре. Предварительно разогрейте печь в течение 45-60 минут. Налейте примерно 2 литра горячей воды с температурой 60-82°C в противень и установите его на дно камеры печи.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 300 500 750 1000, 1200	2 6 6 —	2 6 6 —
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 300 500 750 1000, 1200	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1	1 противень 1/2 1 противень 1/2 1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 300 500 750 1000, 1200	2 противня 1/2 6 противней 1/2 6 противней 1/1 8 противней 1/1	2 противня 1/2 6 противней 1/2 6 противней 1/1 8 противней 1/1
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Полностью открыты	Открыты на половину
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	163°C	—
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	32°C – 43°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	СВЕЖЕЕ: 1 противень 1/1: 20 мин. от 2 до 3 противней 1/1: 45 мин. ЗАМОРОЖЕННОЕ: 1 противень 1/1: 30 мин. от 2 до 3 противней 1/1: от 45 до 60 минут	—
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	20 минут
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	45 минут
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Нет	Нет
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	—	—
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	—
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Печенье будет окончательно готово примерно через 3 минуты после того, как его вынули из печи. Примите это во внимание, дабы избежать порчи продукта. Поместите печенье на решетку для того, чтобы оно остыло.	Вышеприведенная процедура приготовления приведена в качестве общего руководства. В связи с тем, что продукт может быть различным, в том числе по качеству и весу, рекомендуется придерживаться инструкций изготовителя продукта.

Копчение

ПРОДУКТ >	ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА, КОПЧЕНАЯ	ПАСТРАМИ, КОПЧЕНОЕ	ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, КОПЧЕНЫЙ
ВЕС/РАЗМЕР	Говяжья грудинка, свежая: от 4 до 6 кг	Солонина: По необходимости	Говяжий язык: 1,5 кг средний
ИНСТРУКЦИИ	Добавьте соли по вкусу. Поместите грудинку на решетку так, чтобы жировая прослойка была снизу. Грудинку так же можно перевязать пищевым жгутом для приготовления, копчения и выдерживания (по желанию).	Приправьте по желанию. Поместите продукт в печь.	Для приготовления не очищайте язык от кожи. Добавьте соли по вкусу и поместите продукт один к одному на противень. Следуя рецептурным указаниям, продукт должен находиться в режиме ВЫДЕРЖИВАНИЯ четыре (4) часа. Затем продукт достается из печи, очищается от кожи и вновь закладывается на решетку в печь для последующего копчения.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	—	Противень гостиничного типа 1/1 и решетка размером 457 мм x 660 мм
КОЛ-ВО ПОЛОК 767, 1767 1000, 1200	3 3	3 3	Приготовление: Нет - копчение: 2 Приготовление: Нет - копчение: 2
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 767, 1767 1000, 1200	3 или 4 ед. 2 или 3 ед.	3 или 4 ед. 2 или 3 ед.	5 единиц на противень 10 единиц на противень
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	12 единиц до 45 кг 6-9 единиц до 45 кг	8 ед. 9 ед.	20 единиц - 30 кг 30 единиц - 44 кг
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	71°C	71°C	82°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	66°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	44 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	44 мин/кг плюс 30 минут на каждую дополнительную ед.	4,5 часа для первого противня плюс 30 минут для каждого дополнительного противня.
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	В зависимости от толщины куска, установите время копчения на 1 час для получения продукта средней копчености.	В зависимости от толщины куска, установите время копчения на 1 час для получения продукта средней копчености.	После приготовления и минимального времени выдерживания установите температуру выдерживания на 66°C. Установите таймер копчения: 30 мин на 1 противень, 60 мин на 4 противня.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	6 ч	6 ч	4 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	24 ч	24 ч	8 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Настоятельно рекомендуется	Рекомендуется	Допустимо
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	73°C	71°C	Перед включением таймера копчения: 87°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	3°C	11°C	7°C

Копчение

ПРОДУКТ >	ОКОРОК КОПЧЕНЫЙ	РЕБРЫШКИ КОПЧЕНЫЕ	ТОЛСТЫЙ КРАЙ, КОПЧЕНЫЙ
ВЕС/РАЗМЕР	Свежая свиная ветчина: от 6 до 8 кг	Ребрышки или свиная корейка, ребрышки молодого поросенка: толщина 38 мм и меньше	Толстый край, свиной: от 4 до 5 кг
ИНСТРУКЦИИ	Приправьте по вкусу и положите прямо на проволочную решетку.	Не обязательно размораживать ребра. Приправьте по желанию. Поместите ребра на противень немного внахлест или используйте стойки для ребер для более равномерного проникновения дыма. По желанию можно использовать соус барбекю как составляющую приправы.	Приправьте по желанию.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	—	Противень	Полноразмерный гостиничный противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 767, 1767 1000, 1200	2 3	2 стойки для ребер или 3 проволочные полки, 13 кусков на стойку 3 стойки для ребер или 5 проволочных полок, 13 кусков на стойку	2 3
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 767, 1767 1000, 1200	3-4 окорока 3 окорока	14-18 кусков на решетку 14-18 кусков на решетку	2 2
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	6-8 ед. общим весом до 45 кг 9 единиц весом до 45 кг	27 кг 27 кг	8 полноразмерных противней 4 полноразмерных противня
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C – 135°C	121°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	64°C	Не рекомендуется	71°C – 77°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	26 минут на 1 кг веса первого окорока плюс 30 минут на каждый дополнительный окорок.	РАЗМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 2,5 до 3,5 ч ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 3,5 до 4,5 ч	33 мин/кг плюс 15 минут на каждую дополнительную ед.
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	3-4 ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ 1 час на каждый цикл копчения ЗАКЛАДЫВАЙТЕ НОВУЮ ЩЕПУ ДЛЯ КАЖДОГО ЦИКЛА	1 час для продукта средней копчености	1 час для продукта средней копчености
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	2 ч	1,5 ч	2
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	10 ч	12 Ч: По окончании цикла выдерживания разогрейте соус барбекю и полейте им ребрышки.	12
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Допустимо	Настоятельно рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	71°C	71°C - 77°C (хорошей прожарки)	71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	7°C	—	11°C

Копчение

ПРОДУКТ >	СВИНАЯ ГРУДИНКА, КОПЧЕНАЯ	КОПЧЕНАЯ УТКА	КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА
ВЕС/РАЗМЕР	Свиная грудинка: По необходимости	Утка, целиком: 2 кг	Индейка, целиком: 11 кг
ИНСТРУКЦИИ	Соль или маринад по вкусу.	Приправьте по желанию. Смажьте маслом и паприкой. Поместите утку непосредственно на решетку	Индейка должна быть полностью разморожена. Приправьте по желанию. Смажьте растительным маслом, сливочным маслом или маргарином (по вкусу). Поместите индейку непосредственно на решетку.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Полноразмерный гостиничный противень	—	—
КОЛ-ВО ПОЛОК 767, 1767 1000, 1200	6 3	2 на отделение 3 на отделение	1 на отделение 2 на отделение
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 767, 1767 1000, 1200	1 1	6 уток на полке 4 утки на полке	2 индейки 2 индейки
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	6 ед. свиной грудинки 3 ед. свиной грудинки	12 уток – 27 кг 12 уток – 27 кг	2 индейки 4 индейки
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	149°C	135°F
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	74°C – 77°C	74°C – 77°C	74°C – 77°C
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	33 минуты на 1 кг плюс дополнительные 10 минут на каждую следующую единицу продукта. Термощуп на 57°C	от 3,5 до 4 часов Термощуп на 68°C	22 минуты на 1 кг плюс дополнительно 30 минут на каждую следующую единицу продукта. Термощуп на 68°C
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	1 час для продукта средней копчености	1 ч	1 ч
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	1 ч	1-2 ч
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	8 ч	10 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Допустимо	Не рекомендуется	Настоятельно рекомендуется. Если выбран процесс ночного приготовления/выдерживания, установите термостат на 121°C.
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	68°C	85°C – 88°C	85°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	14°C	7°C	11°C

Копчение

ПРОДУКТ >	РЫБНОЕ ФИЛЕ, КОПЧЕНОЕ	ЛОСОСЬ ЦЕЛИКОМ, КОПЧЕНЫЙ	КРЕВЕТКИ, КОПЧЕНЫЕ
ВЕС/РАЗМЕР	Рыбное филе: По необходимости Можно использовать пикшу.	Лосось, целиком: от 4 до 5 кг	Креветки: 16-20 штук
ИНСТРУКЦИИ	Разделите филе на порции. Поместите филе на противень одно к другому.	Разделайте и тщательно промойте рыбу. По желанию, рыбу можно промариновать в солевом рассоле и охладить в течение 2-3 часов. Поместите рыбу на противень вертикально. НЕ КЛАДИТЕ РЫБУ НА БОК.	Креветки можно очищать или оставить неочищенными. Приправьте по желанию. Поместите креветки одна к другой на противень.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Противень гостиничного типа 1/1 Размещение противней: Позиции 1, 4, и 7 ОТ ВЕРХА ПЕЧИ	Противень	Противень
КОЛ-ВО ПОЛОК 767, 1767 1000, 1200	— —	2 4	1 противень 1/1 5 противней 1/1
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 767, 1767 1000, 1200	2 противня на уровень 1 противень на уровень	1 противень 1/1 4 противня 1/1	1 противень 1/1 1 противень 1/1
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	6 противней 7 противней	3 противня 1/1 – 6 рыб 4 противня 1/1 – 8 рыб	4 противня 1/1 5 противней 1/1
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты	Закрыты
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	121°C	135°C	121°C
ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ	71°C	71°C	71°C
ВРЕМЯ ГОТОВКИ	от 1,5 до 2 ч	от 2 до 2,5 часов	от 45 до 60 минут
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	1 ч	1-2 ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ 1 час на каждый цикл копчения ЗАКЛАДЫВАЙТЕ НОВУЮ ЩЕПУ ДЛЯ КАЖДОГО ЦИКЛА	45 мин.
МИН. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	—	1-2 ч	—
МАКС. ВРЕМЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ	3-4 ч	10 ч	1 ч
НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ВЫДЕРЖИВАНИЕ	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА	66°C	66°C	66°C – 71°C
ДОПУСТИМОЕ ПРЕВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	—	19°C	—

Холодное копчение

ПРОДУКТ >	МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
ВЕС/РАЗМЕР	По необходимости	СЕМГА: Свежее филе семги от 1 до 2 кг каждое
ИНСТРУКЦИИ	Поместите помидоры на противень.	<u>НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ</u> Свежее филе/части семги Морская соль: крупные кристаллы Сахарный песок или нерафинированный сахар <u>НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u> Прозрачная пластиковая пленка Бумажные полотенца Решетка Цифровой ручной термометр (для контроля внутренней температуры продукта) Пинцет Лед: 1-2 кг <u>ПОДГОТОВКА</u> Пинцетом удаляются все кости из филе, чтобы избежать разваливания рыбы. <u>СОЛЕНИЕ</u> 50% морской или кошерной соли 50% сахарного песка или коричневого сахара (для придания золотистого цвета) Чтобы удалить излишнюю влагу, смешайте соль и сахар и плотно проложите этой смесью каждое филе. Накройте прозрачной пластиковой пленкой и поставьте охлаждаться на сутки. После 24-часового периода охлаждения выньте филе из маринада и тщательно промойте под холодной проточной водой. Обсушите бумажными полотенцами. Уложите куски филе рядом на противень и поставьте, не прикрывая, в холодильник на 1 – 6 для окончательной сушки.
РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТИП ПРОТИВНЯ	Полноразмерный гостиничный противень	Решетка
КОЛ-ВО ПОЛОК 767, 1767 1000, 1200	4 4	3 4
ВМЕСТИМОСТЬ ПОЛКИ 767, 1767 1000, 1200	2 полноразмерных противня 1 полноразмерный противень	3 филе/части на уровень 3 филе/части на уровень
МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ 767, 1767 1000, 1200	8 полноразмерных противней 4 полноразмерных противня	9 кусков филе 12 кусков филе
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЩЕПЫ	Полный	Полный
ПОЛОЖЕНИЕ ЗАГЛУШЕК ОТДУШИН	Закрыты	Закрыты
ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	15 мин. Затем оставьте продукт на 1 час.	от 10 до 20 минут
ТРЕБУЕМОЕ ВРЕМЯ В ПЕЧИ		1-2 ч
КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА		НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 25°C

Холодное копчение

СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ДО НАЧАЛА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПЕЧЬ НЕОБХОДИМО ОСТУДИТЬ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

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

Заполните противень льдом и поместите его на 7 полку печи так, чтобы противень располагался выше контейнера с щепой.

Поместите подготовленное филе лосося на решетку, как показано на схеме, и поместите решетку на любую полку печи выше противня со льдом.

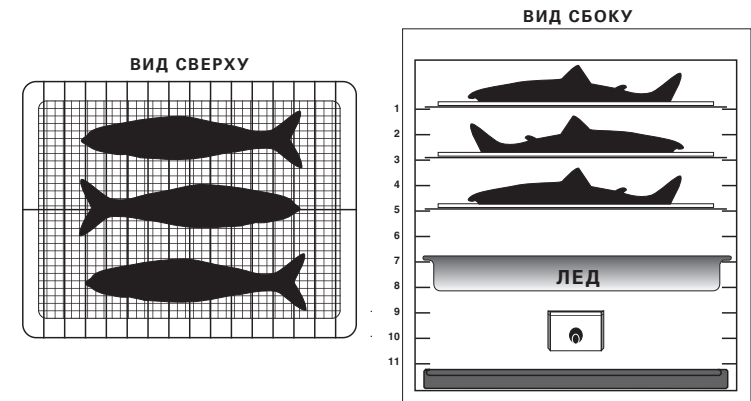
Поместите щуп термометра в середину филе лосося, расположенного на верхнем противне, либо находящегося в середине противня, после окончания загрузки продукта в печь. Чтобы получить необходимый цвет, внутренняя температура лосося не должна превышать 25°C. Поэтому перед началом копчения печь необходимо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

Необходимо, чтобы вся вентиляция была закрыта. Закройте дверь и запустите процесс копчения на 10-20 минут, в зависимости от того, какой вкус необходимо получить.

УВЕДОМЛЕНИЕ: Если используется печь с ручным управлением, температуру готовки следует установить на 0°C перед заданием времени копчения, чтобы процедура копчения работала.

После отключения таймера копчения филе должно оставаться в печи в течение 1-2 часа. Не открывайте дверь печи в течение этого времени.

По прошествии этого времени готовый продукт можно вынуть, накрыть прозрачной пластиковой пленкой и поместить в холодильник до полного охлаждения.



ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ	
Оператору рекомендуется заранее выяснить вкусовые предпочтения по степени копчености, распространенные в вашем регионе. Заранее поэкспериментируйте с минимальным временем копчения.	
Легкий привкус копчености	10 мин.
Средний привкус копчености	30 мин.
Сильный привкус копчености	40 мин.
Очень сильный привкус копчености	60 мин.*
Экстра сильный привкус копчености	80 мин.*
*для 60 мин. или дольше: ЗАГРУЖАЙТЕ ЩЕПУ В КОНТЕЙНЕР ДВАЖДЫ И ДВАЖДЫ ВКЛЮЧАЙТЕ ТАЙМЕР КОПЧЕНИЯ.	

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Использование при копчении неподходящих материалов может привести к повреждению, представлять опасность, вывести из строя оборудование или уменьшить общий срок службы печи. НЕ используйте для копчения древесные опилки. НЕ используйте щепу размером мельче ногтя.



Международная штаб-квартира Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, США
Тел. 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam - Азия

Шанхай, Китай
Тел. +86-21-6173 0336

Alto-Shaam - Канада

Конкорд, провинция Онтарио, Канада
Бесплатный номер телефона: 866-577-4484
Тел. +1-905-660-6781

Alto-Shaam - Центральная и Южная Америка

Майами, штат Флорида, США
Тел. +1-954-655-5727

Alto-Shaam - Ближний Восток и Африка

Дубай, ОАЭ
Тел. +971 4 321 9712

Alto-Shaam - Франция, L.L.C.

Экс-ан-Прованс, Франция
Тел. +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Бохум, Германия
Тел. +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam - Мексика

Леон, Мексика
Тел. +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam - Россия

Москва, Российская Федерация
Тел. +7-903-793-2331