

ALTO SHAAM®



HALO HEAT®

Руководство по эксплуатации
духового шкафа
для низкотемпературного
приготовления и горячего
хранения продуктов

Духовые шкафы с ручным управлением

www.trapezia.ru



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Раздел 1. Введение в низкотемпературное приготовление продуктов	
Alto-Shaam Halo Heat	1
Преимущества низкотемпературного приготовления продуктов с помощью Halo Heat	1
Фактическая информация о низкотемпературной обработке пищи	
Мясо и питание	2
Контроль ужарки и времени приготовления	2
Снижение стоимости блюд	3
Выход мяса	3
Предотвращение роста количества бактерий	3
Снижение трудозатрат и стоимости оборудования	4
Снижение расхода электроэнергии	4
Предметы дополнительной поставки и вспомогательное оборудование	5

Раздел 2. Использование низкотемпературной термообработки	
Общие сведения об эксплуатации – духовые шкафы с ручным управлением	
Духовые шкафы с двумя камерами	6
Духовые шкафы с одной камерой	7
Приготовление пищи и горячее хранение. Духовые шкафы с ручным управлением	8
Полезные советы	10

Раздел 3. Чистка и техническое обслуживание	11
--	----

Раздел 4. Рекомендации по приготовлению пищи	
Инструкций по приготовлению блюд. Содержание	12
Предварительный разогрев духового шкафа	12
Говядина	13– 23
Баранина	24
Свинина	25– 31
Птица	32– 40
Готовые мясные блюда	41
Телятина	42
Рыба	43– 45
Разное	46– 57

Раздел 5. Эксплуатация коптильной камеры	
Общие сведения об эксплуатации – коптильные камеры	58
Операции горячей обработки, копчения и горячего хранения	59
Время копчения	60
Параметры операции копчения	61
Уход и чистка	

Раздел 6. Инструкции по приготовлению и копчению продуктов	
Копченая говяжья грудинка	62
Копченый говяжий язык	62
Копченая свежая ветчина	63
Копченые свиные ребра	63
Копченая утка	64
Копченая индейка	64
Копченая треска	65
Копченая осетрина	65
Копченые креветки	66
Копченые бобы	66
Осетрина холодного копчения	67

Раздел 7. Горячее хранение пищевых продуктов и санитарный контроль	
Горячее хранение – функция и её значение	68
Общие рекомендации по горячему хранению	68
Общие положения по эксплуатации камеры горячего хранения	69
Температурный диапазон горячего хранения	69
Санитарный контроль и уход	70
Средства дезинфекции	70
Правила пищевой безопасности	71

W164 N9221 Water Street, P.O.Box 490 Menomonee Falls, Wisconsin 53052 – 0450, USA
 ТЕЛ. (262) 251 3800 (800) 558 8744 USA/Canada, ФАКС: (262) 251 –7067 (800)329–8744USA,
 ФАКС МЕЖДУНАРОДНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (262) 251 – 1907

www.alto-shaam.com

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

www.trapezia.ru

ALTO SHAAM

представляет ...
экономию и удобство с технологией низкотемпературной термообработки
...

Alto-Shaam совершили революцию в 1968 году, и с тех пор вынеч и жарка уже никогда не были прежними! Да, именно тогда компания Alto-Shaam изобрела первый автоматический духовой шкаф для приготовления и горячего хранения пищи, в котором были реализованы принципы Halo Heat. Сегодня десятки тысяч таких духовых шкафов используются на предприятиях

питания по всему миру, позволяя уменьшить у жарку мяса при приготовлении и давая операторам гораздо больше преимуществ, чем стандартные духовые шкафы.

Halo Heat является принципиально иной системой приготовления пищи. Используя мягкий, равномерный источник тепла, Halo Heat значительно уменьшает естественную у жарку мяса при приготовлении, поддерживает действие на пищу натуральных ферментов (процесс созревания) для получения более нежного и вкусного мяса, а также позволяет сохранить натуральные соки и пищевую ценность всех приготавливаемых продуктов. Использование Halo Heat в процессе термообработки продуктов снижает энерго- и трудозатраты, расходы на техническое обслуживание и разрешает проблемы, связанные с недостатком места на кухне. В большинстве помещений для духовых шкафов не требуется механической вентиляции и оборудованных вытяжек, поэтому их можно устанавливать там, где необходимо.



Способ тепловой обработки, реализованный в духовых шкафах Halo Heat для низкотемпературного

приготовления и горячего хранения пищи, построен на использовании электронагревательного кабеля, опоясывающего всю жарочную камеру. Это создает эффект мягкого одеяла или ОРЕОЛ (HALO) теплового излучения, окружающий пищу и обеспечивающий постоянную и однородную температуру, исключая движение воздуха внутри печи.

Halo Heat не является микроволновой печью, она также непохожа на обычные духовые шкафы, которые используют высокую температуру или принудительную циркуляцию воздуха. Данная

Разве удивительно, что основные коммерческие фирмы общественного питания во многих сегментах рынка отказались от высокоэнергетических, "факельных" способов термообработки и взяли на вооружение мягкую систему Halo Heat с небольшим энергопотреблением? Эти коммерческие фирмы приготавливают более вкусную и питательную пищу по меньшей цене.

Внимательно прочтите эту брошюру. После того, как вы узнаете базовые принципы системы термообработки Halo Heat, она потребует лишь минимального ухода. Чтобы получить наилучший результат для многих видов продуктов, мы рекомендуем начать цикл приготовления пищи вечером для сервировки на следующий день. Кроме этого, во многих районах стоимость электроэнергии ночью в часы невысокой нагрузки ниже, чем днем.

Если какое-либо из приготавливаемых вами блюд с использованием Halo Heat в духовом шкафу для приготовления и горячего хранения пищи не будет соответствовать вашим высочайшим стандартам качества, обратитесь за помощью к нашим специалистам по продуктам питания. Обычно в процесс приготовления данного блюда бывает достаточно внести незначительные изменения.

концепция мягкой тепловой обработки позволяет приготавливать пищу при пониженных температурах и высоком уровне влажности для сохранения влагосодержания, вкуса и питательной ценности продукта. Кроме этого, Halo Heat снижает трудозатраты, так как эти духовые шкафы требуют лишь минимального контроля со стороны оператора. При этом, больше внимания можно уделить конечному продукту и его оформлению.

Духовые шкафы Halo Heat имеют специально предусмотренную функцию автоматического изменения температуры приготовления на температуру хранения, при которой приготовленные продукты могут находиться до самой сервировки.

ПРЕИМУЩЕСТВА НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ HALO HEAT

- Снижение трудозатрат
- Снижение у жарки продукта
 - Равномерная обработка продукта
 - Увеличение времени хранения продукта
- Общее снижение энергопотребления
 - Отсутствие необходимости в организации вытяжки
 - Сохранение в продукте влаги, белков, витаминов и минералов
 - Поддержка максимального ферментативного воздействия (процесс созревания) на мясо для придания ему мягкости
 - Безопасность термообработки благодаря 95-100% уровню влажности внутри духового шкафа.

ВВЕДЕНИЕ В НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

ФАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩИ

МЯСО И ПИТАНИЕ

Мясо играет важную роль в рационе человека и одной из главных задач процесса приготовления пищи является организация правильного питания. Мясо является одним из главных источников белка, оно богато витаминами группы В, такими как тиамин, рибофлавин и ниацин, а также содержит жиры, углеводы, минералы, пигментные вещества, ферменты и воду.

На все эти элементы оказывает воздействие процесс термообработки: под воздействием высоких температур многие из них разрушаются. Низкотемпературное приготовление пищи Halo Heat позволяет сохранить нестабильные, чувствительные к нагреву витамины и питательные вещества. В главе выводов отчета "Анализ питательных свойств жареной говядины", проведенного Университетом Винконсин-Стаут в июле 1971 года говорится: "Очевидно, что метод термообработки, используемый в изделиях Alto-Shaam, позволяет снизить потери влаги. Даже после 24-часового периода горячего хранения питательная ценность продукта, приготовленного в духовом шкафу Alto-Shaam, равна и, возможно, превышает питательную ценность жареной говядины, приготовленной в традиционном духовом шкафу и извлеченной из него сразу после приготовления".

На вкус мяса серьезное влияние оказывает жир. В процессе термообработки жир не только растапливается, но и претерпевает изменения в химическом составе. Благодаря низкотемпературному приготовлению происходит меньше химических изменений, а также меньше вытапливается жира, что позволяет получить конечный продукт, обладающий более богатыми вкусовыми качествами.

Ферменты, обнаруженные в мясе, расщепляют ткани и действуют как естественные "отбивающие" вещества. Они включают в себя расщепляющие ферменты, воздействующие на белок, амиполитические ферменты, воздействующие на углеводы, и жирорасщепляющие ферменты, воздействующие на жиры. Наибольшую стоимость имеет "выдержанное мясо", где действие этих ферментов уже началось, однако высокие температуры их разрушают. Технология низкотемпературного приготовления не разрушает эти ферменты, особенно во время цикла горячего хранения, стимулирует естественную химическую реакцию по размягчению мяса или его "созреванию" прямо в духовом шкафу. По этой причине, важно использовать свежую говядину и выдерживать мясо в цикле горячего хранения, но меньшей мере, в течение времени, минимально рекомендованного для отдельных процедур кулинарной обработки. Чем больше мясо находится в цикле горячего хранения, тем нежнее оно становится, что делает покупку более дорогого "выдержанного" мяса излишней.

Мясо на 70-75 процентов состоит из воды. При высоких температурах в процессе приготовления, вода испаряется, что приводит к высушиванию продукта. Низкотемпературная обработка в духовых шкафах Halo Heat позволяет удержать максимальное количество воды внутри мяса. В результате, конечный продукт становится сочнее и дольше хранится.

Наряду с увеличением питательной ценности, повышенной мягкостью, снижением процента у жарки и повышенным содержанием влаги, мясо, приготовленное способом низкотемпературной обработки, требует меньше соли, по сравнению со стандартными способами приготовления. Сохраняются его естественные вкусовые качества. Это является важным фактором в организации современного здорового питания.

КОНТРОЛЬ УЖАРКИ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Существуют два основных фактора контроля у жарки или потери при приготовлении мяса.

1. Температура приготовления мясного блюда.

Чем выше температура приготовления мяса, тем больше у жарка. Для передержанного в процессе приготовления мяса потери еще выше. Высокие температуры и передержка притягивают влагу к поверхности продукта. Затем эта влага испаряется или стекает с мяса.

2. Внутренняя температура мяса.

Как и при передержке, по мере повышения внутренней температуры продукта, увеличивается и степень у жарки. По этим двум причинам, большинство кусков красного мяса рекомендуется готовить при температуре 121 °C (250 °F), и весь процесс приготовления основывать с учетом внутренней температуры продукта. Приветствуется использование контрольного термометра (миниатюрного) с металлическим стержнем.

Существуют четыре основных фактора, определяющих время приготовления мяса.

1. Степень "зрелости" мяса.

"Выдержанное" мясо готовится быстрее, степень у жарки выше, а необходимое время горячего хранения гораздо меньше, чем у свежего мяса.

2. Внутренняя температура перед приготовлением.

Мясо следует помещать в предварительно разогретый духовой шкаф прямо из холодильника при температуре мяса 3-4°C (38-40 °F). Для приготовления замороженного мяса потребуется в полтора-два раза больше времени, чем уходит на приготовление размороженного мяса. Кроме этого, заморозка вызывает разрыв тканей, что приводит к дополнительным потерям влаги в процессе термообработки и дополнительной у жарке.

3. Желательная степень готовности.

Чем выше требуется внутренняя температура продукта, тем больше требуется времени на приготовление. Сроки приготовления пищи, указанные в данной книге основаны на наиболее популярных значениях внутренней температуры готового продукта.

4. Качество и количество продукта.

ФАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ О НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

СНИЖЕНИЕ СТОИМОСТИ БЛЮД

Низкотемпературное приготовление пищи в духовом шкафу Halo Heat значительно снижает естественную у жарку мяса. Для примера, если коммерческая фирма общественного питания использует 9 кг (20 фунтов) ребер высшего качества №109 в день, при приготовлении в конвекционной печи с принудительной циркуляцией воздуха, средняя у жарка составляет около 25%. При этом, фирма теряет около 2 кг (5 фунтов) мяса на каждой жарке. В течение года потери компании составят 4966 кг (10950 фунтов) говядины.

При приготовлении жареного мяса с кровью, у жарка в духовых шкафах Halo Heat снизится до 6 процентов (в среднем), что приведет к ежегодной экономии 3775 кг (8322 фунтов) говядины. В добавление к этому, благодаря "размягчающим" возможностям духовых шкафов Halo Heat можно приобретать менее дорогие куски говядины. Следует использовать более свежую, "не выдержанную" говядину.

ВЫХОД МЯСА

В процессе низкотемпературной жарки в духовом шкафу Halo Heat, мясо готовится при температуре ниже, чем точка кипения, которая составляет 100 °C (212 °F). Так как приготовление происходит при температуре ниже точки кипения и без движения воздуха, а также вследствие стабильной температуры внутри духового шкафа, жидкость не выкипает, как это происходит в обычных духовых шкафах.

Духовой шкаф Halo Heat оптимизирует удержание естественной влаги внутри продукта. Это и понятно: сохранение влаги является основной причиной низкой у жарки, повышенного выхода, более длительного срока хранения и улучшения вкусовых качеств продукта. Кроме сокращения у жарки, высокое содержание влаги сокращает потери при разделке и сервировке мяса. Продукт сохраняет форму, на выходе получаются более мягкие куски, мясо не разваливается, что сокращает сумму производственных потерь.

Объем у жарки мяса можно рассчитать и, поскольку это один из важнейших экономических факторов для любого предприятия общественного питания, этой теме следует уделить особое внимание.

РАСЧЕТ У ЖАРКИ МЯСА

ИСХОДНЫЙ ВЕС (вес сырого продукта)
МИНУС: КОНЕЧНЫЙ ВЕС (вес пригот. продукта)
РАВНО: ОБЪЕМ У ЖАРКИ

ОБЪЕМ У ЖАРКИ (полный вес потерь при приготвл.)
РАЗДЕЛИТЬ НА ИСХОДНЫЙ ВЕС (сырого продукта)
РАВНО: ПРОЦЕНТ У ЖАРКИ

ПРИМЕР: Сырое мясо для жарки 45 кг (100 фнт.)
Приготовленное жареное мясо 43 кг (95 фнт.)
= **ОБЪЕМ У ЖАРКИ** 2 кг (5 фнт.)

ОБЪЕМ У ЖАРКИ РАЗДЕЛИТЬ НА 0,05=5%

ИСХОДНЫЙ ВЕС: $100 \sqrt{5}$ 45 $\sqrt{5}$

РАВНО: ПРОЦЕНТ У ЖАРКИ

ПРИМЕЧАНИЕ. При работе с частями фунта преобразуйте фунты в унции: 10 1/2 фунта = 10 фунтов 6 унций = 168 унций

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ РОСТА КОЛИЧЕСТВА БАКТЕРИИ

Духовые шкафы Alto-Shaam делают приготовление пищи безопасным и здоровым. Согласно статье в журнале *Journal of Environmental Health* (том 38, №4, январь-февраль 1976 г.), сразу несколько авторитетных органов здравоохранения соглашаются, что при приготовлении ростбифов или их горячем хранении в течение недолгого времени бактерии погибают при температуре внутри продукта 51 °C (125 °F).

Духовые шкафы Alto-Shaam прошли тестирование и результаты очевидным образом продемонстрировали, что пища, приготовленная при 121 °C (250 °F), проходит по санитарным нормам в отношении содержания бактерий с большим запасом. Кроме этого, развитие пищевых заболеваний в результате роста количества бактерий (таких как клостридиальные префрингены), значительно снижается благодаря автоматическому переключению духового шкафа из режима приготовления в режим горячего хранения.

Другое исследование, проведенное в январе 1978 года доктором В.Л Брауном (Американская корпорация бактериологических и химических исследований, Генсвил, штат Флорида), озаглавленное "Гибель сальмонелл в зараженной говядине для жарки", показало что: "... Дальнейшее исследование с помощью промышленной модели духового шкафа Alto-Shaam показало, что сальмонелла, находящаяся на поверхности мяса, не выживает при температуре 107 °C (225 °F) или 135 °C (275 °F), если температура внутри продукта достигает 52 °C (125 °F).

Отсутствие выживших сальмонелл на поверхности мяса, обработанного в этом духовом шкафу, почти однозначно можно отнести на счет высокой влажности внутри рабочей камеры. Эта гипотеза была подтверждена последующими экспериментами, в ходе которых показания гигрометра, снятые непосредственно у вентиляционного отверстия, указали на относительную влажность 95-100%. Результаты приготовления мяса в таких условиях полностью идентичны результатам, получаемым при обработке в условиях абсолютной влажности, например, в пакете или при паровой обработке. Таким образом, был сделан вывод, что данный духовой шкаф и создаваемые им условия высокой влажности, обеспечивают уничтожение сальмонелл с поверхности мяса, если максимальная внутренняя температура достигнутая в процессе обработки соответствует температуре, необходимой для уничтожения сальмонелл внутри мяса при использовании влажных методов тепловой обработки".

Поверхность сырого мяса может быть заражена в процессе переработки, манипулирования кусками мяса мясником или поваром или каким-либо иным образом. Заражение пищи может также быть вызвано несоблюдением правил личной гигиены и особенностями привычек персонала, грязными ножами и шупами либо быть следствием нарушений технологического процесса. Следовательно, важно обеспечить соответствие санитарно-гигиеническим требованиям в ходе всего процесса обработки и приготовления продуктов. Это является основным средством защиты от заражения пищи болезнетворными бактериями. Дополнительная информация содержится в разделе "Чистка и техническое обслуживание" данного руководства.

ВВЕДЕНИЕ В НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

СНИЖЕНИЕ ТРУДОЗАТРАТ И СТОИМОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

Духовые шкафы Halo Heat просты в работе и обслуживании. После того, как сырой продукт помещен в духовой шкаф и сделаны все настройки, нет никакой необходимости в дальнейшем контроле, перемешивании или регулировке времени и температуры. На контроль продукта в процессе его приготовления затрачивается минимум времени. Это, а также автоматическое переключение в режим горячего хранения, освобождает основной персонал и позволяет сконцентрировать внимание на других задачах, включая дизайн и сервировку конечного продукта.

В процессе приготовления блюд в духовом шкафу Halo Heat при температуре 121 °C (250 °F), для большинства помещений отсутствует необходимость в вентиляционных отводах и дорогостоящих вытяжках. Благодаря снижению циркуляции нагретого воздуха, температура в помещении кухни остается ниже, снижаются затраты на электроэнергию. Поскольку духовые шкафы не требуют вытяжной вентиляции, их можно разместить практически в любом месте – в углу кухни, у буфетной стойки или в банкетном зале. Духовые шкафы можно также вмонтировать в прилавок или, для экономии места, совместить в виде стеллажа с другим духовым шкафом Halo Heat или секцией горячего хранения такого же или похожего размера.

Низкотемпературное приготовление пищи, кроме этого, сокращает время на чистку оборудования. Большая часть блюд обычно не пригорает к внутренним поверхностям духового шкафа.

СНИЖЕНИЕ РАСХОДА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В духовых шкафах Halo Heat на процесс приготовления и горячего хранения пищи приходится от трети до половины электроэнергии, по сравнению со стандартным оборудованием. Например, нами были проведены испытания на модели 1000-TN-H/SPLIT (208 В переменного тока, 60 Гц, 1 фаза). Энергопотребление, рассчитанное для конкретного продукта, и фактические результаты оказались следующими:

Во время цикла приготовления, полная мощность, или 3000 Вт, используется для прогрева печи. После прогрева, полная мощность используется в течение 19% всего времени последующего стандартного цикла тепловой обработки.

Во время цикла горячего хранения, полная мощность или 1000 Вт используется на прогрев. После прогрева, треть полной мощности используется в течение 19% всего времени последующего стандартного цикла горячего хранения.

Для большинства продуктов и нагрузок, процент времени, когда нагревательный элемент будет находиться во включенном состоянии ("ON"), снизится еще на 14-19%.

ОБЩЕЕ РАСЧЕТНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ

ПРОДУКТ: 21 кг (46 фунт) ПАРОВОЙ КРУГ

Термостат приготовления:	121 °C (250 °F)
Термостат горячего хранения:	66 °C (150 °F)
Время прогрева:	¼ ч.
Время приготовления:	8 ч.
Время горячего хранения:	6 ч.

3 кВт x 100% x 0,25 время прогрева = 0,750 кВт/ч
3 кВт x 16% x 8 часов приготовления = 3,840 кВт/ч
1 кВт x 16% x 6 часов горячего хранения = 0,960 кВт/ч
Итого 14,25 часов в дух. шкафу = 5,5 кВт
ИСПОЛЬЗОВАННЫХ КИЛОВАТТ-ЧАСОВ

Испытание, проведенное Wisconsin Electric Power Company, подтверждает, при приготовлении говядины в духовом шкафу Alto-Shaam с автоматическим горячим хранением при температуре 60-66 °C (140-150 °F) в течение 24 часов, потребление электроэнергии в кВт.ч составляет лишь одну треть от аналогичных показателей обычных духовых шкафов.

HALO HEAT СНИЖАЕТ ТРУДОЗАТРАТЫ

- ПРОДУКТ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ НАКАНУНЕ ВЕЧЕРОМ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ
- ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОИСХОДИТ НЕ В ОСНОВНЫЕ ЧАСЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- НЕ ТРЕБУЕТСЯ КОНТРОЛЬ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СНИЖЕННЫХ ТАРИФОВ НА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ В ЧАСЫ МИНИМАЛЬНОЙ НАГРУЗКИ НА ЭЛЕКТРОСЕТИ
- ОСНОВНОЙ ПЕРСОНАЛ МОЖЕТ СКОНЦЕНТРИРОВАТЬ ВНИМАНИЕ НА ДРУГИХ ЗАДАЧАХ



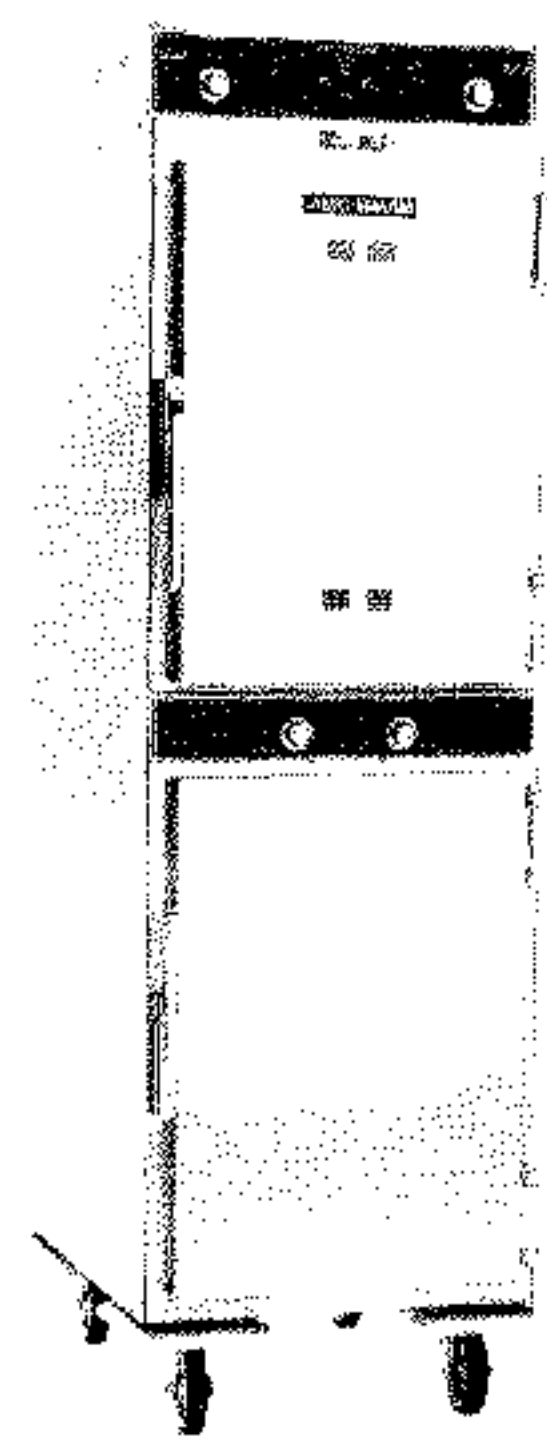
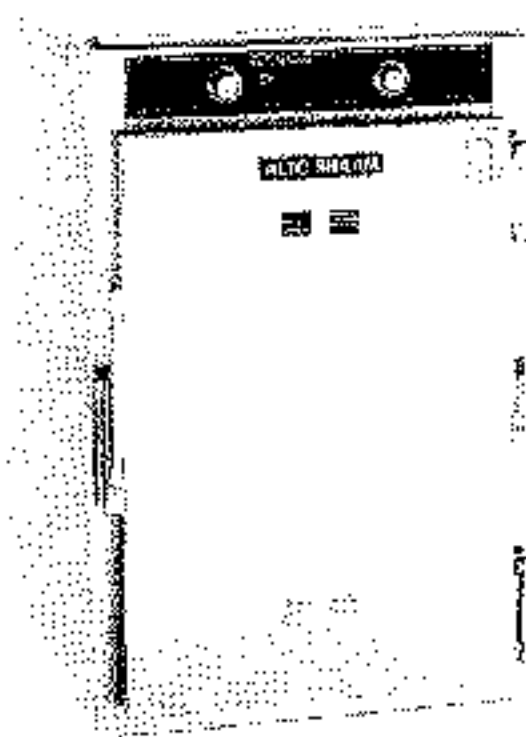
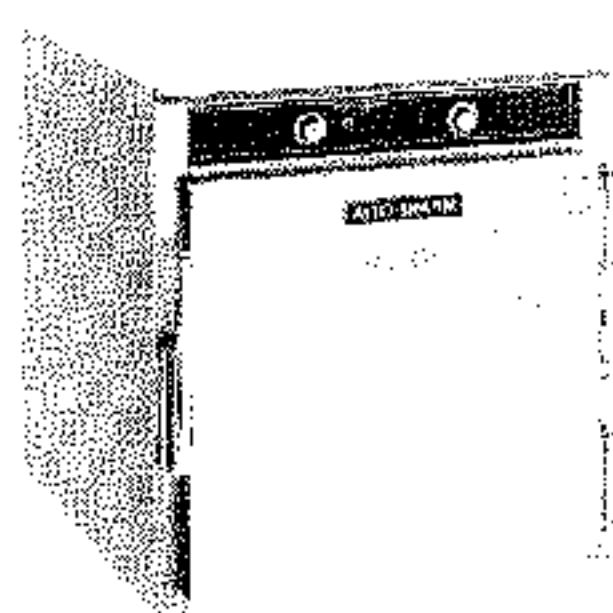
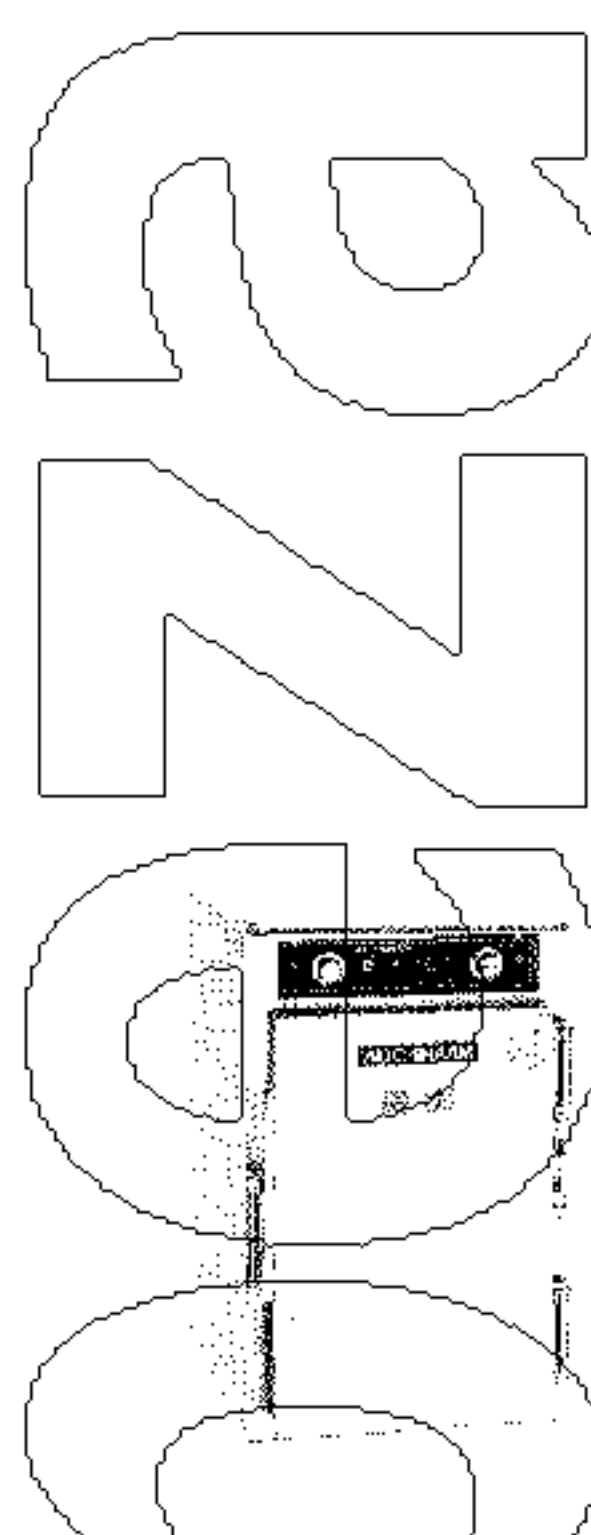
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ НАГРУЗКИ

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ДУХОВОГО ШКАФА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ



НАРЕЗАТЬ, ВЫЛОЖИТЬ НА ТАРЕЛКУ И СЕРВИРОВАТЬ

**ALTO SHAAM®
HALO®
HEAT®**



**СЕРИЯ 500-ТН И СН-50
ОДНОКАМЕРНЫЕ**
Емкость: 18 кг (40 фунт)
Возможность установки
модулей друг на друга

**СЕРИЯ 750 И СН-75
ОДНОКАМЕРНЫЕ**
Емкость: 45 кг (100 фунт)
Возможность установки
модулей друг на друга

**СЕРИЯ 1000-ТН И СН-100
ОДНОКАМЕРНЫЕ**
Емкость: 54 кг (120 фунт)
Возможность установки
модулей друг на друга

**СЕРИЯ 1000-ТН И СН-100
ДВУХКАМЕРНЫЕ**
Емкость: 54 кг (120 фунт) на
камеру

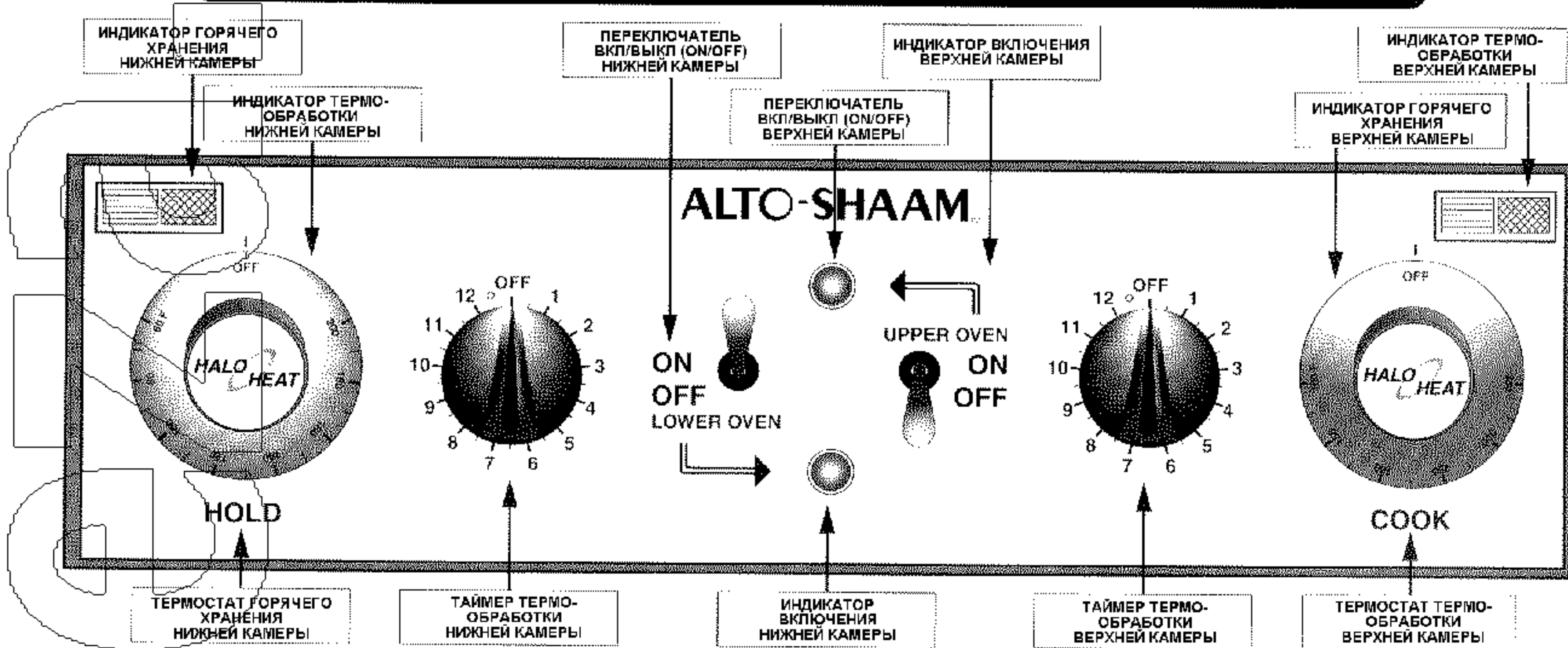
ПРЕДМЕТЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОСТАВКИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ	1000-ТН И СН-100 С ДВУМЯ КАМЕРАМИ	1000-ТН И СН-100 В СТЕЛЛАЖЕ	1000-ТН И СН-100 С ОДНОЙ КАМЕРОЙ	СЕРИЯ 750- ТН И СН-75	СЕРИЯ 500- ТН И СН-50
АМОРТИЗАТОРЫ	Защитные угл. накладки	5521	5521	5521	5521
	Весь периметр	4994	4994	-	-
РАЗДЕЛОЧН. ДЕРЖАТЕЛИ	спинная часть	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
	паровой круг с противнем	4459	4459	4459	-
КОЛЕСНЫЕ УЗЛЫ (комплект из 4)	диам. 2 1/2", 2 жестких, 2 вращ.	4253	4253	4253	4253
	диам. 3", 2 жестких, 2 вращ. с тормозом	14227	14227	14227	14227
	диам. 5", 2 жестких, 2 вращ. с тормозом	в комплекте	в комплекте	4007	4007
ДВЕР. ЗАМ. С КЛЮЧОМ (на кажд. ручку)	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
ЛОТОК ДЛЯ СТОКА ЖИДКОСТИ	Стандартный (со сливом)	1174	1174	1174	14831
	Сверхглубокий	1115	1115	1115	-
	Сверхглубокий со сливом	4932	4932	4932	-
НОЖКИ, 6 ДЮЙМОВ (комплект из 4 штук)	5205	5205	5205	5205	5205
ЛОТКОВАЯ СЕТКА, ПРОВОЛОКА 18" x 24" со вставкой для лотка	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	-
КРЫШКА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	с ручным ключом блокировки				
	Верхний элемент управления	4372	4368	4368	-
	Центральный элемент управления	4368	4368	-	-
	Шкаф с щитовой дверью	-	-	-	4367
Шкаф с дверью оконного типа	-	-	-	14347	4366
ПОЛКА ПЛОСКОГО ПРОВОДА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	SH-2325	SH-2325	SH-2325	SH-2324	SH-2326
СТЕРЖНЕВАЯ СТОЙКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ	SH-2773	SH-2773	SH-2773	SH-2743	-
ДЕТАЛИ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ В СТЕЛЛАЖ	-	в комплекте	4011	4011	4011
ТЕРМОМЕТР, с метал. стержнем, миниат.	Фаренгейт	ТН-3300	ТН-3300	ТН-3300	ТН-3300
	Цельсий	ТН-3412	ТН-3412	ТН-3412	ТН-3412

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ – ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДВУХКАМЕРНОГО ДУХОВОГО ШКАФА



ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ



НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ

ВЕРХНЯЯ КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

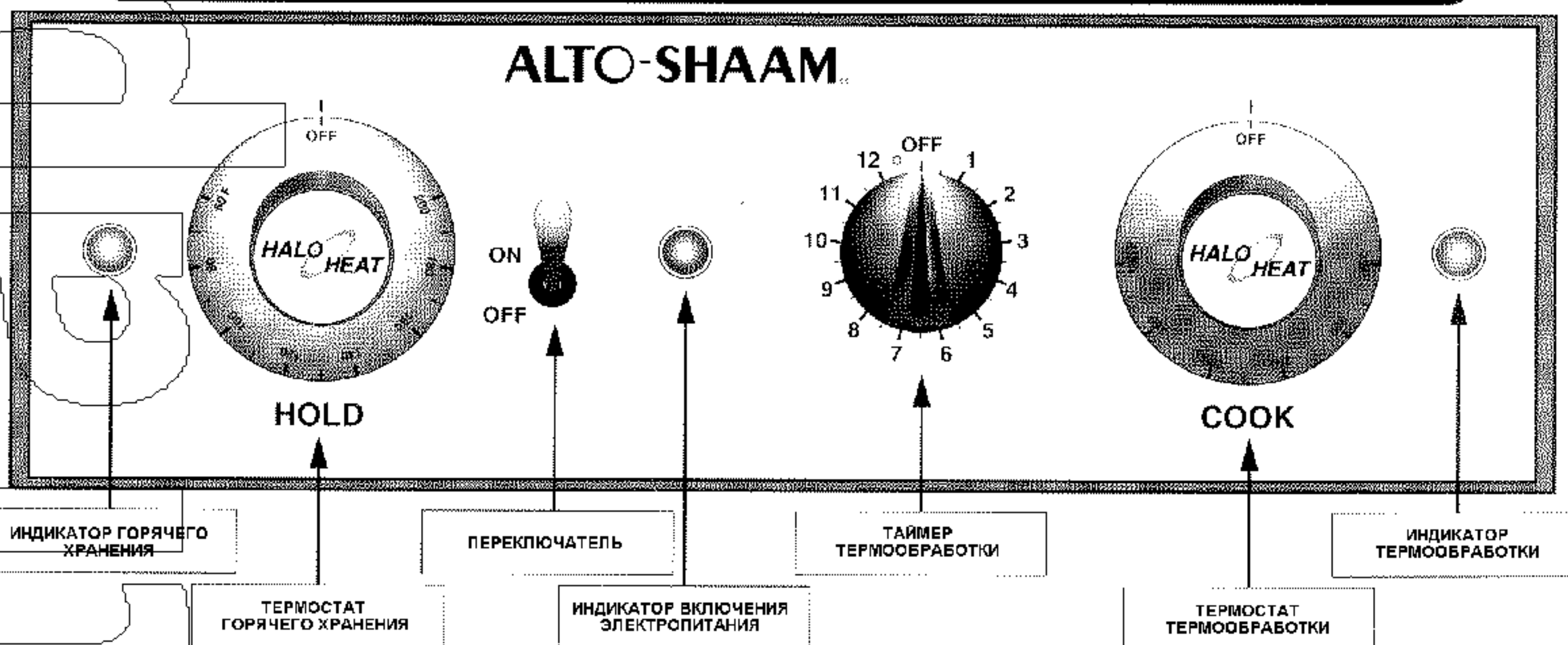
1. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ верхнего духового шкафа в положение "ON".
→ Загорится ИНДИКАТОР ВКЛЮЧЕНИЯ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ и будет гореть пока переключатель электропитания верхней камеры будет в положении "ON".
2. Установите ТЕРМОСТАТ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ верхней камеры в соответствующий температурный режим.
→ ИНДИКАТОР ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ верхней камеры загорится, когда термостат горячего хранения зафиксирует необходимость в повышении температуры.
Этот процесс будет длиться до тех пор, пока переключатель электропитания и термостат горячего хранения верхней камеры будут находиться в положении "ON".
3. Установите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ верхней камеры на необходимую температуру приготовления.
4. Чтобы прогреть верхнюю камеру, включите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ, повернув ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ верхней камеры по часовой стрелке.
 1. Когда термостат термообработки потребует увеличения температуры, загорятся индикаторы ТЕРМООБРАБОТКИ и ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. Эти процессы будут продолжаться, пока не закончится цикл таймера термообработки верхней камеры или он не будет переключен в положение "OFF".

РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В РАБОТЕ

НИЖНЯЯ КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

1. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ нижнего духового шкафа в положение "ON".
 - Загорится ИНДИКАТОР ВКЛЮЧЕНИЯ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ и будет гореть пока переключатель электропитания нижней камеры будет в положении "ON".
2. ТЕРМОСТАТ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ нижней камеры расположен на нижней панели управления. Установите ТЕРМОСТАТ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ нижней камеры в соответствующий температурный режим.
 - ИНДИКАТОР ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ нижней камеры загорится, когда термостат горячего хранения зафиксирует необходимость в повышении температуры.
 - Этот процесс будет длиться до тех пор, пока переключатель электропитания и термостат горячего хранения нижней камеры будут находиться в положении "ON".
3. ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ нижней камеры расположен на нижней панели управления. Установите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ нижней камеры на необходимую температуру приготовления.
4. Чтобы прогреть нижнюю камеру, включите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ, повернув ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ нижней камеры по часовой стрелке.
 - Когда термостат термообработки потребует увеличения температуры, загорятся индикаторы ТЕРМООБРАБОТКИ и ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. Эти процессы будут продолжаться, пока не закончится цикл таймера термообработки нижней камеры или он не будет переключен в положение "OFF".

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ОДНОКАМЕРНОГО ДУХОВОГО ШКАФА



1. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ духового шкафа в положение "ON".
 - Загорится ИНДИКАТОР ВКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ и будет гореть пока переключатель электропитания будет в положении "ON".
2. Установите ТЕРМОСТАТ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ в соответствующий температурный режим.
 - ИНДИКАТОР ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ загорится, когда термостат горячего хранения зафиксирует необходимость в повышении температуры.
 - Этот процесс будет длиться до тех пор, пока переключатель электропитания и термостат горячего хранения будут находиться в положении "ON".
3. Установите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ на необходимую температуру приготовления.
4. Чтобы прогреть духовой шкаф, включите ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ, повернув ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ по часовой стрелке.
 - Когда термостат термообработки потребует увеличения температуры, загорятся индикаторы ТЕРМООБРАБОТКИ и ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. Эти процессы будут продолжаться, пока не закончится цикл таймера термообработки или он не будет переключен в положение "OFF".

РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В РАБОТЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ. ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

1. ПОДГОТОВКА ДУХОВОГО ШКАФА К РАБОТЕ

- Вставьте в камеру для термообработки и отрегулируйте необходимое количество полок. Полки вставляются таким образом, чтобы у задней стенки камеры оказалась сторона полки с бортиком.
- Отрегулируйте отдушины дверцы, как указано в инструкции по выбранной процедуре приготовления.
- Установите лоток для стока жидкости прямо на нижнюю поверхность камеры духового шкафа.

2. ПРОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

- Установите переключатель электропитания в положение "ON".
- Установите термостат ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ на необходимую температуру горячего хранения.
- Установите термостат ТЕРМООБРАБОТКИ на необходимую температуру приготовления.
- Поверните ручку таймера по часовой стрелке для включения термостата ТЕРМООБРАБОТКИ.
- Прогрейте духовой шкаф, пока не погаснет индикатор ТЕРМООБРАБОТКИ.

3. ПОДГОТОВКА ПРОДУКТА

- См. индивидуальные инструкции по приготовлению пищи.

4. РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА НА ПОЛКАХ

- См. индивидуальные инструкции по приготовлению блюд. **НЕ** перегружайте духовой шкаф.
- Большинство мясных продуктов приготавливается прямо на проволочных полках. Для приготовления многих продуктов рекомендуется не использовать сковородки.

5. ЗАКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

- В процессе термообработки держите дверцу закрытой.

6. ПЕРЕУСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА НЕОБХОДИМОЕ ЧИСЛО ЧАСОВ

- Чтобы установить время проверните ручку таймера мимо нужного времени, а затем сразу же отведите ее назад и установите на соответствующую настройку.
- Время приготовления указано в инструкциях по приготовлению конкретных блюд.
- После того, как таймер перейдет в положение "OFF", температура автоматически понизится до предустановленной температуры ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ.
- Приготовление продукта продолжится при выбранной пониженной температуре горячего хранения. Продукт должен оставаться в духовом шкафу при выбранной температуре ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ, по меньшей мере, столько часов, сколько указано в инструкциях по приготовлению конкретных блюд.

7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТА НОЧЬЮ

- Для получения максимально мягкого мяса и сокращения трудозатрат в часы пиковой нагрузки, настоятельно рекомендуем использовать ночное время для приготовления и горячего хранения многих продуктов. Обратитесь к инструкциям по приготовлению конкретных блюд.



8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА

- Дождитесь, пока таймер термообработки не вернется в положение "OFF".
- Перед тем, как открыть дверцу камеры, оставьте продукт в цикле ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ минимум на один час. В течение этого времени произойдет снижение температуры в камере духового шкафа с температуры ТЕРМООБРАБОТКИ до установленной температуры ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. В течение этого часа продолжится кулинарная обработка продукта.
- Воткните металлический стержень портативного термометра в мясную мякоть, чтобы определить, была ли достигнута необходимая внутренняя температура.

С КРОВЬЮ	КРАСНОЕ МЯСО: СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ	ПРОЖАРЕННОЕ
54-57 °C (130-135°F)	60-63 °C (140-145 °F)	66-71 °C (150-71 °F)

РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В РАБОТЕ

В Соединенных Штатах Америки кодекс Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и медикаментов требует, чтобы такие продукты, как красное мясо выдерживались на "ГОРЯЧЕМ ХРАНЕНИИ" в течение определенного периода времени. Это время рассчитывается исходя из внутренней температуры, определенной для готового продукта, и включает один час, за который температура внутри камеры духового шкафа переходит от температуры приготовления до температуры горячего хранения. В течение этого времени продолжается кулинарная обработка продукта.

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ ЦИКЛА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ, СОГЛАСНО ПИЩЕВОГО КОДЕКСА	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ ЦИКЛА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ, СОГЛАСНО ПИЩЕВОГО КОДЕКСА	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ ЦИКЛА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ, СОГЛАСНО ПИЩЕВОГО КОДЕКСА
54 °C (130 °F)	2 ч. 1 мин.	58 °C (136 °F)	32 мин	61 °C (142 °F)	8 мин.
56 °C (132 °F)	1 ч. 17 мин.	59 °C (138 °F)	19 мин	62 °C (144 °F)	5 мин.
57 °C (134 °F)	47 мин.	60 °C (140 °F)	12 мин	63 °C (145 °F)	3 мин.

D. При выполнении требований, изложенных в инструкциях по приготовлению конкретных блюд, отсутствует необходимость в дальнейшей термической обработке. Однако, если требуемая внутренняя температура не была достигнута после приготовления продукта в режиме **ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ** в течение как минимум одного часа, то на его приготовление может быть добавлено дополнительное время. Используйте температуру **ОСНОВНОГО ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока требуемая внутренняя температура не будет достигнута.

9. РАЗОГРЕВ

- A. Все излишки продукта необходимо убрать из духового шкафа, завернуть, быстро охладить и поместить в холодильник.
- B. На следующий день продукт можно извлечь из холодильника, выложить в духовой шкаф и разогреть.
- C. Продукт необходимо разогревать при температуре 121°-135 ° C (250°-275 °F). См. необходимые настройки термостата для разогрева конкретного продукта в индивидуальных инструкциях по приготовлению блюд.
- D. Время, необходимое для разогрева блюда, зависит от типа и количества разогреваемого продукта. Время должно основываться на внутренней температуре продукта. Для определения внутренней температуры разогреваемого продукта, используйте портативный термометр.

В требованиях пищевого кодекса Соединенных Штатов Америки указывается, что приготовленная и охлажденная пища, которая разогревается для горячего хранения, должна разогреваться до 74 °C (165 °F). Температура 74 °C (165 °F) должна выдерживаться в течение 15 секунд.

Всегда следуйте федеральным и местным санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым ко времени и внутренней температуре разогреваемого продукта.

10. УХОД И ЧИСТКА

- A. Ежедневно по окончании каждого цикла приготовления и горячего хранения пищи очищайте внутренность камеры духового шкафа, проволочные полки и лоток для стока жидкости.
- B. См. указания по "Уходу и чистке" в разделе 3.
- C. Всегда следуйте соответствующим государственным и местным санитарно-гигиеническим требованиям, относящимся к чистке и санитарному состоянию оборудования.

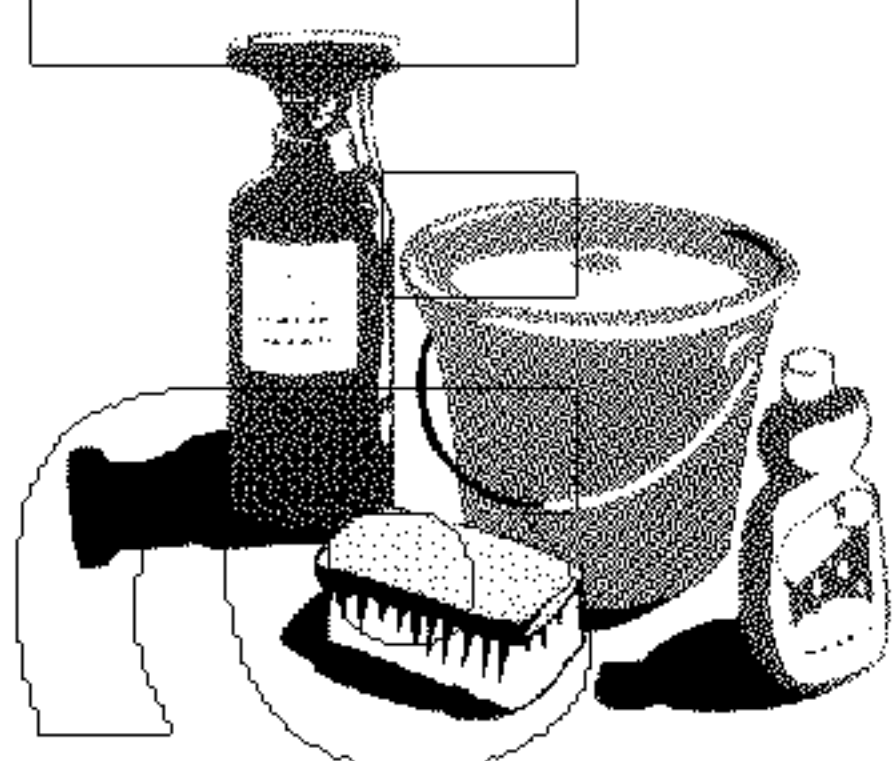


ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Рекомендации по приготовлению конкретных продуктов см. в инструкциях по приготовлению и горячему хранению конкретных блюд.
2. Чтобы установить время, проверните ручку таймера мимо нужного числа часов, а затем сразу же отведите ее назад и установите на соответствующую настройку.
3. Если приготовление пищи происходит при температуре 121 °C (250 °F), для ее снижения до выбранной температуры горячего хранения требуется приблизительно 1 час. В течение этого времени продолжается процесс приготовления продукта.
4. Время приготовления продуктов питания, указанное в данном руководстве, определено исходя из температуры охлажденного мяса 3,3°-4,4 °C (38°-40 °F) и использования предварительно разогретого духового шкафа. Для приготовления продуктов, охлажденных до других температур, необходимо внести соответствующие поправки.
5. В процессе термообработки, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой. Открытие дверцы приведет к увеличению времени, необходимого для доведения продукта до готовности.
6. При проколе продуктов острым инструментом, существует опасность занесения бактерий. Для манипулирования продуктами не используйте вилки и всегда следуйте установленным санитарно-гигиеническим требованиям.
7. Для проверки внутренней температуры продукта используйте миниатюрный термометр с металлическим стержнем. Перед каждым применением термометра продезинфицируйте его.
8. При приготовлении замороженного мяса, время цикла в 1,5-2 раза больше, чем указано в стандартном времени приготовления.
9. "Выдержанное" мясо готовится быстрее, процент его уварки выше, а время хранения меньше, чем у свежего мяса. Вследствие возможностей духового шкафа по размягчению пищи, нет необходимости в использовании "выдержанного" мяса или разрыхлителей типа M.S.G. и их применение не рекомендуется.
10. В любых духовых шкафах присутствует разница температуры верхних и нижних слоев воздуха и, как следствие, продукты в верхней части камеры прожариваются несколько лучше, чем продукты в нижней части. Размещайте в верхней части камеры куски большего размера, а в нижней части – меньшего. Также в первую очередь рекомендуется использовать продукты из верхней части камеры духового шкафа.
11. При полной загрузке, никогда не размещайте продукты под второй по счету снизу полкой камеры духового шкафа.
12. Ежедневно очищайте полностью внутреннюю часть духового шкафа, лоток для стока жидкости, полки и боковые решетки.
13. Если требуется дополнительное прожаривание, добавьте небольшое количество карамельного кулёра (например, Kitchen Bouquet) на внешнюю поверхность сырого мяса.
14. Так как в духовом шкафу для приготовления и горячего хранения пищи отсутствует движение воздуха, на внутренней стороне дверцы в процессе термообработки будет концентрироваться конденсат, который может вылиться через отдушины дверцы. Это нормальный режим эксплуатации, однако необходимо время от времени удалять с пола пролитый конденсат с соблюдением мер предосторожности. В стандартный комплект большинства духовых шкафов входит внешний лоток для стока жидкости.
15. Переполнение лотка для стока жидкости может произойти вследствие приготовления отрезков говядины при превышении внутренней температуры 54 °C (130 °F). Внешний лоток для стока жидкости поможет устранить часть проблем подобного рода. Дополнительно поставляется сверхглубокий лоток для стока жидкости для духовых шкафов серий 1000-TH и CH-100.
Переполнение лотка может также произойти вследствие перегрузки камеры духового шкафа. НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ. Следуйте указаниям по рекомендованной емкости камеры, указанной в индивидуальных инструкциях.
16. Для получения наилучших результатов, приготовление и горячее хранение пищи рекомендуется осуществлять в ночное время. Подробности данной рекомендации находятся в индивидуальных инструкциях по приготовлению пищи.
17. В штат сотрудников компании Alto-Shaam входят шеф-повара, повара и сертифицированные диетологи. Обращайтесь к нашим специалистам за помощью в конкретных случаях использования нашего оборудования.
18. **ТЕМПЕРАТУРА:**
→ Чтобы перевести температуру из Фаренгейта в Цельсий: вычтите 32 из градусов по Фаренгейту, умножьте полученное число на 5 и разделите на 9.
19. **ВЕС:**
→ Чтобы перевести фунты в килограммы умножьте фунты на 0,4536.

РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В РАБОТЕ

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



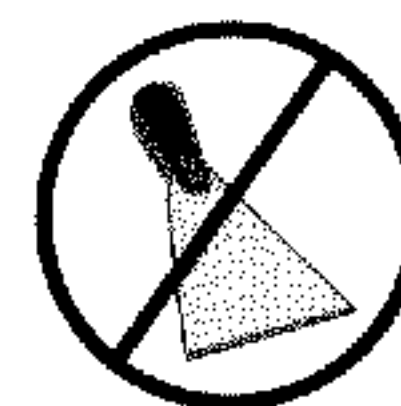
Чистота и внешний вид оборудования значительно способствуют повышению эксплуатационной эффективности духового шкафа и приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Существует тесная связь между чистотой, вкусом и запахом пищи. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше. В обычных условиях эксплуатации данный духовой шкаф будет служить долго и без поломок. Проведение профилактического технического обслуживания не требуется, однако выполнение следующих рекомендаций по обслуживанию оборудования увеличит срок службы вашего духового шкафа и обеспечит его безотказную эксплуатацию.

1. ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА



Отключите духовой шкаф от источника питания. Удалите все отсоединяемые элементы, такие как проволочные полки, боковые решетки и лотки для стока жидкости. Очистите каждый из них в отдельности. Очистите внутренние металлические поверхности духового шкафа влажной тканью, смоченной в любом качественном щелочном или хлорсодержащем моющем растворе или растворителе жира. В труднодоступных местах используйте чистящую губку или инструмент для очистки духовых шкафов. Хорошо промойте очищенные поверхности. Избегайте абразивных чистящих средств, средств на основе хлоридов и средств с содержанием четвертичных солей. Хорошо промойте поверхности, чтобы удалить весь осадок и протрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ. Никогда не используйте соляную (хлористо-водородную) кислоту для очистки поверхностей из нержавеющей стали. Всегда следуйте соответствующим государственным и местным санитарно-гигиеническим требованиям к очистке и дезинфекции оборудования.



2. ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ ШКАФА С ПОМОЩЬЮ ПОЛИРОЛЯ ДЛЯ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Чтобы сохранить защитное пленочное покрытие на отполированной нержавеющей стали, очищайте внешнюю часть шкафа с помощью чистящих средств, рекомендованных для нержавеющей поверхности. Распылите чистящее средство на чистую ткань и протрите поверхность вдоль рисунка нержавеющей стали.

3. ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ПРОВЕРКА ОБЩЕГО СОСТОЯНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Раз в месяц проверяете духовой шкаф на предмет физических повреждений и ослабления винтов. Исправляйте все недостатки до того, как они начнут мешать эксплуатации духового шкафа.

4. ПРОВЕРКА СОСТОЯНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА ОХЛАЖДЕНИЯ В ЗОНЕ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Пока духовой шкаф находится в нагретом состоянии, проверьте функционирование вентилятора охлаждения, расположенного в зоне управления духового шкафа. Вентилятор находится на задней стороне аппарата, в верхней его части.



ВНИМАНИЕ!

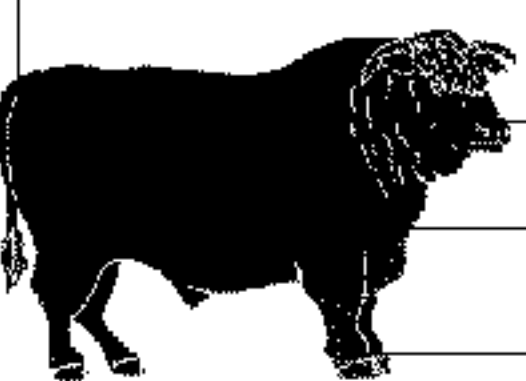
Запрещается промывать напором воды или жидкого раствора внутреннюю и внешнюю часть духового шкафа.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОЧИСТКУ ПАРОМ

Невыполнение этих указаний может привести к серьезным повреждениям или порче электрической части устройства.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД. СОДЕРЖАНИЕ

ГОВЯДИНА

	Говяжья грудинка	13
	Говяжьи ребрышки	14
	Говяжья филейная вырезка	15
	Говяжья солонина	16
	Рубленый бифштекс	17
	Биточки	18
	Особые биточки	19
	Рулет	20
	Говядина ломтиками	21
	Говядина ломтиками	22
	Говяжья вырезка	23

БАРАНИНА

Бараний окорок	24
----------------	----

СВИНИНА

Свиной окорок, свежий	25
Свиной окорок, вяленый и копченый	26
Свиные отбивные	27
Свиные отбивные, фаршированные	28
Свиная вырезка	29
Свиная лопатка	30
Свиные ребрышки	31

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Курица, кусочками и половинками	32
Целая курица	33
Куриная грудка	34
Курица жареная В ДВА ПРИЕМА	35
Корнисси (жорнуэльские куры)	36
Целая утка	37
Целая индейка	38
Индюшачья грудка	39
Рулет из индейки	40



ПЕРЕРАБОТАННЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ

Колбасы	41
---------	----



ТЕЛЯТИНА

Телячья вырезка	42
-----------------	----

РЫБА



Рыба печеная ФИЛЕ	43
Бифштекс из лосося	44
Форель	45



РАЗНОЕ

Картофель	46
Пирог с начинкой	47
Рис	48
Запеченный яичный крем	49
Кекс, бисквит	50
Сырный пирог	51
Замороженные готовые блюда	52
Замороженные порционные готовые блюда	53
Замороженные полуфабрикаты	54
Сандвичи для завтрака	55
Печенье	56
Пончики	57

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРЕД ПОМЕЩЕНИЕМ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОЙ ШКАФ:

- Поверните выключатель электропитания в положение "ВКЛ" ("ON").
- Установите термостат ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ("HOLD") на требуемую температуру горячего хранения.
- Установите термостат ТЕРМООБРАБОТКИ ("COOK") на требуемую температуру термообработки.
- Поверните рукоятку таймера по часовой стрелке для включения термостата ТЕРМООБРАБОТКИ.
- Оставьте духовку разогреваться до тех пор, пока не погаснет индикатор ТЕРМООБРАБОТКИ.

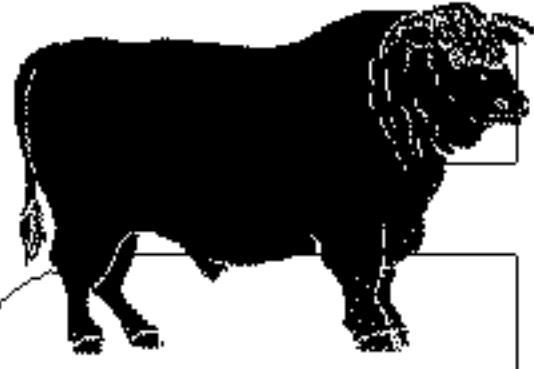
РАЗДЕЛ 4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говяжья грудинка, свежая: от 9 до 13 фунтов (от 4 до 6 кг)

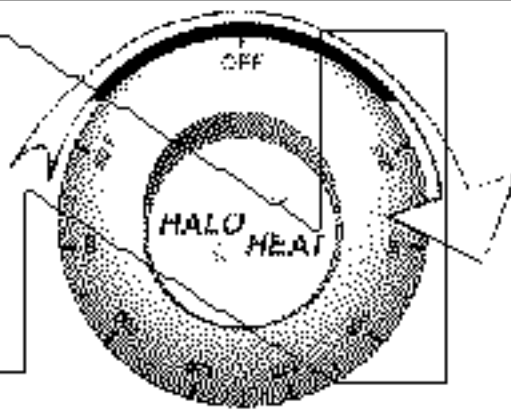


Подготовьте и приправьте грудинку, заверните каждый кусок отдельно в чистую пищевую обертку. Поместите завернутую грудинку прямо на решетчатую полку.

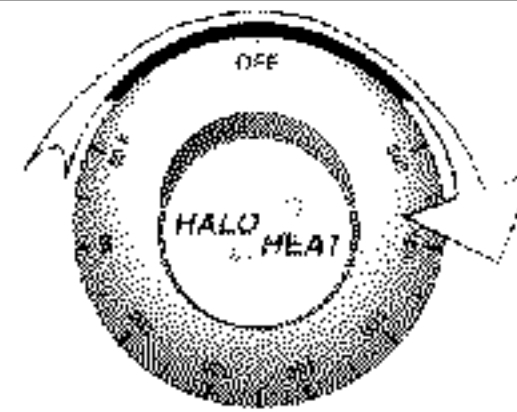
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

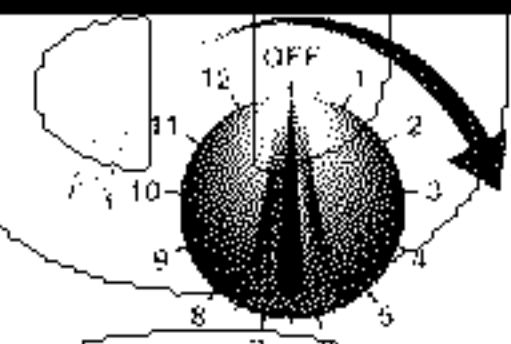


160°F
(71°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



20 минут на фунт для первого куска (44 минуты на килограмм)

ПЛЮС

еще 30 минут для каждого дополнительного куска

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

24 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

165°F (73°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Настоятельно рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ИЯЗАМЕЧАН

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куска жаркого	от 3 до 4 кусков	от 2 до 3 кусков
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куска жаркого до 40 фунтов (18 кг)	от 6 до 8 кусков до 100 фунтов (45 кг)	от 6 до 9 кусков до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

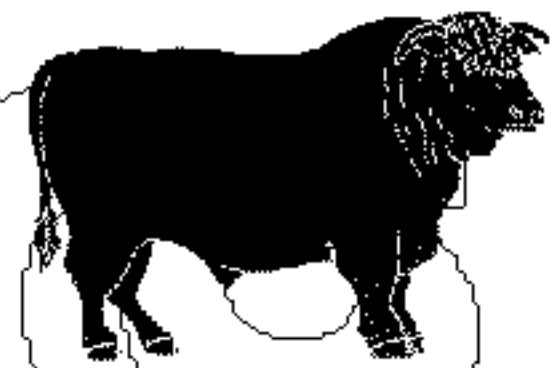
РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

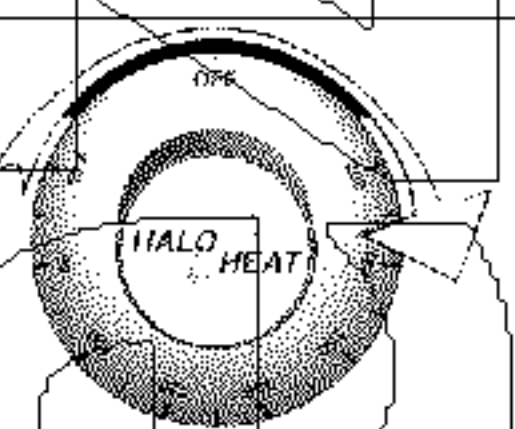
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говяжьи ребрышки: от 2 до 3 фунтов (от 1 до 1,3 кг)



Приправьте по желанию. Уложите ребрышки рядом друг с другом в посуду. Для ночного приготовления, неплотно закройте посуду чистой пластиковой оберткой для дополнительного удержания влаги.

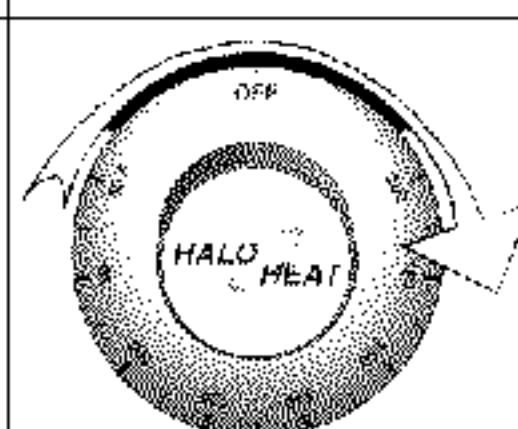
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



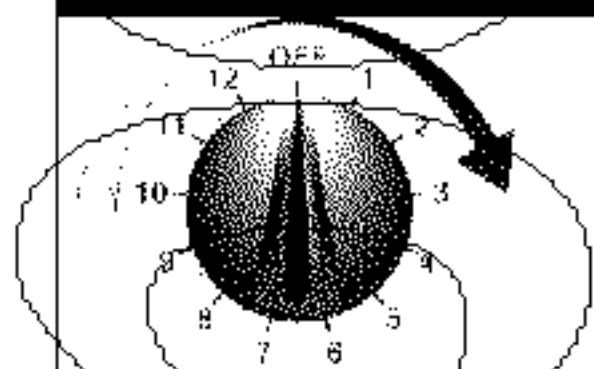
160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



4 часа для первого противня
ПЛЮС

дополнительно 30 минут для каждого дополнительного противня
(т.е. 3 противня = 5 часов)

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 часов

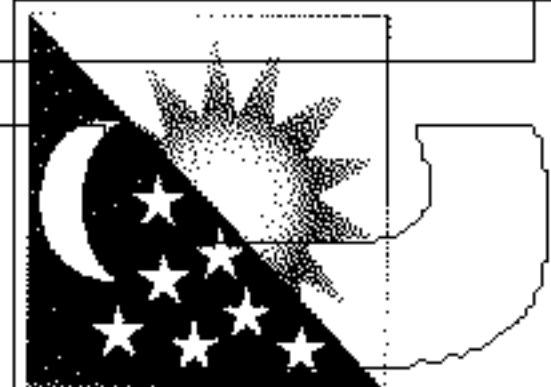
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

18 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

От 170° до 190° F (от 77° до 88°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ



Подлежит обязательной ночной термообработке и выдержке

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	3 противня половинного размера	3 противня полного размера	4 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

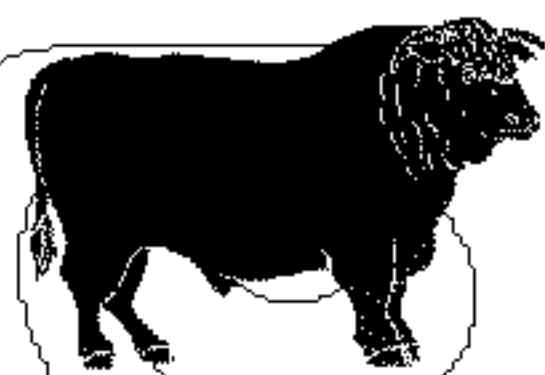
РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯЖЬЯ ФИЛЕЙНАЯ ВЫРЕЗКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Филей, вырезка, мясо без костей: от 8 до 12 фунтов (от 4 до 5 кг)

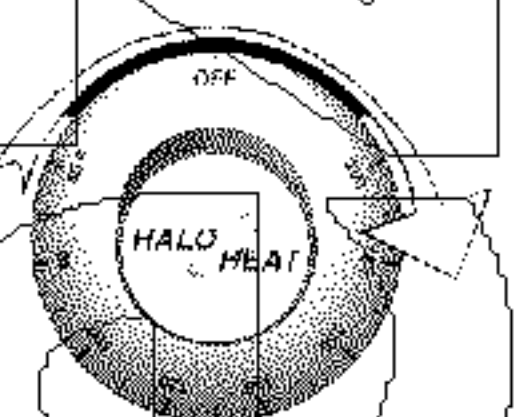


Приправьте по желанию. Положите куски прямо на решетку жирной стороной вниз. Более крупные куски разместите в верхней части объема духовки.

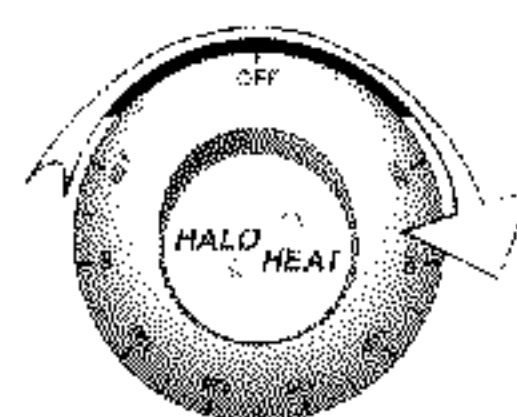
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

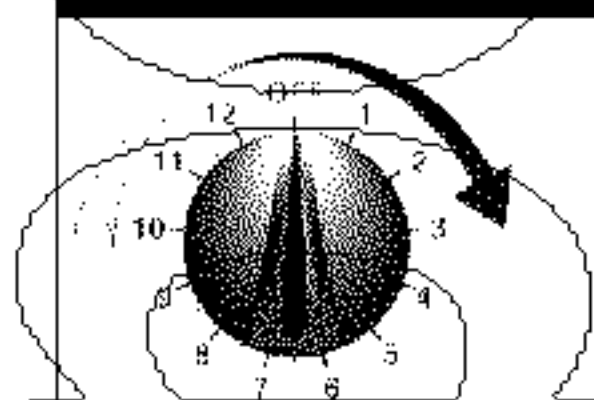


140°F
(60°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



Куски от 8 до 10 фунтов (от 4 до 4,5 кг)
8 минут на фунт для первого куса мяса (18 минут на килограмм) плюс
8 минут на каждый дополнительный кусок

Куски 12 фунтов (5 кг)
10 минут на фунт для первого куса мяса (22 минуты на килограмм) плюс
8 минут на каждый дополнительный кусок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

4 часа

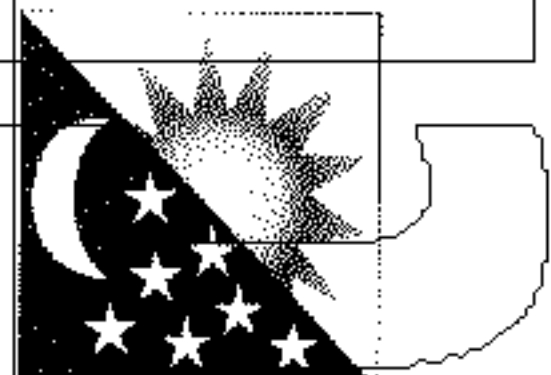
12 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130° F (54°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ



Подлежит обязательной ночной термообработке и выдержке

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куса мяса	4 куса мяса	3 куса мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	8 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности.

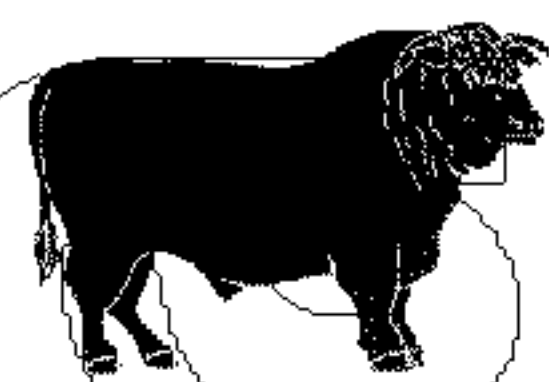
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯЖЬЯ СОЛОНИНА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говяжья солонина: от 9 до 12 фунтов (от 4 до 5 кг)



Оставьте говяжью солонину в оригинальной пластиковой упаковке и выложите пакет с солониной прямо на решетку.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

20 минут на фунт для первого куска солонины (44 минут на килограмм)
ПЛЮС
дополнительно 15 минут для каждого дополнительного куска солонины

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 и более часов

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

24 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

175° F (79°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При необходимости, солонину можно извлечь из пакета и завернуть для приготовления в чистую пластиковую упаковку

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куска мяса	от 3 до 4 кусков мяса	от 2 до 3 кусков мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куска мяса до 40 фунтов (18 кг)	от 6 до 8 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	от 6 до 9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Рубленая говядина (свежая, не мороженая): 5 унций (142 гр.) на порцию (минимум)

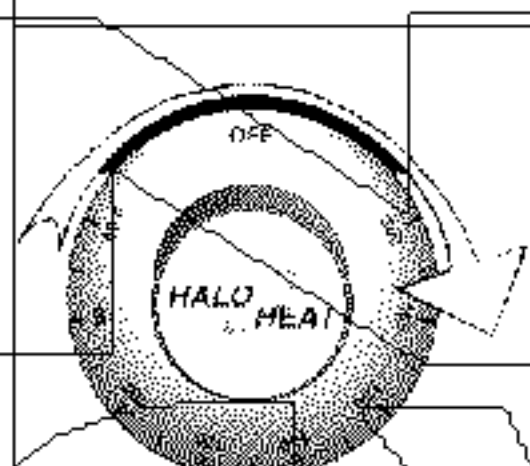


Поместите полуфабрикаты рядом друг с другом на листовые противни.

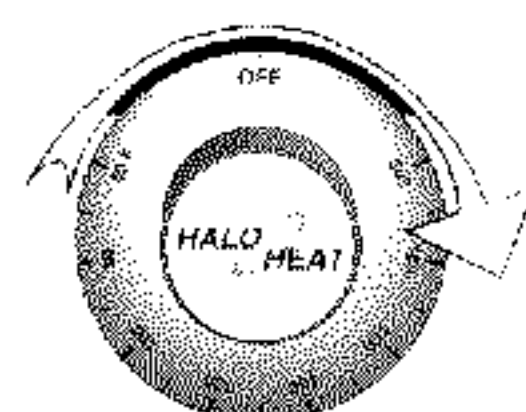
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



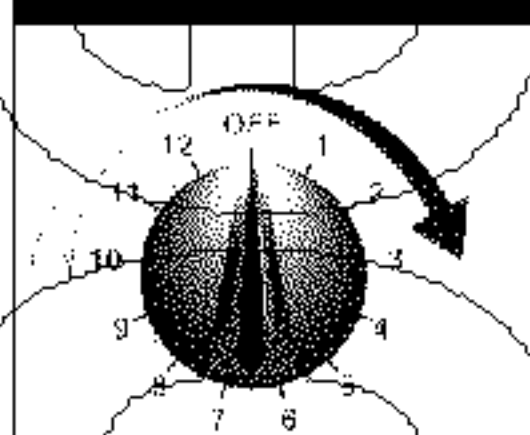
150°F
(66°C)



От 250 до 275°F
(от 121 до 135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Примерно 1 час*



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

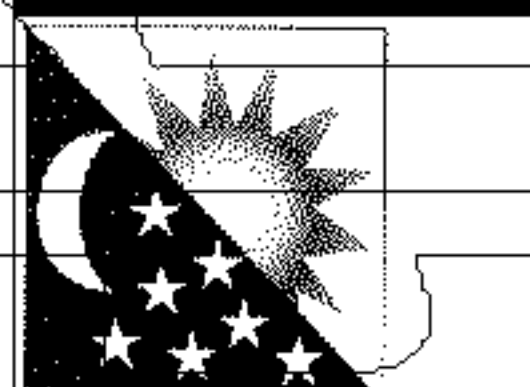
4 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

165° F (74°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

*Время приготовления зависит от желаемой степени готовности. Перед извлечением продукта из духовки проверьте его внутреннюю температуру. Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	3 противня полного размера	4 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

БИТОЧКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говяжьи биточки, готовые к жарке, с содержанием жира, #109 : средний вес 20 фунтов (9 кг)

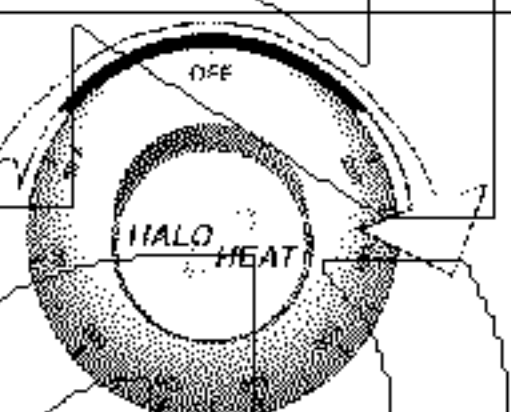


Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски мяса прямо на решетчатую полку. Более крупные куски разместите в верхней части объема духовки.

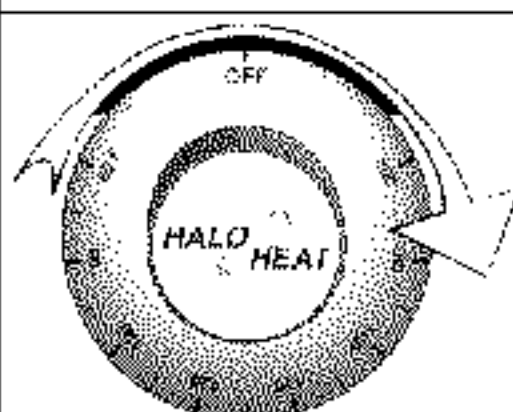
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

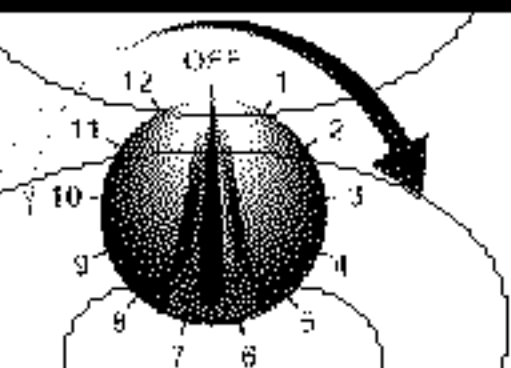


140°F
(60°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



10 минут на фунт для первого куска жаркого (22 минуты на килограмм)

ПЛЮС

дополнительно 30 минут для каждого дополнительного куска

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

От 4 до 6 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

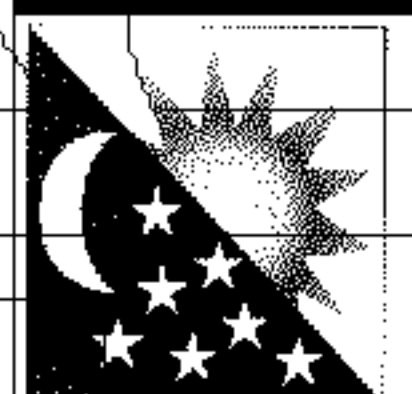
24 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130°F (54°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Настоятельно рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 кусок жаркого	3 куска жаркого	2 куска жаркого
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	2 куска жаркого 40 фунтов (18 кг)	6 кусков 120 фунтов (54 кг)	6 кусков 120 фунтов (54 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

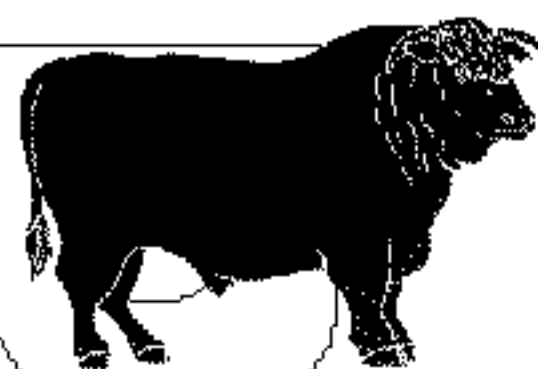
РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ОСОБЫЕ БИТОЧКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Особые говяжьи биточки, готовые к жарке, средний вес от 14 до 18 фунтов (от 6 до 8 кг)

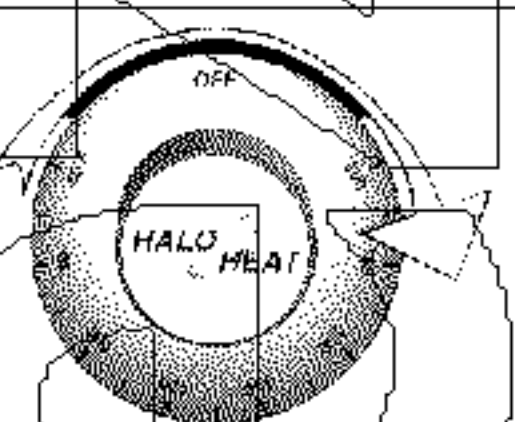


Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски мяса прямо на решетчатую полку. Более крупные куски разместите в верхней части объема духовки.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

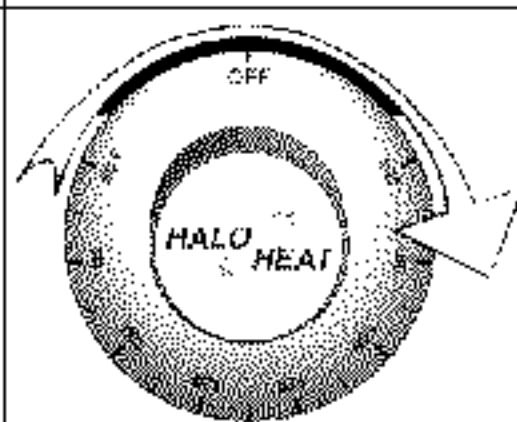
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

140°F
(60°C)



УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)

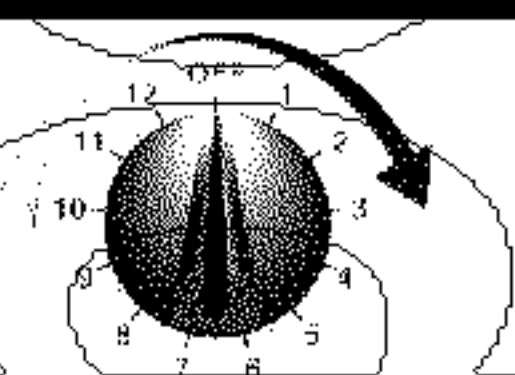


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

10 минут на фунт для первого куска жаркого (22 минуты на килограмм)

ПЛЮС

дополнительно 15 минут для каждого дополнительного куска



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

4 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

24 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130°F (54°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ



Для этого мясного полуфабриката могут производиться ночное приготовление и выдержка

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 кусок жаркого	3 куска жаркого	2 куска жаркого
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	2 куска жаркого 40 фунтов (18 кг)	6 кусков жаркого 120 фунтов (54 кг)	6 кусков жаркого 120 фунтов (54 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

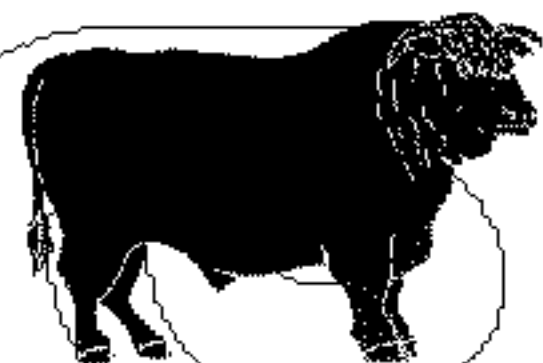
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рулет

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Говяжий Рулет: от 8 до 12 фунтов (от 3 до 5 кг)

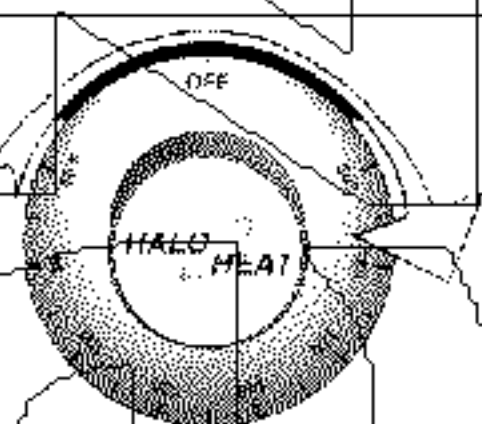


Приправьте по желанию. Поместите куски мяса прямо на решетчатую полку, жирной стороной вниз. Более крупные куски разместите в верхней части объема духовки

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

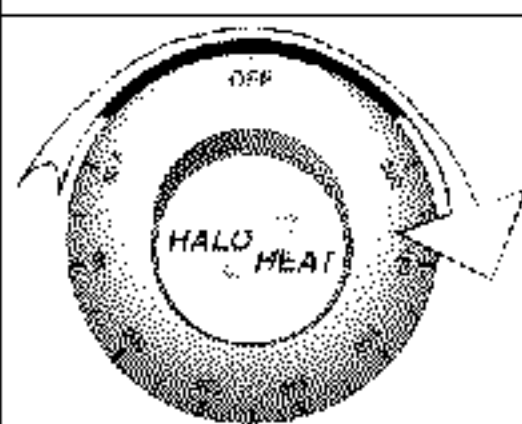
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

140°F
(60°C)



УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Куски от 8 до 11 фунтов (от 4 до 5 кг): 8 минут на фунт для первого куса мяса (18 минут на килограмм) плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок.
Куски 12 фунтов (5 кг): 10 минут на фунт для первого куса мяса (22 минуты на килограмм) плюс 10 минут на каждый дополнительный кусок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

4 часа

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

12 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130° F (54°C) непрожаренный (с кровью)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куса мяса	3 куса мяса	3 куса мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	6 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

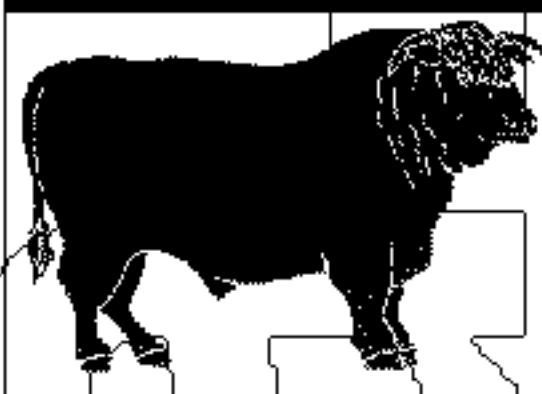
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯДИНА ЛОМТИКАМИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



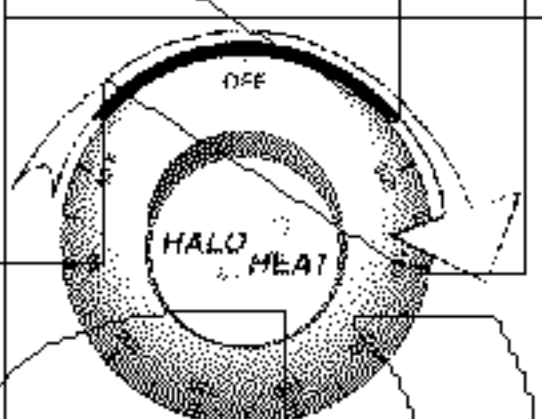
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говядина ломтиками, верх (внутренняя часть), необрезанная: от 14 до 23 фунтов (от 6 до 10 кг).

Говядина ломтиками, низ (ошеек), необрезанная: от 14 до 23 фунтов (от 6 до 10 кг).

Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски мяса прямо на решетчатую полку, жирной стороной вниз. Более крупные куски разместите в верхней части объема духовки

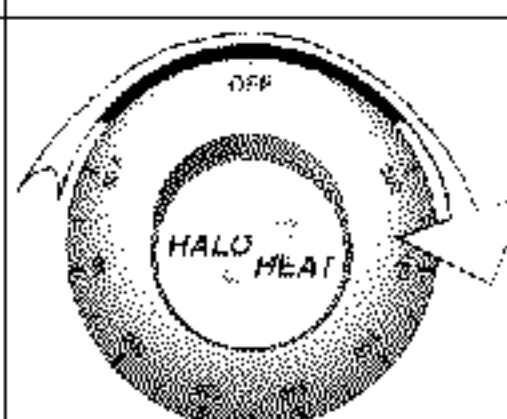
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



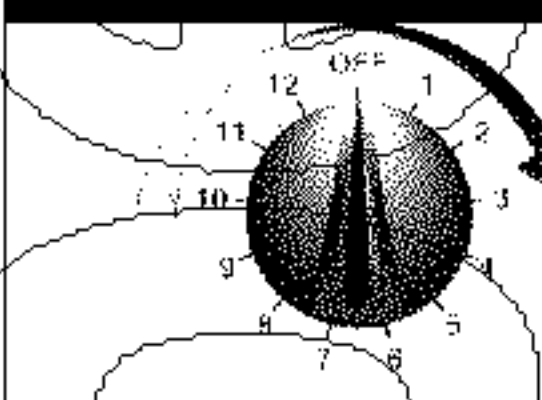
140°F
(60°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



Куски 14 фунтов (6 кг): 10 минут на фунт для первого куса мяса (22 минуты на килограмм) плюс 15 минут на каждый дополнительный кусок.
Куски от 15 до 23 фунтов (от 7 до 10 кг): 10 минут на фунт для первого куса мяса (22 минуты на килограмм) плюс 30 минут на каждый дополнительный кусок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

Куски 14 фунтов (6 кг): от 4 до 6 часов

Куски от 15 до 23 фунтов (от 7 до 10 кг): от 8 до 10 часов
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

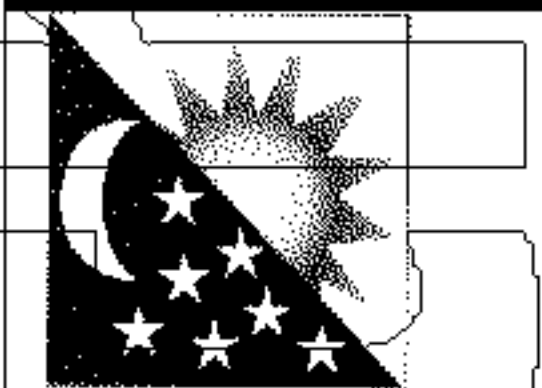
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

Куски 14 фунтов (6 кг): 12 часов
Куски от 15 до 23 фунтов (от 7 до 10 кг): 24 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130° F (54°C) непрожаренный (с кровью)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ



Опционально для маленьких ломтей.
Настоятельно рекомендуется для более крупных.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Не перегружайте духовку

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	1 или 2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1: 23 фунта (6 кг) ломтей 2: 14 фунтов (10 кг) ломтей	3 куса мяса	2: 23 фунта (6 кг) ломтей 3: 14 фунтов (10 кг) ломтей
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	2 больших или 4 маленьких куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	6 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	6 больших или 9 маленьких кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТЯВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

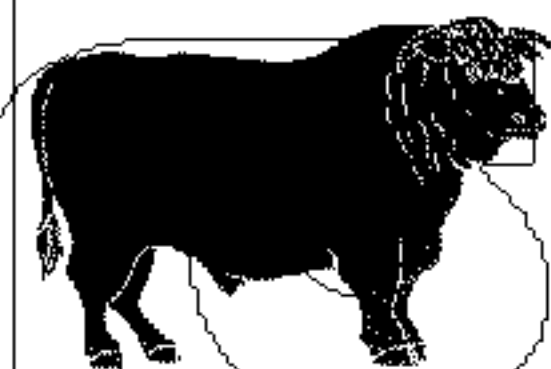
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯДИНА ЛОМТИКАМИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

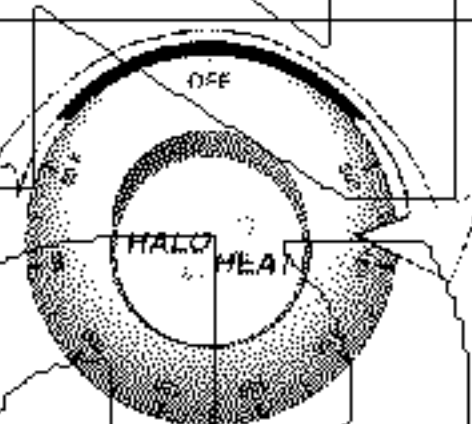
Любые виды говядины ломтиками используются для сервировки на буфетной стойке. Может быть на косточке или без костей, и могут, при необходимости, использоваться с рукояткой или без. Весовой диапазон: от 40 до 50 фунтов (от 18 до 23 кг). от 50 до 80 фунтов (от 23 до 36 кг). Перед укладкой в предварительно разогретую духовку мясо должно быть охлаждено до внутренней температуры 38-40°F (3-4°C).



ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

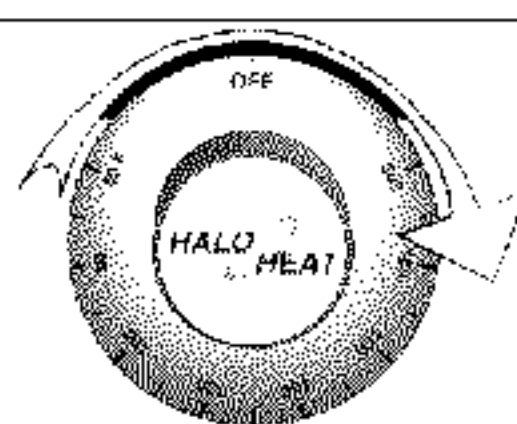
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

150°F
(66°C)



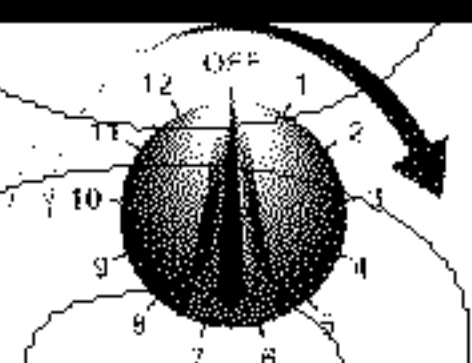
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Куски от 40 до 49 фунтов (18-22 кг): 10 минут на фунт для первого куска мяса (22 минуты на килограмм) плюс 15 минут для второго куска.
Куски от 50 до 80 фунтов (23-36 кг): только один кусок - 10 минут на фунт (15 минут на килограмм)



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

Куски от 40 до 49 фунтов (18-22 кг): от 6 до 8 часов
Куски от 50 до 80 фунтов (23-36 кг): от 8 до 12 часов
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

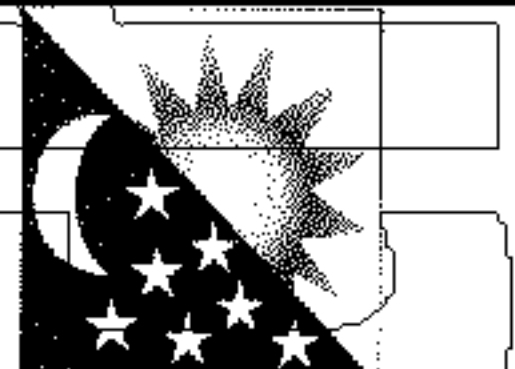
24 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

138° F (59°C) непрожаренный (с кровью)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Подлежит обязательной ночной термообработке и выдержке



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При термообработке больших кусков мяса усильте поддержку полки путем использования двух решетчатых полок в одном кронштейне

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	1	1	1
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 кусок мяса	1 -2 куска мяса	1 -2 куска мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	40 фунтов (18 кг)	до 80 фунтов (36 кг)	до 80 фунтов (36 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

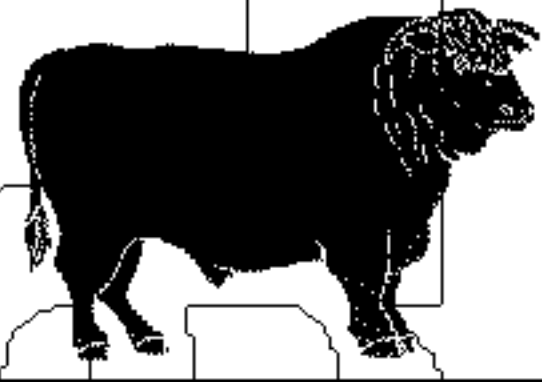
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Говяжья вырезка, филей, зачищенная от пленок: от 4 до 6 фунтов (2-3 кг)
Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски вырезки прямо на решетчатую полку.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

140°F
(60°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250-275°F
(121-135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

ПОЛНАЯ НАГРУЗКА ДЛЯ ГОТОВНОСТИ С КРОВЬЮ: 1 час

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1 час

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130° F (54°C) непрожаренный (с кровью)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	3 куска мяса	5 кусков мяса	5 кусков мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	6 кусков мяса	15 кусков мяса	15 кусков мяса
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

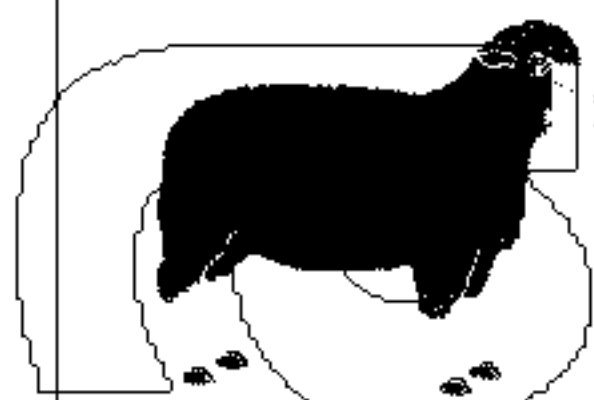
РАЗДЕЛ 4 ГОВЯДИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

БАРАНИЙ ОКОРОК

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Бараний окорок, без костей, обвязанная от 8 до 11 фунтов (4-5 кг)

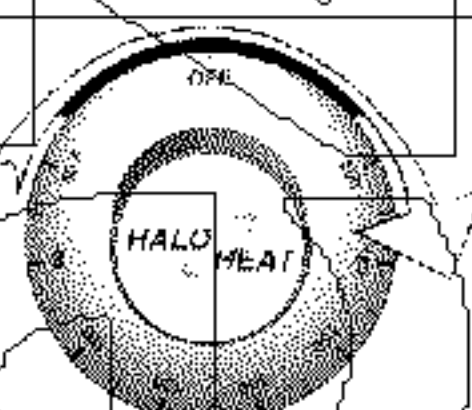


Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски прямо на решетчатую полку.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

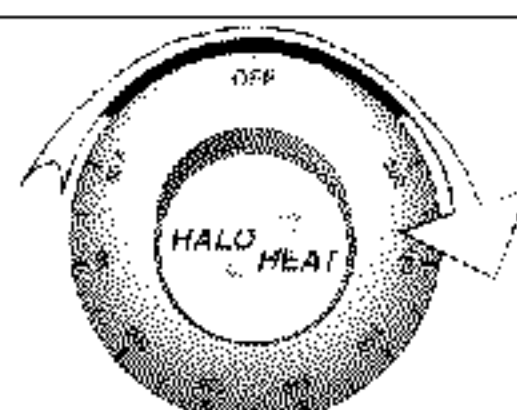
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)

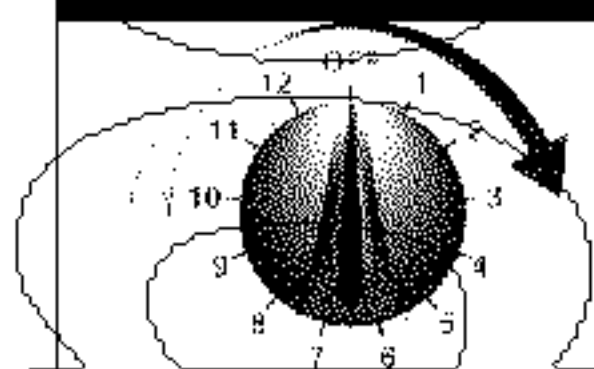


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

10 минут на фунт для первого куса мяса (22 минуты на килограмм)

Плюс

15 минут на каждый дополнительный кусок



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

2 часа

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

10 часов

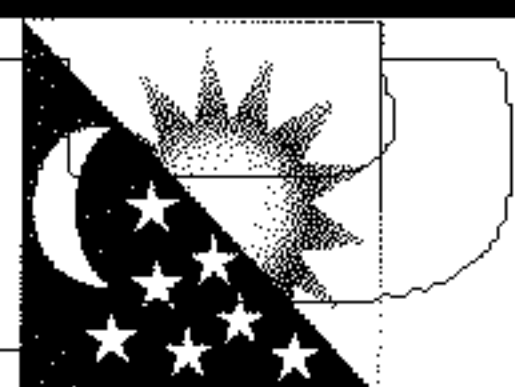
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150° F (66°C) средняя готовность

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куса мяса	6 кусков мяса	4 куса мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	12 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	12 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 БАРАНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНОЙ ОКОРОК, СВЕЖИЙ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Свежий свиной окорок: от 14 до 17 фунтов (6-8 кг)

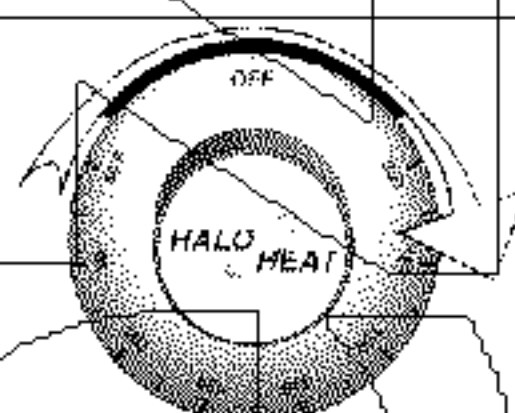
Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите прямо на решетчатую полку.



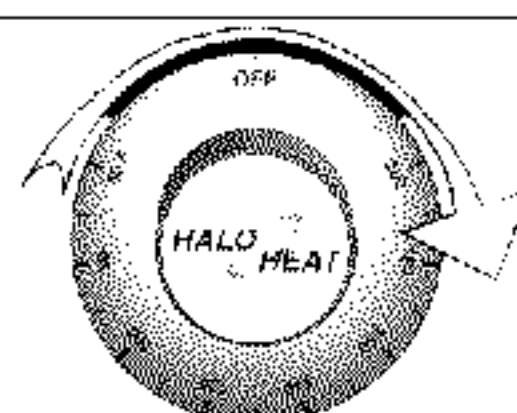
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

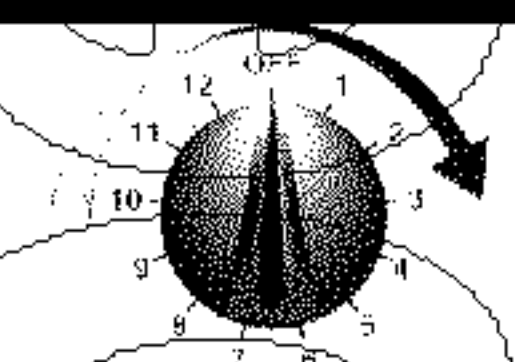


160°F
(71°C)



250-275°F
(121-135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



12 минут на фунт для первого окорока (26 минут на килограмм)
плюс
30 минут на каждый дополнительный окорок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО
ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

2 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

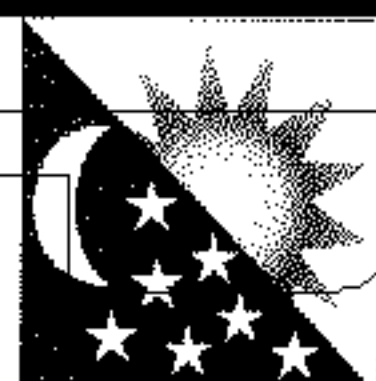
10 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

155° F (68°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 окорока	2-4 окорока	2-3 окорока
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 окорока до 40 фунтов (18 кг)	6-8 окороков до 100 фунтов (45 кг)	6-9 окороков до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНОЙ ОКОРОК, ВЯЛЕНый И КОПЧЕНЫЙ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА И ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Свиной окорок, без костей, без кожи, вяленый и копченый: от 10 до 14 фунтов (4,5-6 кг)

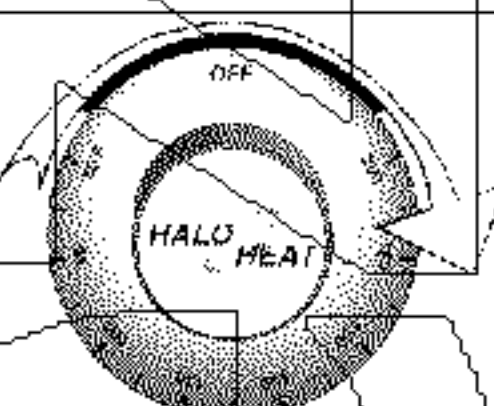


Поместите окорок прямо на решетчатую полку для приготовления.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

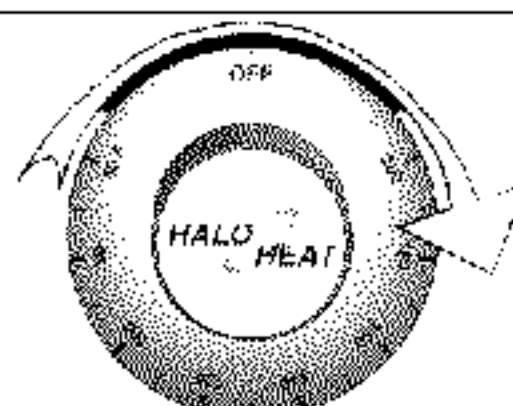
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



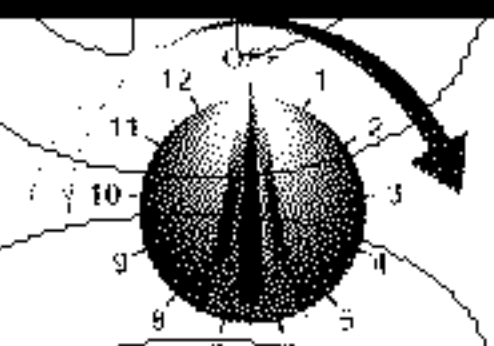
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250-275°F
(121-135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

12 минут на фунт для первого окорока (26 минут на килограмм)
плюс
30 минут на каждый дополнительный окорок



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО
ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

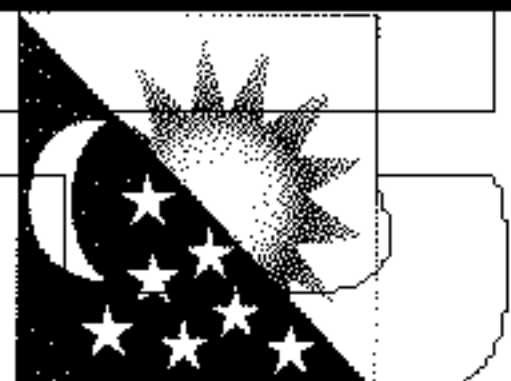
10 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

155° F (68°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 окорока	4 окорока	3 окорока
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 окорока до 40 фунтов (18 кг)	8 окороков до 100 фунтов (45 кг)	9 окороков до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Отбивные из свиной вырезки: от 3 до 8 унций (85-227 грамм).

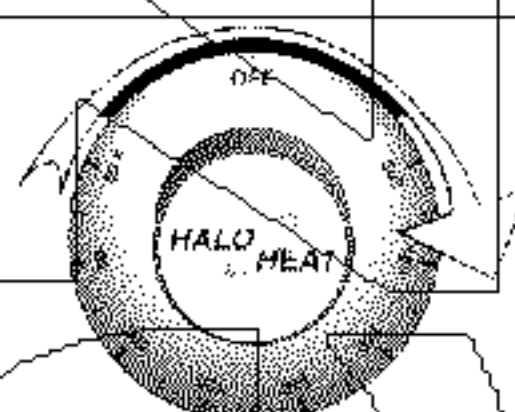
Толщина: от 1 до 1½" (25-38 мм)



Подготовьте и приправьте по желанию. Выложите полуфабрикаты рядом друг с другом на листовые противни.

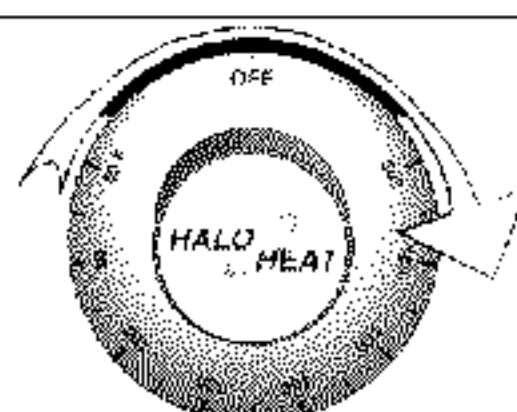
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



160°F
(71°C)

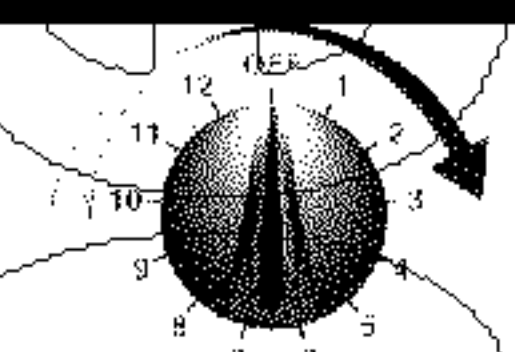
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3½ часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1½ часа

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

От 6 до 8 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

160-170° F (71-77°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	4	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	4 противня полного размера	5 противней полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Отбивные из свинины, с начинкой: примерный вес от 5 до 8 унций (142-227 грамм).

Толщина: от 1 до 1½" (25-38 мм)

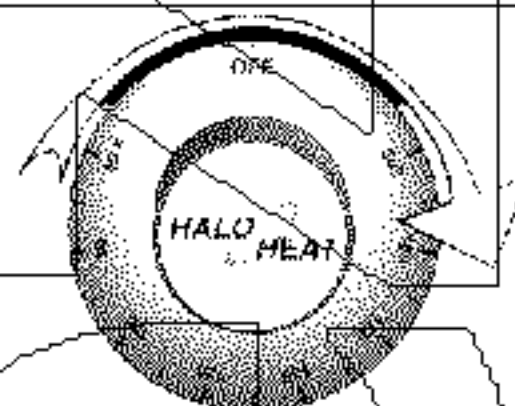


Подготовьте и приправьте по желанию. Выложите полуфабрикаты рядом друг с другом на листовые противни.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

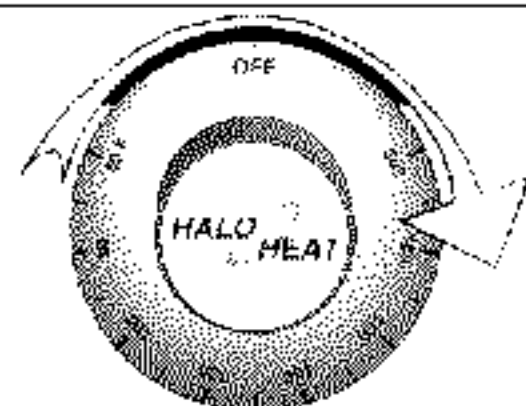
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



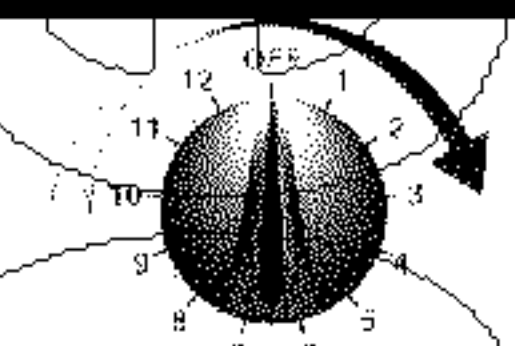
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3½ часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1½ часа

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

От 6 до 8 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

160-170° F (71-77°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	4	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	4 противня полного размера	5 противней полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Свиная вырезка, без костей, обвязанная: от 8 до 10 фунтов (4-5 кг)

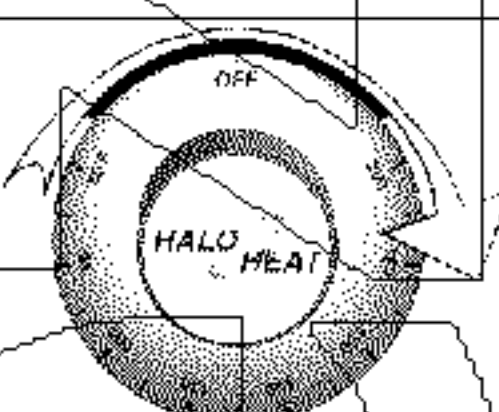


Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски для приготовления прямо на решетчатую полку.

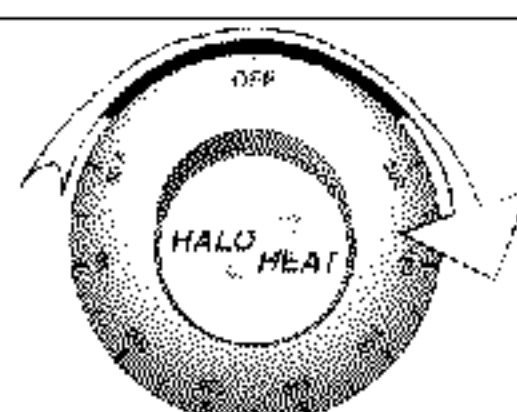
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



160°F
(71°C)



250-275°F
(121-135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

15 минут на фунт для первого куса мяса (33 минуты на килограмм)
ПЛЮС
30 минут на каждый дополнительный кусок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО
ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

2 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ
БЛЮДА

12 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

155-165° F (68-71°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Настоятельно рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куса мяса	3 куса мяса	3 куса мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНАЯ ЛОПАТКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Свиная лопатка, без костей, толстый край: от 8 до 10 фунтов (4-5 кг)

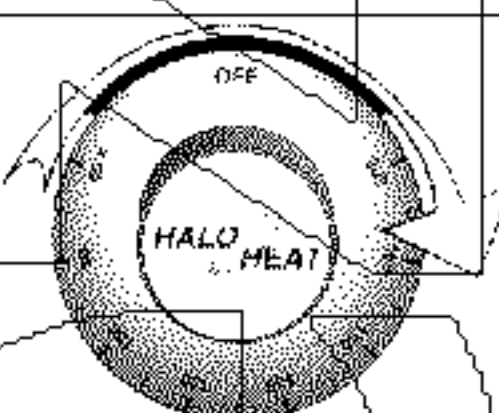


Подготовьте и приправьте по желанию. Готовьте прямо на проволочных полках.

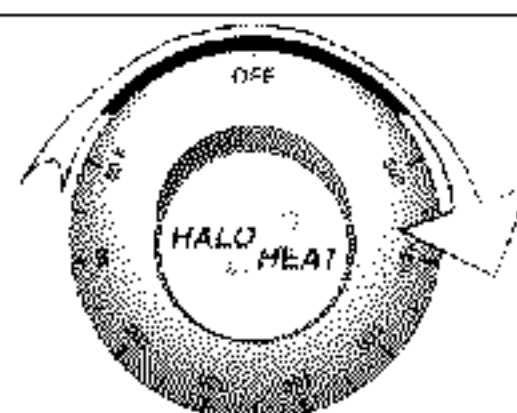
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

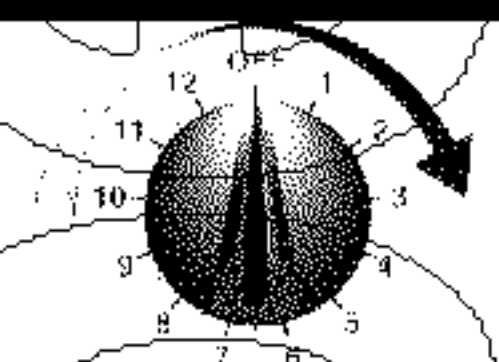


160°F
(71°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



15 минут на фунт для первого куса мяса (33 минуты на килограмм)
ПЛЮС
30 минут на каждый дополнительный кусок

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

2 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

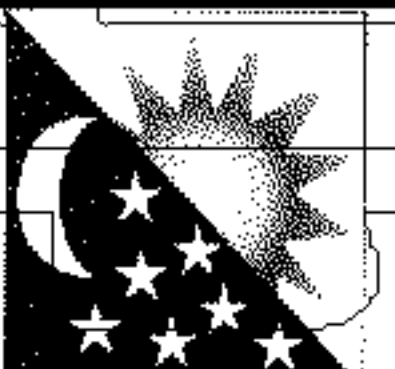
12 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

165-170° F (71-77°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Настоятельно рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куса мяса	3 куса мяса	3 куса мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куса мяса до 40 фунтов (18 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)	9 кусков мяса до 100 фунтов (45 кг)
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

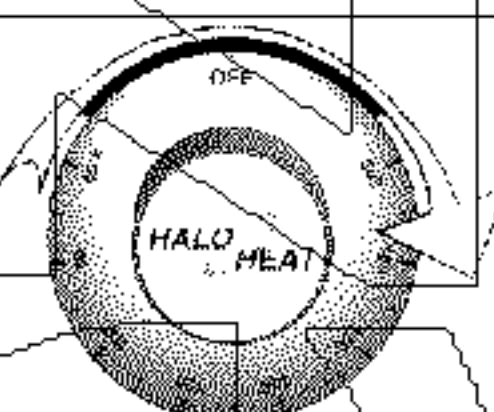
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Свиные ребрышки (грудная часть туши): 1½ обрезанные (38 кг или менее)
 Свиная вырезка, ребрышки спинной части туши: 1½ обрезанные (38 кг или менее)
 Ребрышки могут готовиться из замороженного или размороженного состояния. Подготовьте и приправьте по желанию. Положите ребрышки на противень, слегка перекрывая один другим. Для приготовления в ночное время, закройте посуду чистой пластиковой оберткой для сохранения влаги. При необходимости, вместе со специями можно добавить соус для барбекю для пропитки ребрышек.



ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

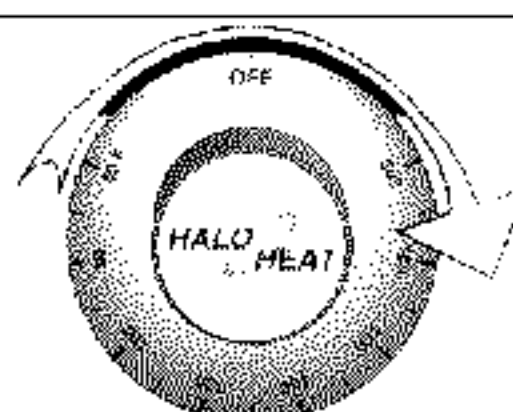
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



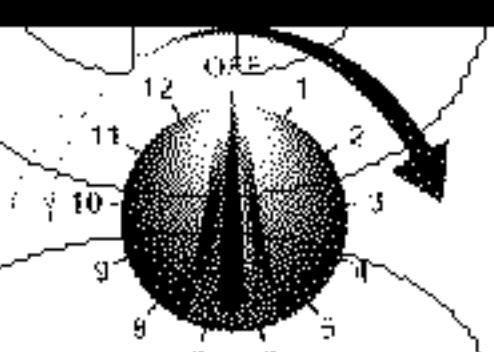
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250°F
(121°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Размороженные ребрышки: 2½ - 3½ часа
 Замороженные ребрышки: 3½ - 4½ часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1½ часа

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

12 часов

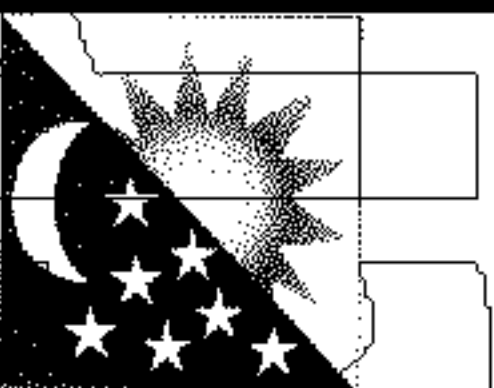
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

От 160° до 170° F (71-77°C) хорошо прожаренные

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	4	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	3 противня половинного размера	4 противня полного размера	5 противней полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

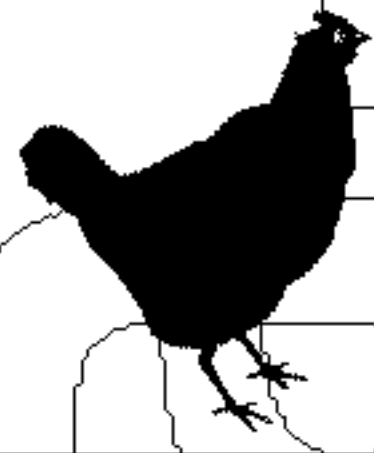
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 СВИНИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КУРИЦА, КУСОЧКАМИ И ПОЛОВИНКАМИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

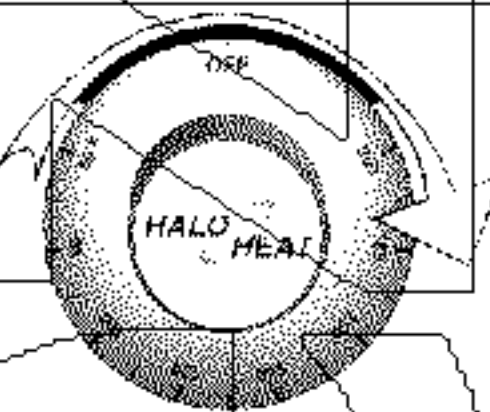


РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Курица: средний вес 2½ - 2¾ фунтов(1,1-1,2 кг)

Обмойте тушку курицы и удалите лишний жир. Смажьте тушку растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию). Приправьте по желанию и посыпьте паприкой.

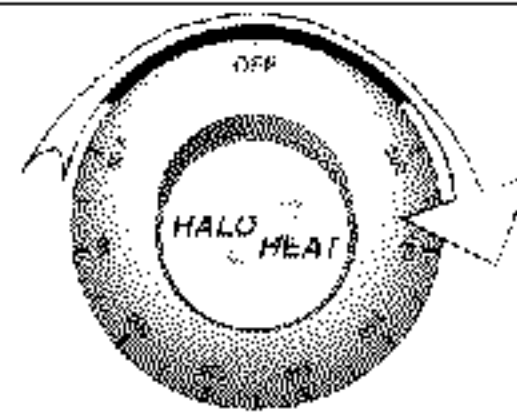
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



275-300°F
(135-149°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ - 3 часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

30 минут

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

8 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

185° F (85°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При выдержке более 30 минут укройте курицу чистой пластиковой оберткой

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	18 половинок или 60 кусочков 3 противня половинного размера	36 половинок или 120 кусочков 3 противня полного размера	48 половинок или 160 кусочков 4 противня полного размера
ПРОТЯВНИ Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вместать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

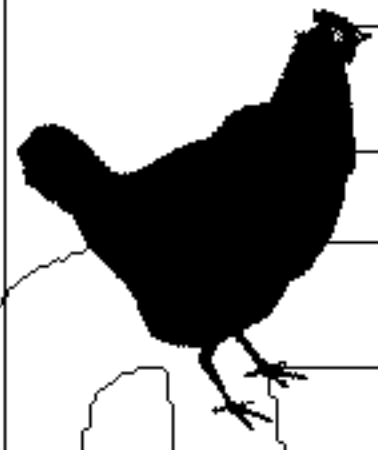
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЦЕЛАЯ КУРИЦА

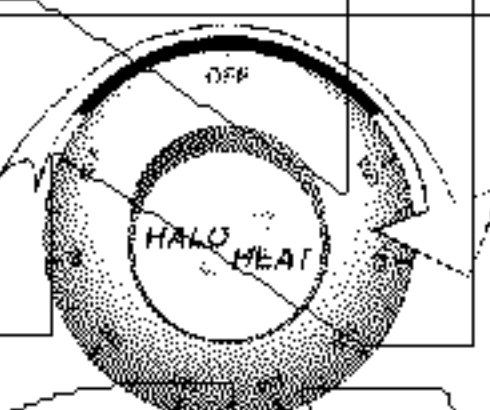
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Курица, целиком: 2 ¼ - 2¾ фунтов(1-1,2 кг)
 Обмойте тушку курицы и удалите лишний жир. Смажьте тушку растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию). Приправьте по желанию и посыпьте паприкой.
 Для улучшения внешнего вида птицы, заверните крылышки и спрячьте под спинку. Сделайте продолговатый разрез в нижней части тушки, скрестите ножки и вставьте обе ножки в этот разрез

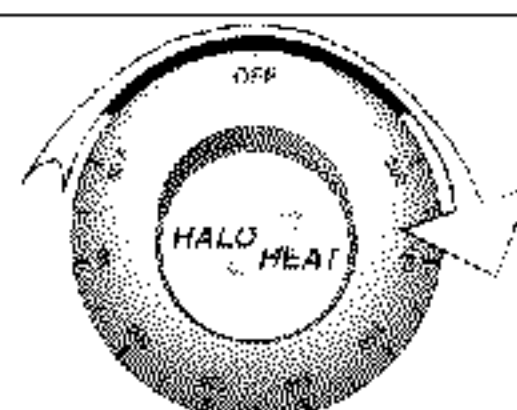
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



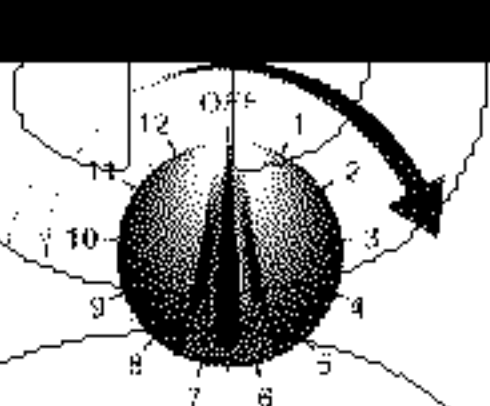
160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



275-300°F
(135-149°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



3 - 3½ часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1 час

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

8-10 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

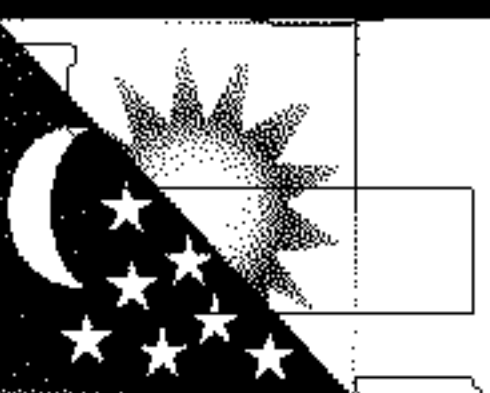
1 час

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

185° F (85°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально*



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При выдержке и приготовлении в ночное время, укройте противни с сырой курицей чистой пластиковой оберткой.
 Установите термостат в положение 250°F(121°C) на четыре часа.
 Если хотите использовать соус для запекания, нагрейте соус до 150°F(66°C) и примерно за час до приготовления нанесите на курицу.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	4 тушки курицы	9 тушек курицы	9 тушек курицы
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	9 тушек курицы 2 противня половинного размера	18 тушек курицы 2 противня полного размера	27 тушек курицы 3 противня полного размера
ПРОТИВНИ Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

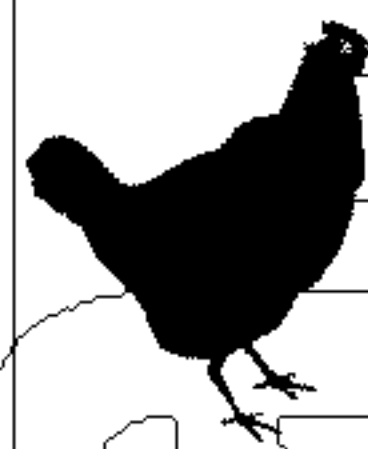
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КУРИНАЯ ГРУДКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



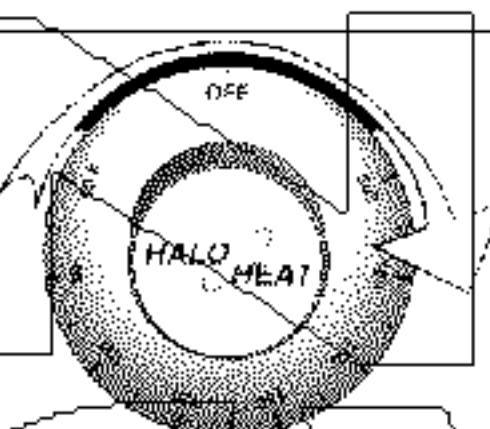
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Куриная грудка, без костей: 8 унций(227 грамм)

Положите куриные грудки рядом друг с другом на противень, не плотно соприкасаясь. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию) и слегка посыпьте солью, перцем и паприкой.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

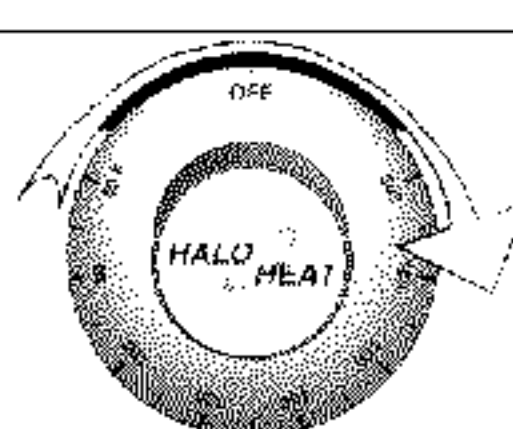
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1½ - 2 часа для первого противня
плюс

30 минут для каждого дополнительного противня

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

185° F (85°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При выдержке более 30 минут укройте курицу чистой пластиковой оберткой

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	3 противня половинного размера	3 противня полного размера	4 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

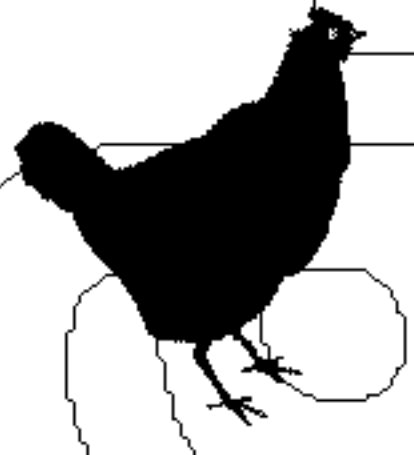
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ В ДВА ПРИЕМА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Кусочки курицы: 2 ½ - 2¾ фунтов (1-1,2 кг) курицы, пригодной для жарки, разделка на 8 кусочков

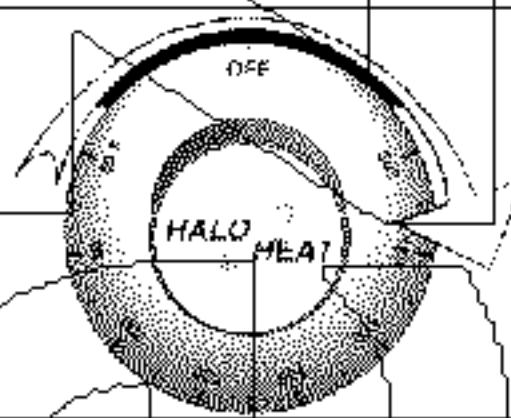


Обмойте тушку курицы и удалите лишний жир. Вымочите курицу в холодной соленой воде в течение 15 минут, обсушите, и посыпьте сухой панировкой. Положите на противень слой мелко нарезанных овощей. Положите кусочки курицы рядом друг с другом – отдельно грудки и крылья, отдельно бедра и ножки. Свободно укройте чистой пластиковой оберткой. При определении объема загрузки используйте данные для кусочков и половинок.

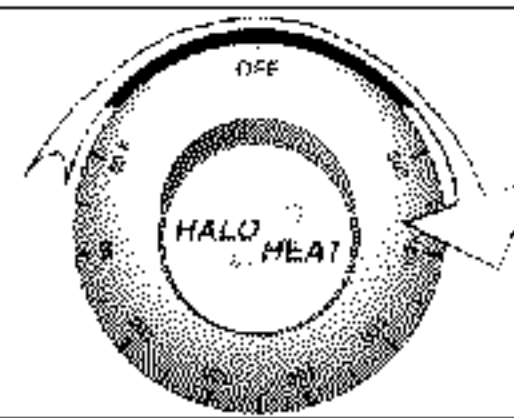
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



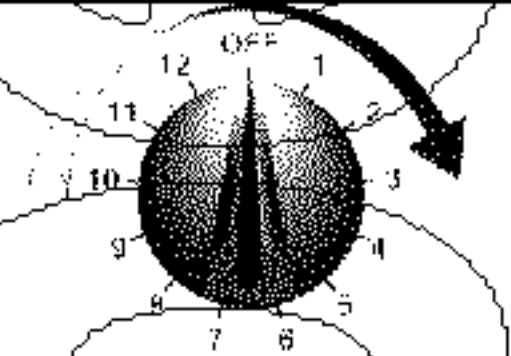
160°F
(71°C)



275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ - 3 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

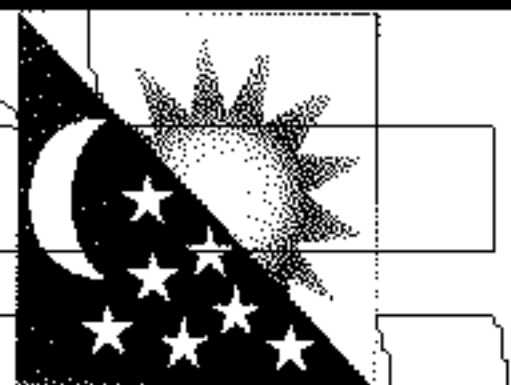
4 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

180° F (79°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

КУРИЦА, ЖАРЕНАЯ В ДВА ПРИЕМА

Метод жарки в два приема состоит в предварительной термообработке курицы в духовке при невысокой температуре для сохранения влаги. Затем продукт помещается во фритюрницу на очень короткое время для придания ему корочки и поджаристого вида. Этот метод может использоваться, если курица взята сразу из духовки либо предварительно подготовлена и зажарена прямо из холодильника. При жарке в два приема курица будет сочной, ароматной, пухлой и поджаристой. Ужарка будет минимальной и шортенинг при жарке будет сохраняться гораздо дольше.

ЖАРКА СРАЗУ ИЗ ДУХОВКИ

1. Разогрейте фритюрницу до 335°F (168°C).
2. Если требуется хрустящая корочка, вытащите из духовки нужное количество курицы и посыпьте свежей панировкой.
3. Опустите курицу во фритюрницу на три минуты или пока курица не покроется золотистой корочкой.
4. Курицу можно обжаривать по заказу покупателя или заранее в больших количествах. Когда жарятся большие количества, зажаренные куски выложите на противень с установленной на дно решеткой. Потом поместите противни в прогретую витрину Alto-Shaam или в прогретый шкаф горячего хранения с полностью открытыми вентиляционными заслонками.

ЖАРКА ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА

1. Вытащите курицу из духовки Alto-Shaam Halo Heat, заверните, быстро охладите и храните в холодильнике при температуре 38-40°F (3-4°C).
2. Разогрейте фритюрницу до 335°F (168°C).
3. Вытащите нужное количество курицы из холодильника.
4. Опустите курицу во фритюрницу на шесть-семь минут или пока курица не покроется золотистой корочкой.

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

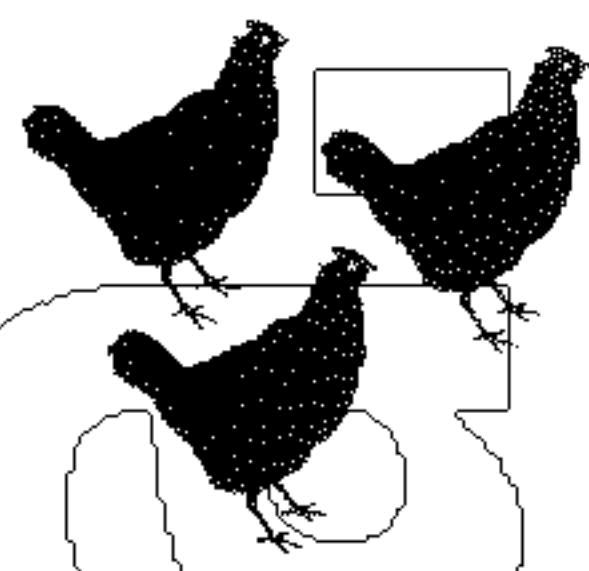
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КОРНИШИ (КОРНУЭЛЬСКИЕ КУРЫ)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



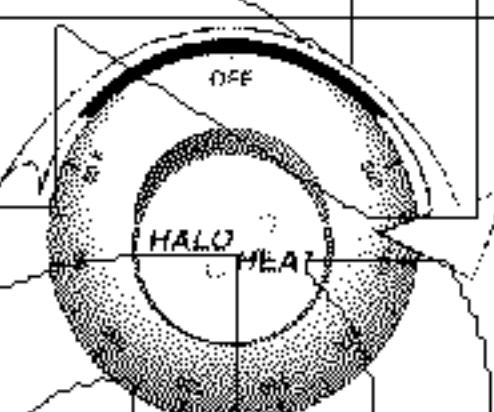
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Корнуэльские куры: 12 унций(340 грамм)

Обмойте тушки и удалите лишний жир. Заверните крылышки и запрячьте под спинку. Сделайте продолговатый разрез в нижней части тушки, скрестите ножки и вставьте обе ножки в этот разрез. Смажьте курочек растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию). Приправьте по вкусу и посыпьте паприкой.

Равномерно разложите на противень.

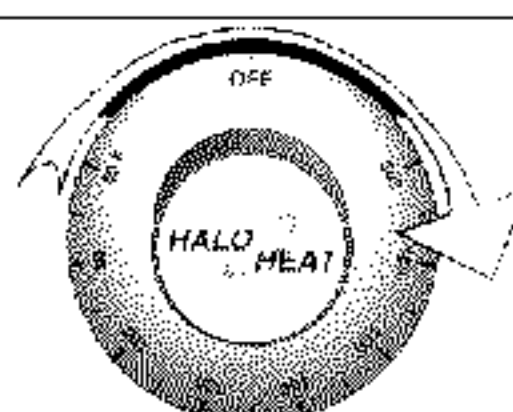
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3 - 3½ часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1 час

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

4 - 6 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

180° F (82°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера 9 корнишей на противень	1 противень полного размера 18 корнишей на противень	1 противень полного размера 18 корнишей на противень
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	2 противня половинного размера 18 корнишей	2 противня полного размера 36 корнишей	3 противня полного размера 54 корниша
ПРОТИВНИ Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

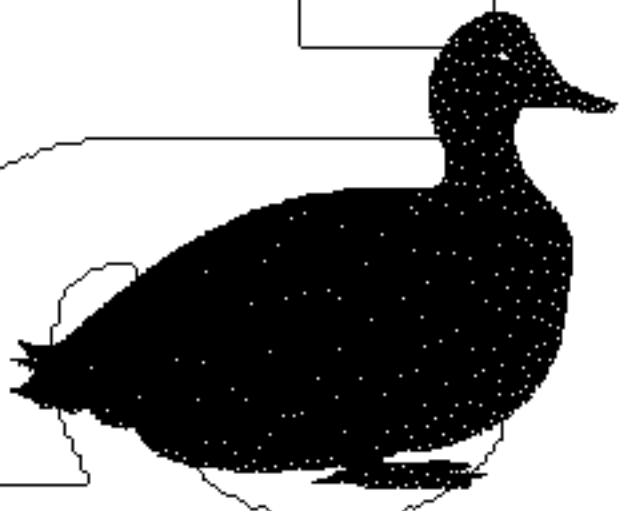
РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЦЕЛАЯ УТКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Утка, целиком: 4 - 5 фунтов(2 кг)

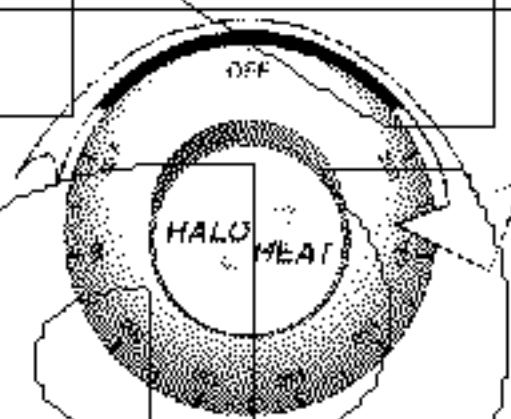


Приправьте по желанию. Натрите маслом и посыпьте паприкой. Положите прямо на решетчатую полку.

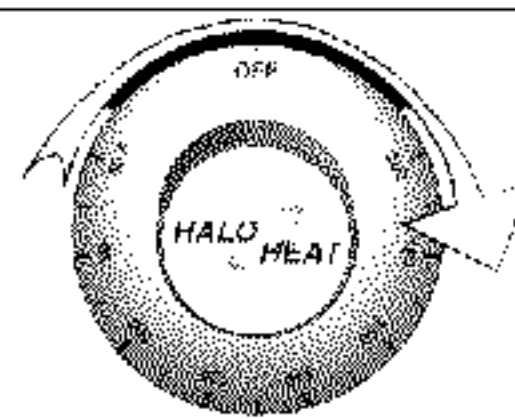
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



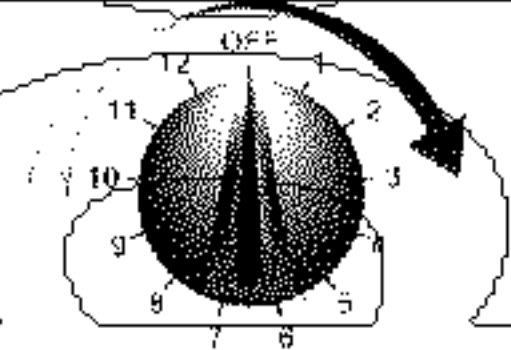
160°F
(71°C)



300°F
(149°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3½ - 4 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1 час

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

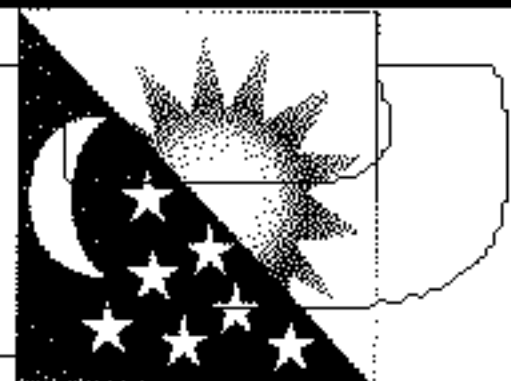
8 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

185-190° F (85-88°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не ркомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	3 тушки утки	6 тушек утки	4 тушки утки
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	6 тушек утки	12 тушек утки	12 тушек утки
ПРОТИВНИ	нет	нет	нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

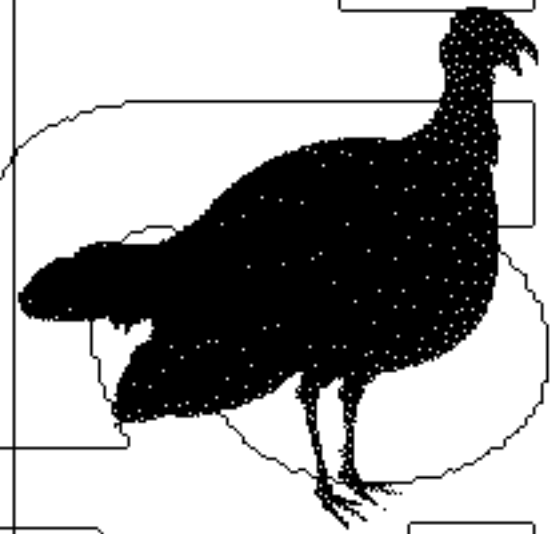
РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ИНДЕЙКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Индейка, целиком: 25 фунтов(11 кг)

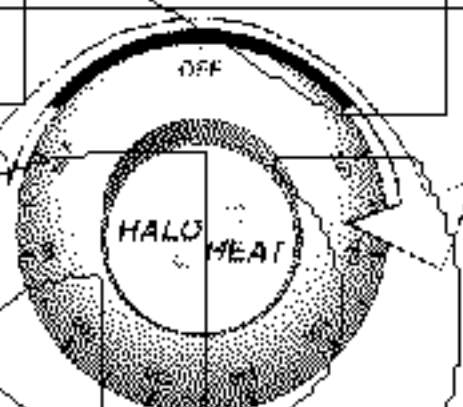


Индейка должна быть полностью разморожена. Приправьте по желанию. Натрите растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию) и посыпьте паприкой.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

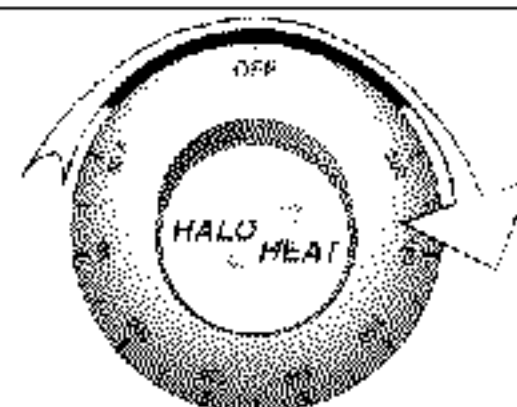
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

250-275°F
(121-135°C)

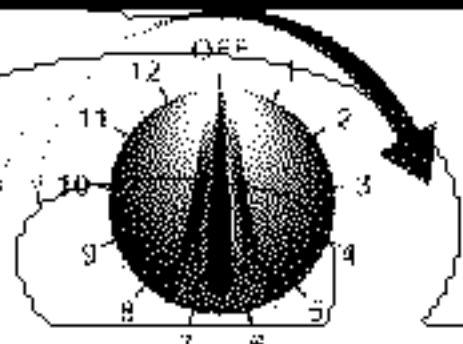


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

10 минут на фунт для первой индейки (22 минуты на килограмм)

ПЛЮС

30 минут для каждой дополнительной индейки



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1-2 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

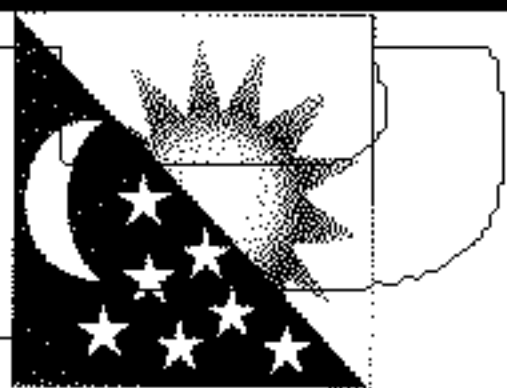
10 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

185° F (85°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Настоятельно рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При выдержке и приготовлении в ночное время, установите термостат в положение 250°F(121°C)

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	1	1	2
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 индейка	2 индейки	2 индейки
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	1 индейка	2 индейки	4 индейки
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

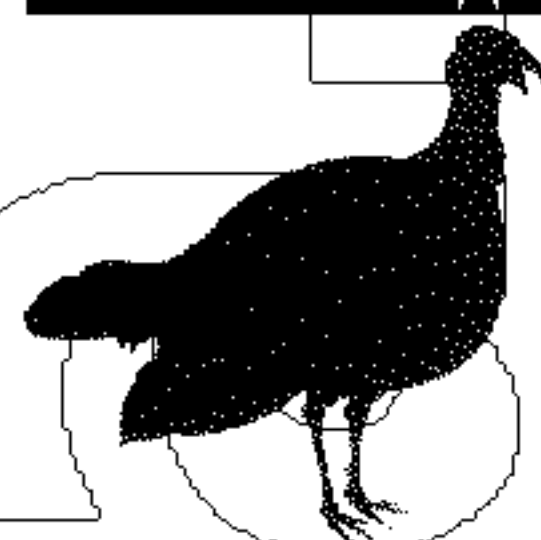
РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ИНДЮШАЧЬЯ ГРУДКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Индюшачья грудка: 10-15 фунтов (5-7 кг)

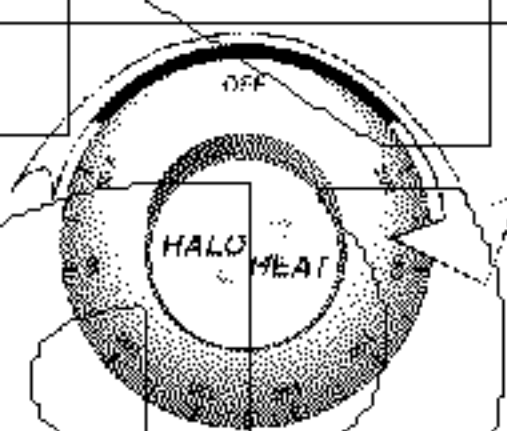


Индюшачьи грудки должны быть охлажденными до температуры 38-40°F(4 °C) когда помещаются в предварительно разогретую духовку. Смажьте растительным, сливочным маслом или маргарином (по желанию) и посыпьте паприкой. Положите грудки прямо на решетчатую полку.

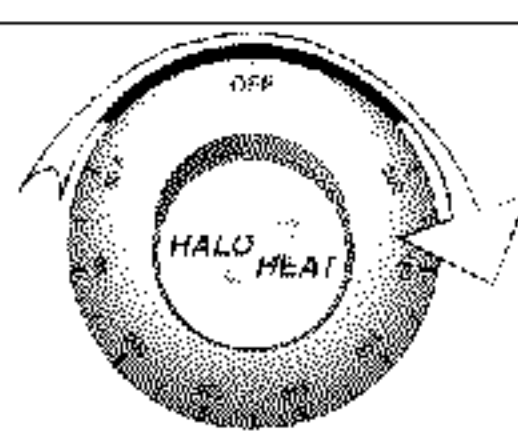
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



160°F
(71°C)



250-275°F
(121-135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3½ - 4½ часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

10 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

180° F (82°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

При выдержке и приготовлении в ночное время, установите термостат в положение 250°F(121°C)

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 грудки индейки	4 грудки индейки	3 грудки индейки
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 грудки индейки	8 грудок индейки	9 грудок индейки
ПРОТИВНИ	нет	нет	нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

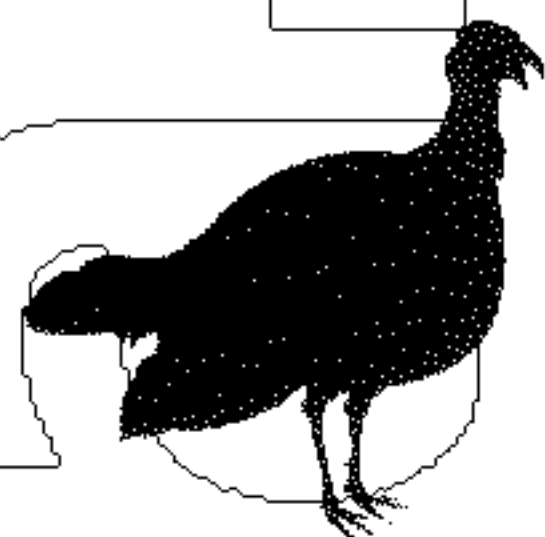
РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Рулет из индейки, предварительно приготовленный, замороженный: 8-12 фунтов (4-5 кг)

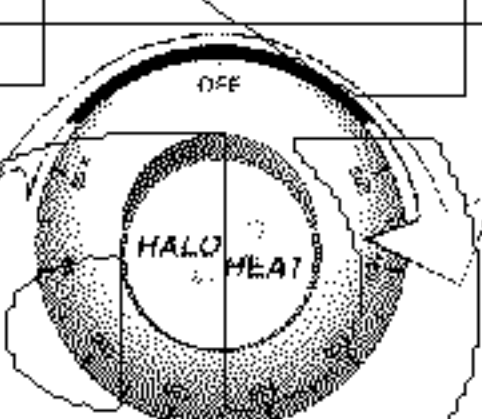


Положите рулет из индейки прямо на решетчатую полку для разогрева.

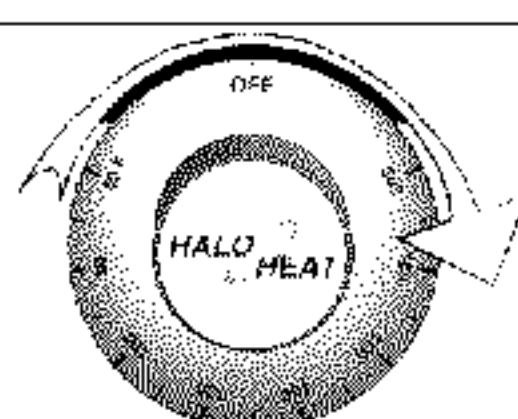
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



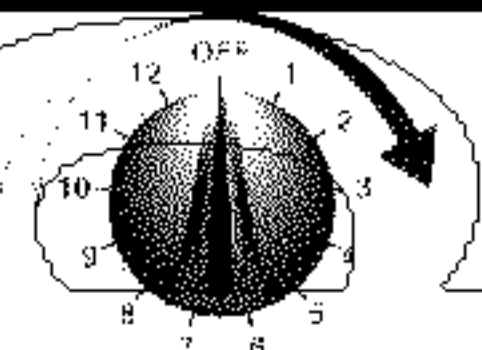
160°F
(71°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3 - 4 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

6-8 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

165° F (74°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 рулета из индейки	4 рулета из индейки	3 рулета из индейки
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 рулета из индейки	8 рулетов из индейки	9 рулетов из индейки
ПРОТИВНИ	нет	нет	нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

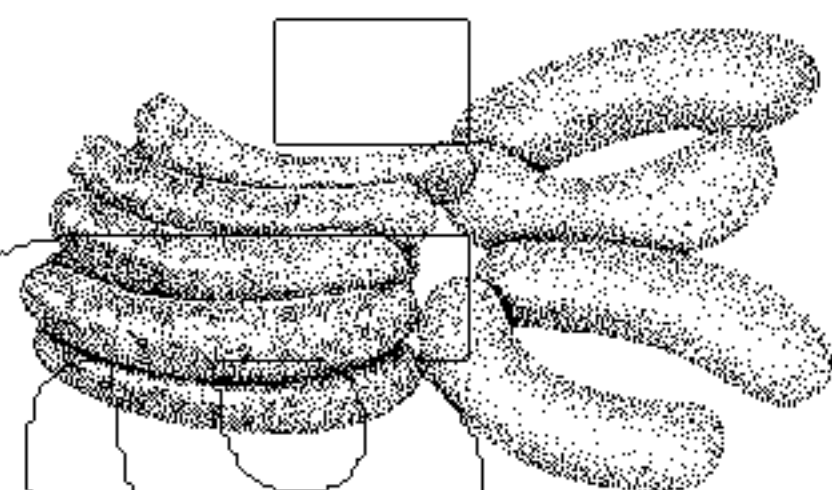
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ПЕРЕРАБОТАННЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ

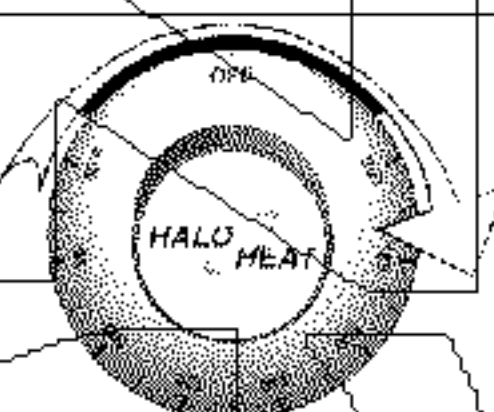
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Сосиски, свежие: любые продукты из переработанных мясопродуктов, включая колбаски, польскую колбасу, бутерброды для завтрака, копченые сосиски, хот-доги и т.п.
Уложите сосиски рядом друг с другом на противень. Добавьте горячей воды в количестве, достаточном, чтобы покрыть дно противня. Накройте каждый противень чистой пластиковой оберткой.

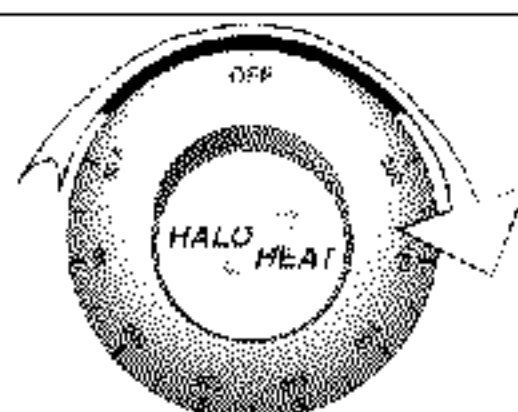
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1½ - 2 часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

6 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

170° F (77°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Для предварительно приготовленных сосисок, используйте те же установки температуры, что и для свежих (сырых). Время термообработки для предварительно приготовленных сосисок может меняться, особенно для загрузок, менее полной. Когда нагревается полная загрузка предварительно приготовленных сосисок, проверьте внутреннюю температуру продукта примерно через час после начала нагрева.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	3 противня полного размера	4 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

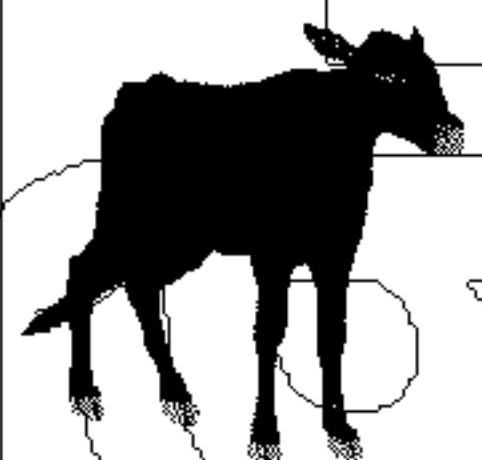
РАЗДЕЛ 4 ПЕРЕРАБОТАННЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Телячья вырезка, зачищенная от пленок: от 8 до 10 фунтов (4-5 кг)

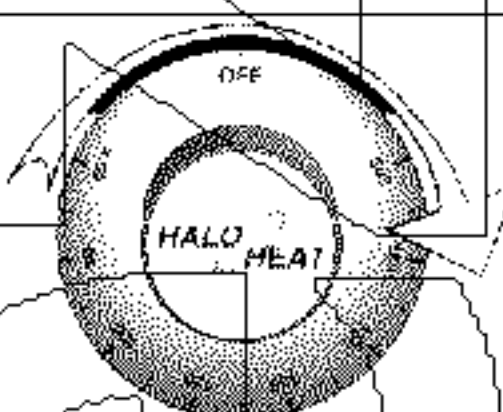


Подготовьте и приправьте по желанию. Поместите куски вырезки прямо на решетчатую полку.

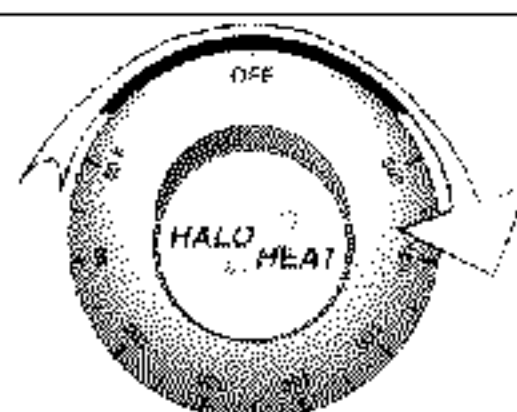
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



140°F
(60°C)



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

17 минут на фунт для первого куска (26 минут на килограмм)
плюс
20 минут для каждого дополнительного куска

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1 час

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

10 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

130° F (54°C) средней прожарености (с кровью)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 куска мяса	4 куска мяса	3 куска мяса
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	4 куска мяса	8 кусков мяса	9 кусков мяса
ПРОТИВНИ	Нет	Нет	Нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 ТЕЛЯТИНА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

РЫБА ПЕЧЕНАЯ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

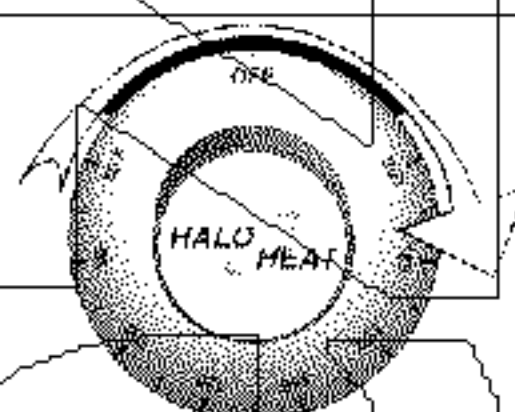


РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Рыбное филе, свежее или мороженое: от 6 до 8 унций (170-227 гр.)

Не размораживайте замороженное филе. Смажьте или обрызгайте противни маслом. Поместите полуфабрикаты рядом друг с другом на листовые противни. Смажьте рыбу растительным, сливочным маслом или маргарином. Приправьте по желанию и слегка посыпьте паприкой. Свободно укройте противни чистой пластиковой оберткой.

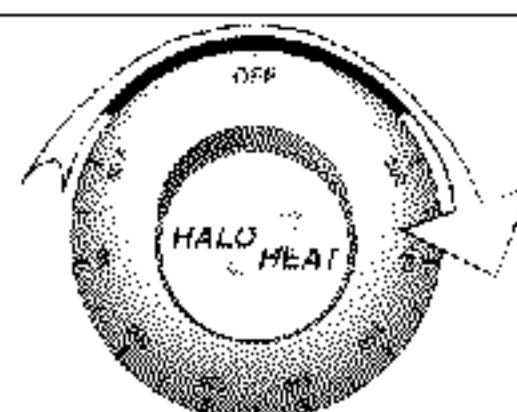
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



160°F
(71°C)

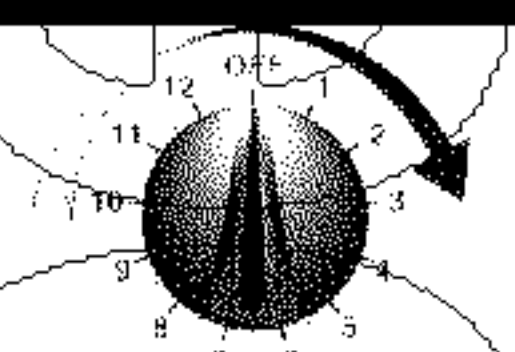
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1½ - 2½ часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

3-4 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

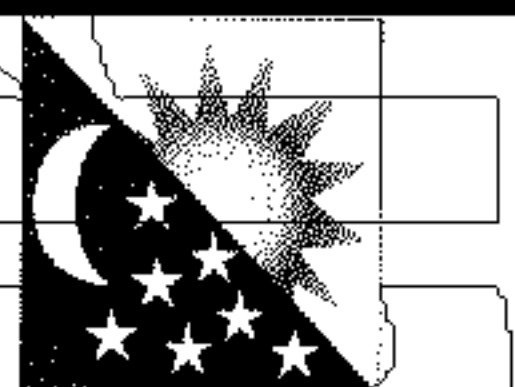
Время выдержки может изменяться в зависимости от типа рыба и начального содержания влаги в продукте

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150°F (71°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	4	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	3 противня половинного размера	4 противня полного размера	5 противней полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

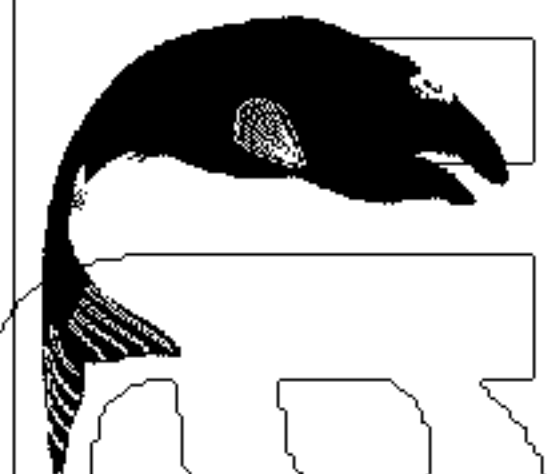
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РЫБА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

БИФШТЕКС ИЗ ЛОСОСЯ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Бифштекс из лосося: от 6 до 8 унций (170-227 гр.) толщиной 1" (25 мм)

Смажьте или обрызгайте противни маслом. Поместите полуфабрикаты рядом друг с другом на листовые противни. Приправьте по желанию.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1½ - 2 часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

3-4 часа

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150°F (66°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	4	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	7-8 бифштеков на противень 1 противень половинного размера	15 бифштеков на противень 1 противень полного размера	15 бифштеков на противень 1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	21-24 бифштеков на противень 3 противня половинного размера	60 бифштеков на противень 4 противня полного размера	75 бифштеков на противень 5 противней полного размера
ПРОТИВНИ Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РЫБА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ФОРЕЛЬ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА



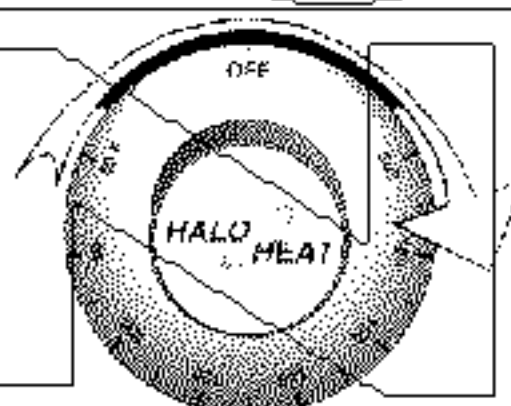
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Форель целая: 1 фунт (454 гр.) потрошенная

Смажьте или обрызгайте противни маслом. Протрите тушки форели влажным полотенцем и уложите рядом друг с другом на листовые противни. Приправьте по желанию.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

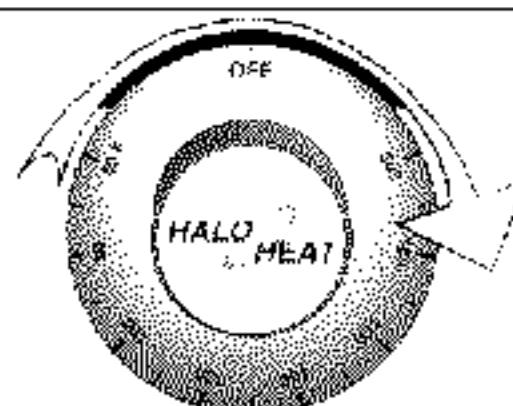
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



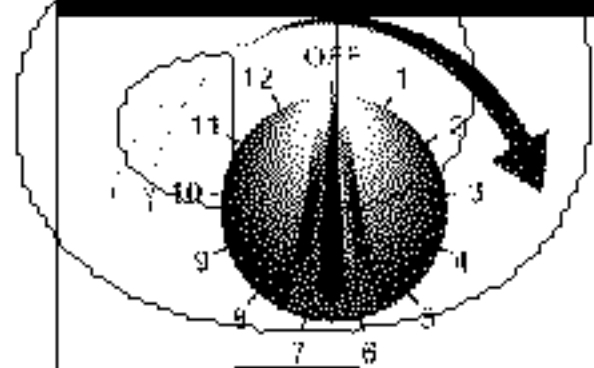
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1 - 1½ часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

4-6 часов

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150°F (66°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	6 тушек форели 1 противень половинного размера	12 тушек форели 1 противень полного размера	12 тушек форели 1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	12 тушек форели 2 противня половинного размера	36 тушек форели 3 противня полного размера	60 тушек форели 5 противней полного размера
ПРОТИВНИ Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РЫБА

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КАРТОФЕЛЬ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Картофель печеный: 80 – 90 штук



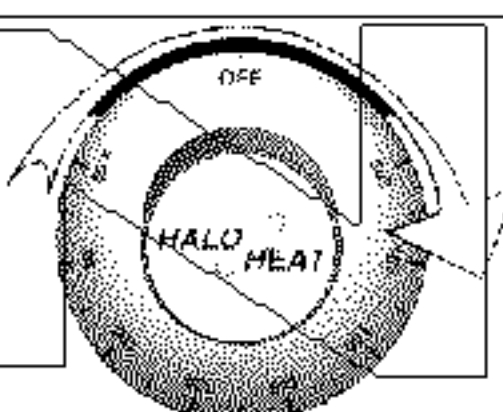
Всегда храните при комнатной температуре.

Увлажните картофель перед помещением в духовку. Дайте духовке прогреться как минимум в течение 30 минут. Уложите картофелины прямо на решетчатые полки.

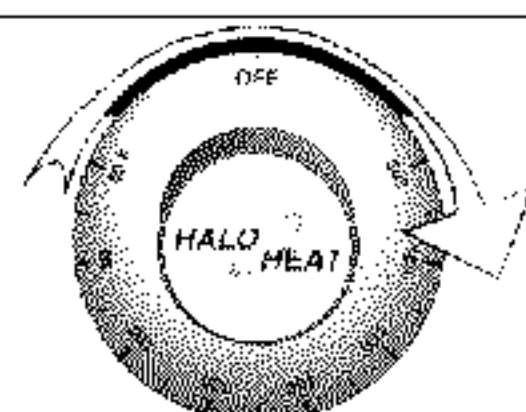
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



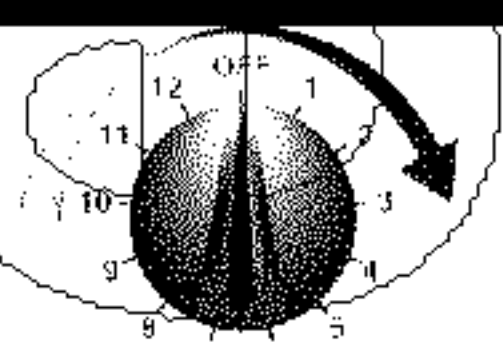
190°F
(88°C)



325°F
(163°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

1½ - 3 часа*



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

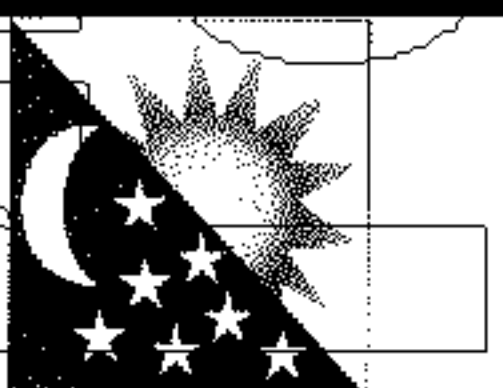
7 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

190°F (88°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ •ЗАМЕЧАНИЯ

* Большое различие времени готовки вызвано большой разницей в сезонном содержании влаги в картофеле. Используйте термометр карманного типа для определения внутренней температуры продукта. Не допускайте превышения времени приготовления продукта.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	3	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	10-12 картофелин на полку	20-25 картофелин на полку	20-25 картофелин на полку
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	30-36 картофелин	60-75 картофелин	60-75 картофелин
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ПИРОГ С НАЧИНКОЙ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Выпеките оболочки пирога на формах для пирога при температуре 275°F (135°C) в течение примерно 40 минут. Залейте начинку в выпеченные оболочки и запекайте в разогретой духовке.

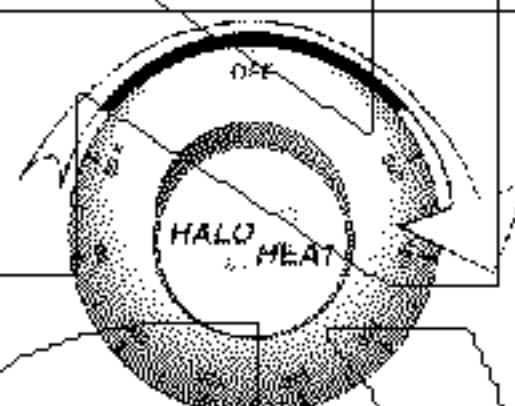


Пирог готов, когда он примет форму.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ОТКРЫТЫ НАПОЛОВИНУ

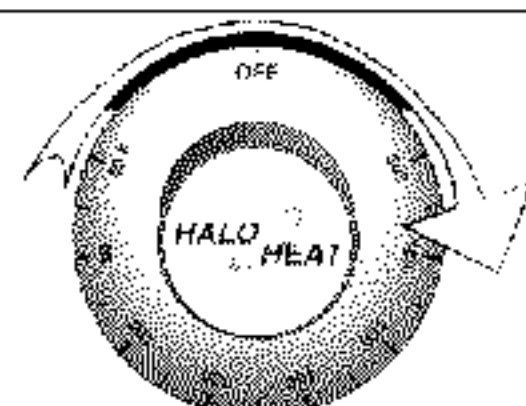
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



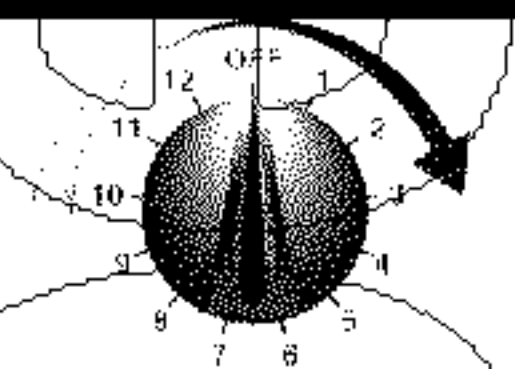
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Запекайте примерно 2 часа, пока начинка не загустеет



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

5 часов

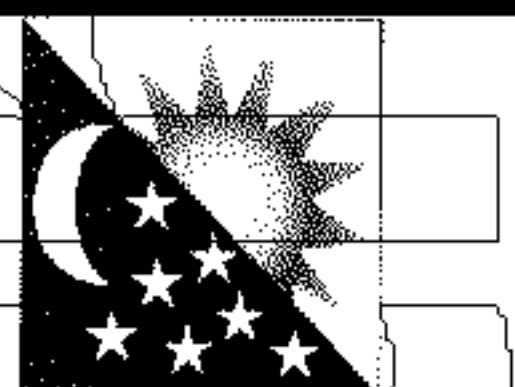
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Нет



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 пирога	4 пирога	3 пирога
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	4 пирога	8 пирогов	9 пирогов
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	8" - 9" форма для пирогов (203 - 229 мм)	8" - 9" форма для пирогов (203 - 229 мм)	8" - 9" форма для пирогов (203 - 229 мм)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

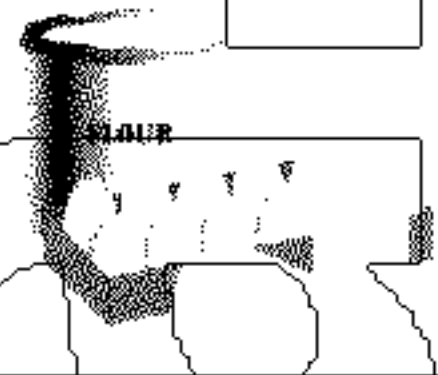
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

РИС

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

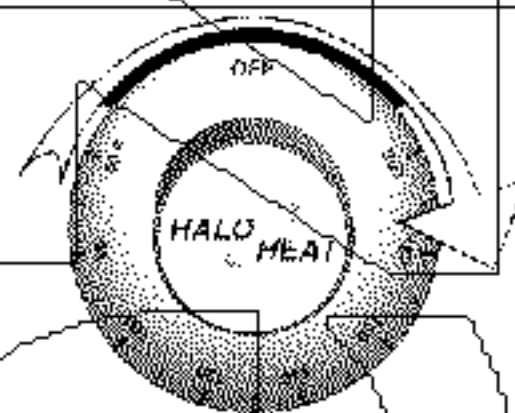
Используйте только очищенный длинно-зернистый рис. Следуйте указаниям на упаковке для определения пропорции риса и жидкости. Нагрейте жидкость или воду до температуры 170°F (77°C) и добавьте рис. Наполните посуду до половины высоты и накройте посуду фольгой.



ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ

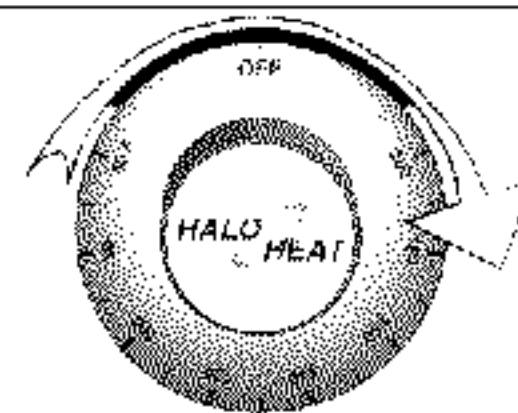
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



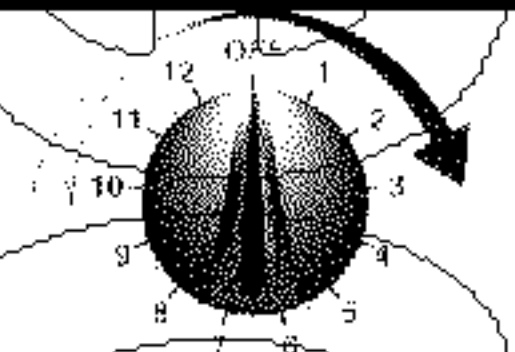
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

3½ - 4 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

8 часов

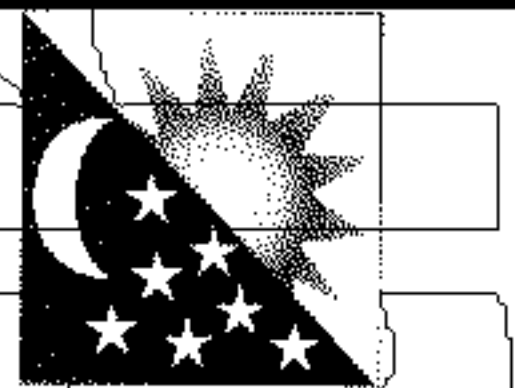
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

160-170°F (71-77°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень полного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	2 противня полного размера	4 противня полного размера	3 противня полного размера
ПРОТИВНИ	12" x 20" x 2½" (GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм)	12" x 20" x 2½" (GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм)	12" x 20" x 2½" (GN 1/1: 530 x 325 x 65 мм)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

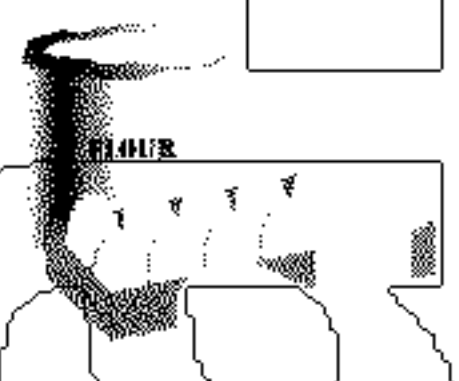
РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯИЧНЫЙ КРЕМ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Используйте любимый рецепт. Залейте яичную смесь в чашки на 2/3 высоты объема и поместите чашки на противень.

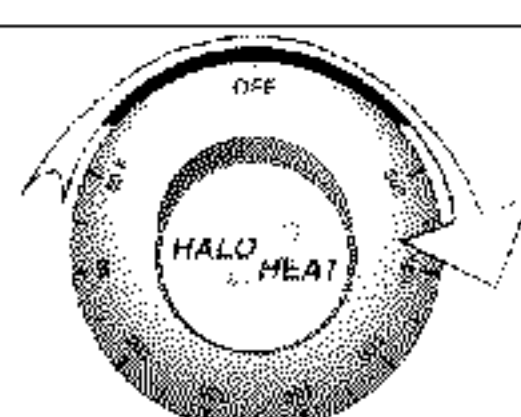
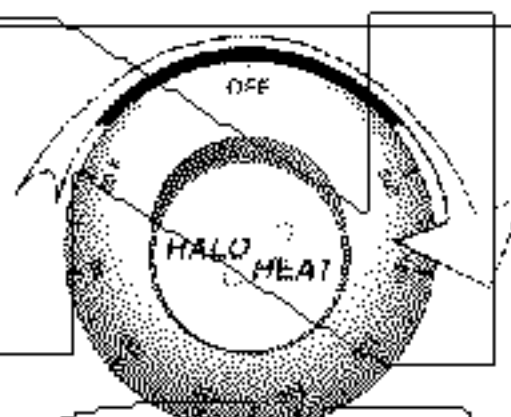


Водяная баня не требуется. Запекайте в разогретой духовке. Крем готов, когда нож, погруженный в центр чашки, остается чистым после извлечения.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

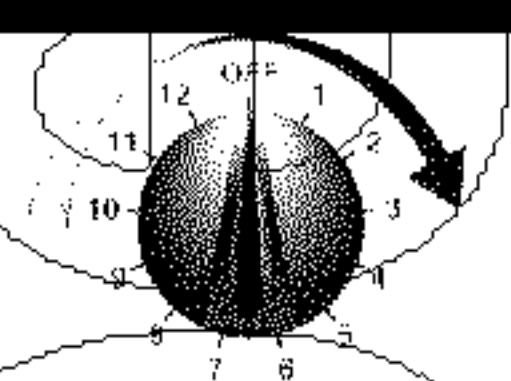
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2 - 3 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

нет

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Нет



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	2 противня полного размера	3 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

КЕКС, БИСКВИТ

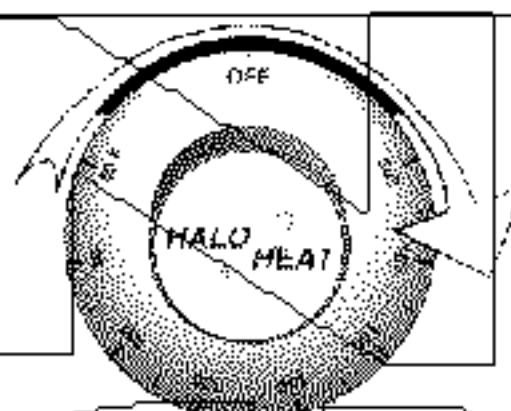
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Используйте любимый рецепт или смесь для кексов и бисквитов. Залейте жидкое тесто на противни на половину глубины. Держите дверцу духовки закрытой в течение всего времени выпечки. Кекс готов, если зубочистка, погруженная в его середину, остается чистой после извлечения.

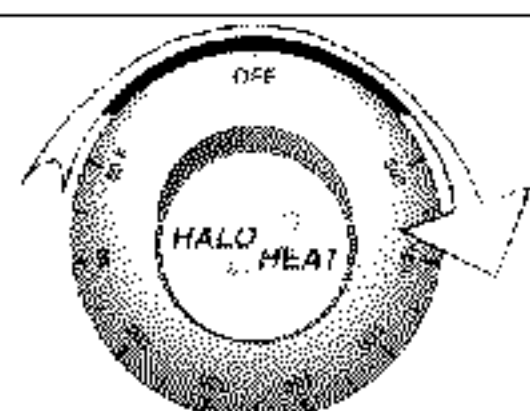


ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

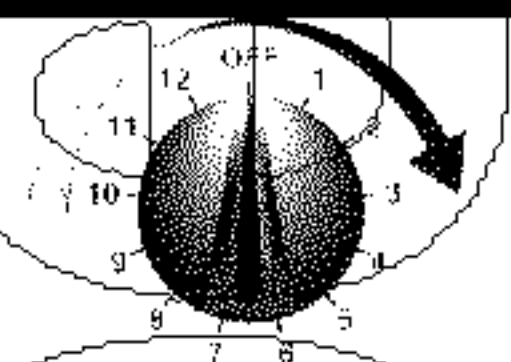


УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



325°F
(163°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



1 1/2 часа

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

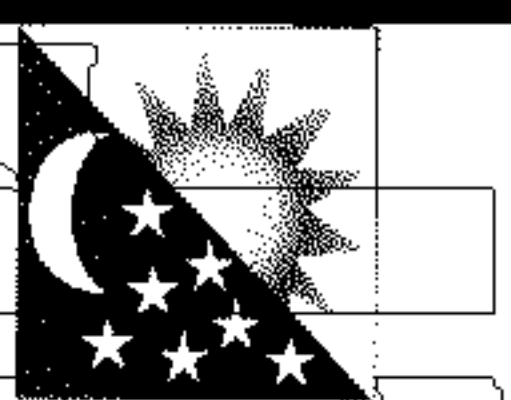
нет
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

нет

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ



Нет

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	2 противня полного размера	2 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

СЫРНЫЙ ПИРОГ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

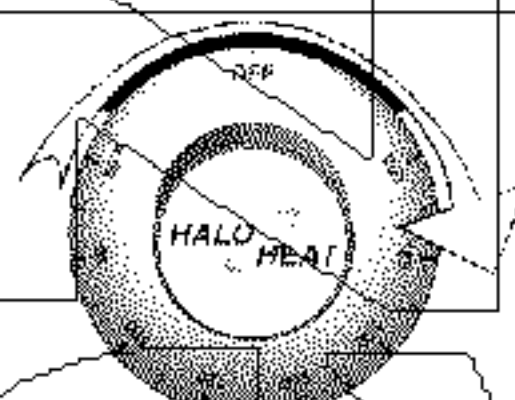
РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ Используйте любимый рецепт или смесь для сырного пирога. Залейте жидкое тесто в разборные формы. Запекайте в разогретой духовке.



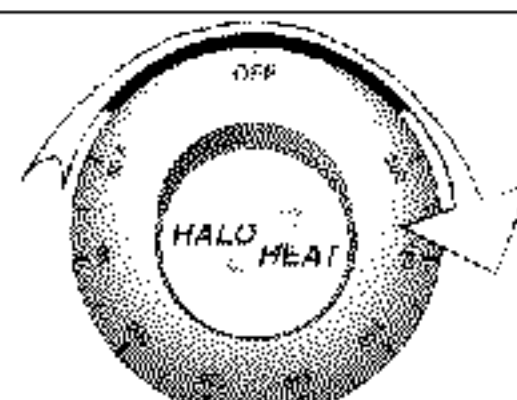
Пирог готов, если зубочистка, погруженная в центр пирога, остается чистой после извлечения. Во избежание оседания пирога, оставьте его в духовке, пока он достигнет комнатной температуры.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ



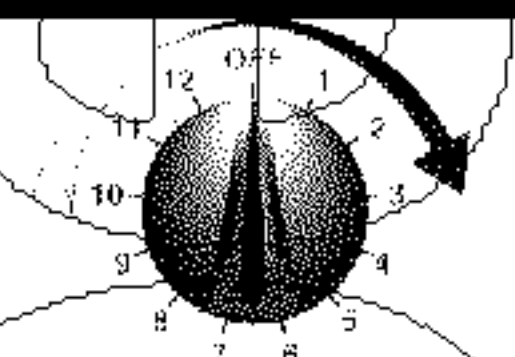
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ



250°F
(121°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2-3 часа



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

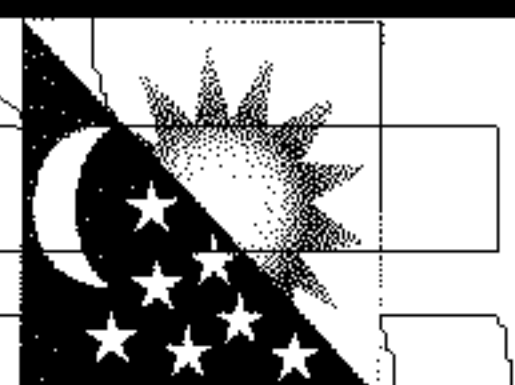
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

-

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Нет



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	2	3
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 пирога	4 пирога	3 пирога
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	4 пирога	8 пирогов	9 пирогов
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	8 - 10" круглая раздвижная форма (203 - 254 мм)	8 - 10" круглая раздвижная форма (203 - 254 мм)	8 - 10" круглая раздвижная форма (203 - 254 мм)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

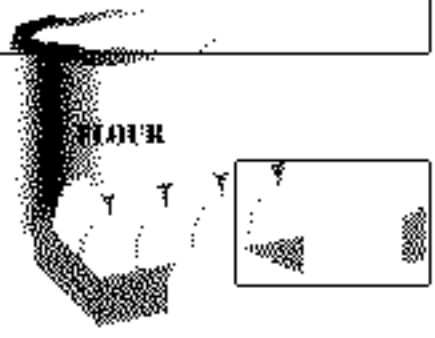
Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

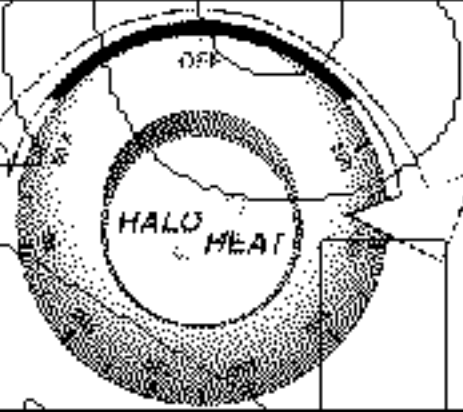


РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ В разогретую духовку должен быть помещен полностью замороженный продукт. Оставьте продукт в оригинальной упаковке, закрытым крышкой из фольги*. Налейте ½ галлона нагретой воды в водосборный лоток, расположенный на донной поверхности духовки. Поместите упаковки с продуктом прямо на решетчатые полки.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ

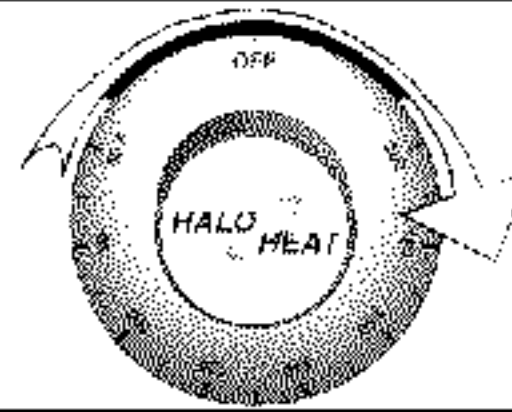
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)



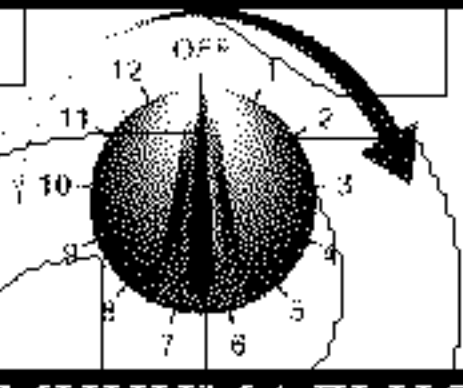
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

Используйте схемы размещения противней и установки таймера, перечисленные ниже.



МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет
ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

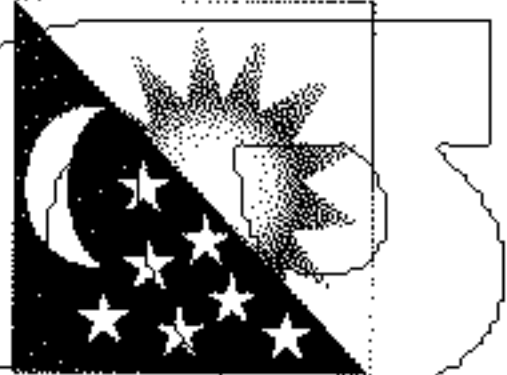
16-18 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

140°F (60°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Опционально



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

*Замороженные готовые продукты, извлеченные из оригинальной упаковки производителя, должны обрабатываться как продукты для разогрева. Продукты для разогрева должны достигать внутренней температуры продукта 165°F (74°C) за время, предписанное местными санитарными (гигиеническими нормами).

Серия 75 и 750		МОДЕЛИ	Серия 100 и 1000	
3		КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	5	
4 лотка половинного размера из фольги		ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	2 лотка половинного размера из фольги	
12 лотков половинного размера из фольги		ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	10 лотков половинного размера из фольги	
4¼ кварты: 10"x12"x2½" (3,75 литра: 265x325x65 мм GN 1/2)		ПРОТИВНИ	4¼ кварты: 10"x12"x2½" (3,75 литра: 265x325x65 мм GN 1/2)	
Количество лотков	Установка таймера, всего часов	Вид сверху	Количество лотков	Установка таймера, всего часов
1	2 часа, 30 мин.		1	2 часа, 45 мин.
2	2 часа, 45 мин.		2	3 часа, 00 мин.
3	3 часа, 30 мин.		3	3 часа, 00 мин.
4	3 часа, 30 мин.		4	3 часа, 45 мин.
5	4 часа, 00 мин.		5	4 часа, 00 мин.
6	4 часа, 30 мин.		6	4 часа, 00 мин.
7	5 часов, 00 мин.		7	5 часов, 00 мин.
8	5 часов, 00 мин.		8	5 часов, 00 мин.
9	6 часов, 40 мин.		9	6 часов, 00 мин.
10	7 часов, 25 мин.		10	6 часов, 00 мин.
11	7 часов, 25 мин.			
12	7 часов, 25 мин.		Вид спереди	Вид спереди

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта. Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности. Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

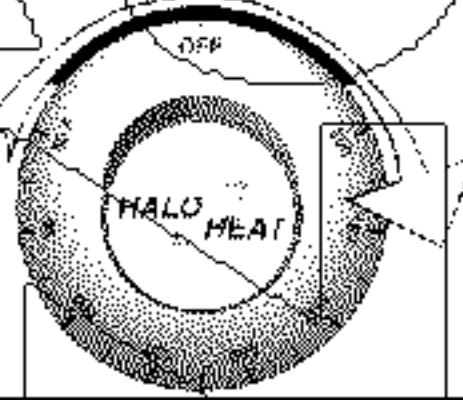


РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ В разогретую духовку должен быть помещен полностью замороженный продукт. Оставьте продукт в оригинальной упаковке, закрытым крышкой из фольги*. Налейте ½ галлона нагретой воды в водосборный лоток, расположенный на донной поверхности духовки. Поместите упаковки с продуктом прямо на решетчатые полки.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ

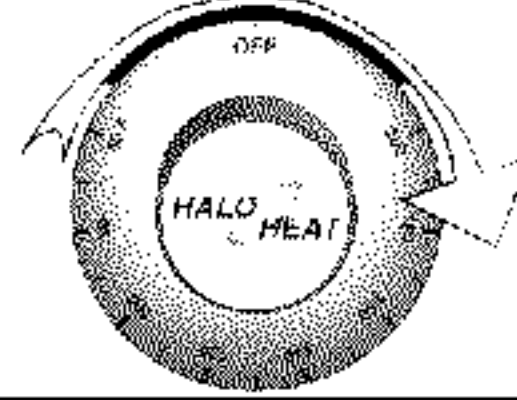
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)

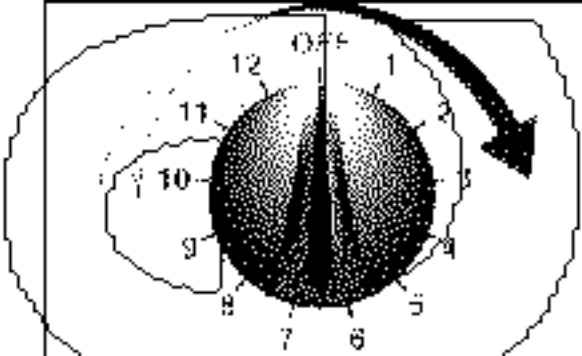


УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ



Примерно 2 часа. Используйте схемы размещения противней и установки таймера, перечисленные ниже. Не допускайте превышения времени – проверяйте внутреннюю температуру продукта.

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

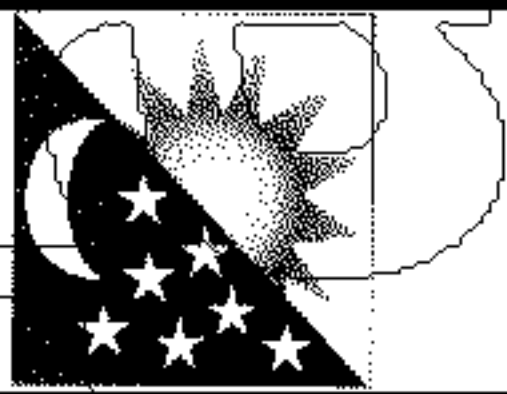
4 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

140°F (60°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

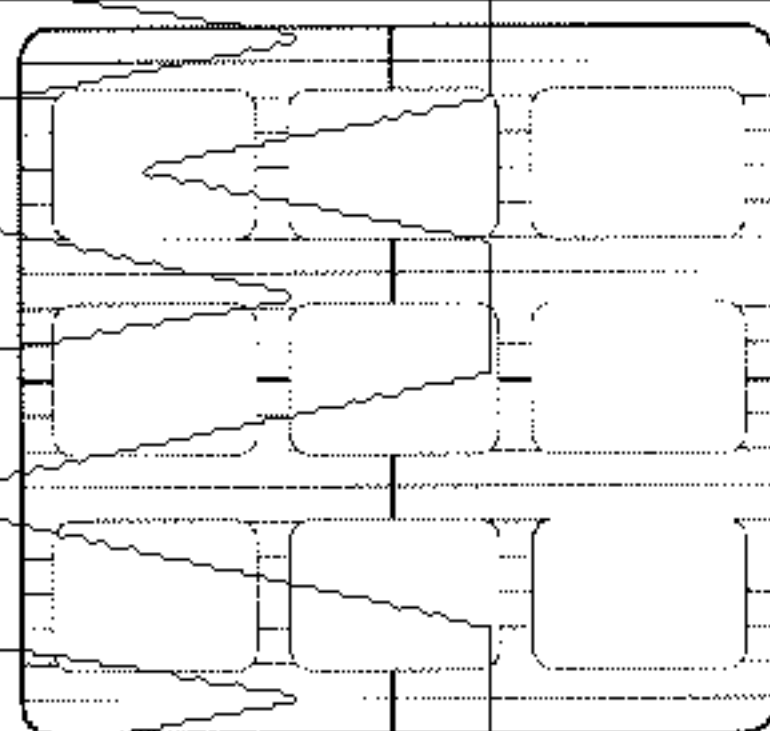
Не рекомендуется



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

*Замороженные готовые продукты, извлеченные из оригинальной упаковки производителя, должны обрабатываться как продукты для разогрева. Продукты для разогрева должны достигать внутренней температуры продукта 165°F (74°C) за время, предписанное местными санитарными (гигиеническими нормами).

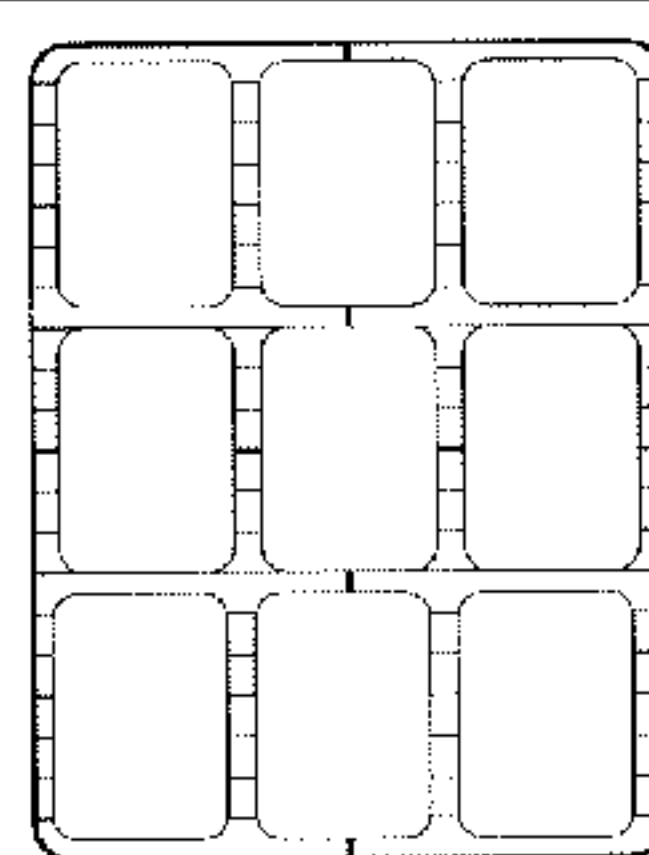
Серия 75 и 750	МОДЕЛИ	Серия 100 и 1000
3	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3
9	ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	9
27	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	27
7¼"x5" – 9-13 унций (197X127 мм – 255-369 грамм)	ПРОТИВНИ	7¼"x5" – 9-13 унций (197X127 мм – 255-369 грамм)



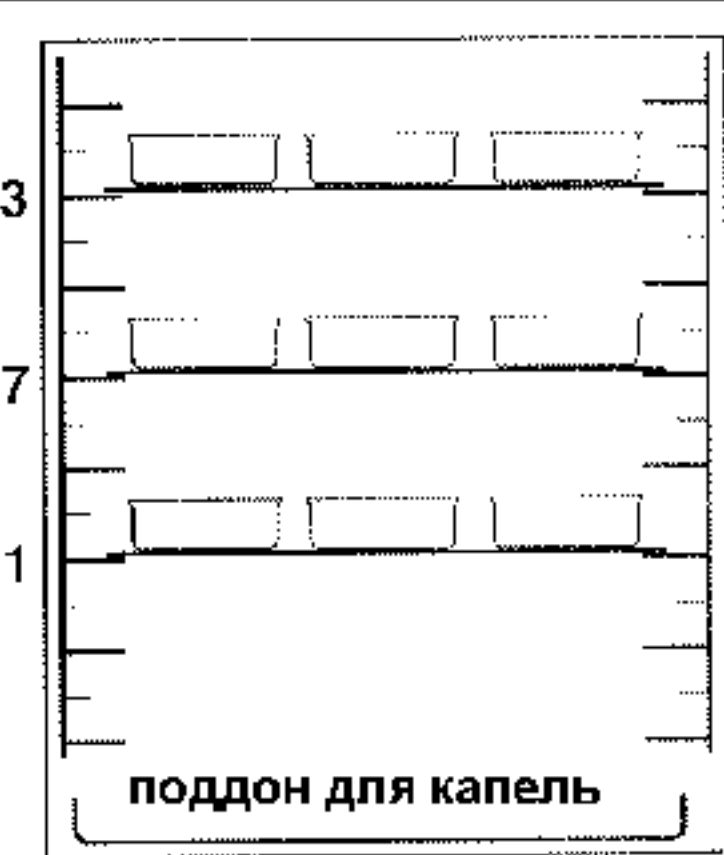
Вид сверху



Вид спереди



Вид сверху



Вид спереди

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ **КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ:** Примерно 40 на противень полного размера

КУКУРУЗНЫЕ СОСИСКИ: Примерно 30 на противень полного размера

ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ: Примерно 40 на противень полного размера

МИНИ ПИЦЦА: Примерно 12-15 на противень полного размера

Оборудуйте листовые противни стенками для противней (поставляются дополнительно) и установите проволочные сетки. Уложите продукты рядом друг с другом на решетке.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ часа НЕ ДАВАЙТЕ ПРОДУКТАМ ОСТАВАТЬСЯ В ДУХОВКЕ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.

Установите независимый таймер (или механический будильник) пользуясь следующими указаниями:

КУКУРУЗНЫЕ СОСИСКИ

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ

МИНИ ПИЦЦА

30-45 минут

ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ

60 минут

45-60 минут

Дайте продуктам прогреться полностью. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вытащить его из духовки, и соответственно скорректируйте время приготовления.

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

Максимальное время выдержки меняется от продукта к продукту. Обычно максимальное время выдержки ожидается от 1 до 3 часов.

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150° F (66°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Продукт может разогреваться из охлажденного или замороженного состояния. Соответственно должно быть настроено время готовки.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	5	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИВЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ	3 противня половинного размера	5 противней полного размера	5 противней полного размера
ПРОТИВНИ	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

САНДВИЧИ ДЛЯ ЗАВТРАКА

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Разморозьте бисквиты, круассаны или английскую сдобу и разрежьте горизонтально.

Положите каждый ингредиент на нижнюю половину хлеба в следующем порядке:

1. Сосиску, ломтик ветчины или бекон, замороженный или оттаявший.
2. Яичную начинку, замороженную или оттаявшую.
3. ½ унции (14гр.) ломтик американского сыра (по желанию).

Положите сверху вторую половину хлеба и заверните каждый сэндвич в чистую пластиковую обертку. Расположите листовые противни в ряд с противнями для запекания и вставьте решетку. Уложите завернутые продукты рядом друг с другом на решетки. На противень полного размера помещается примерно 36 завернутых сэндвичей.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(71°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ часа Не давайте сэндвичам оставаться в духовке в течение всего времени приготовления.

Установите независимый таймер (или механический будильник) пользуясь следующими указаниями:

45-60 минут

Дайте сэндвичам прогреться полностью. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вытащить его из духовки, и соответственно скорректируйте время выпечки.

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

2 - 3 часа.

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150° F (66°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Продукт может разогреваться из охлажденного или замороженного состояния. Соответственно должно быть настроено время готовки.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	3 противня половинного размера	3 противня полного размера	5 противней полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ПЕЧЕНЬЕ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Замороженное тесто промышленного приготовления при комнатной температуре.

Прогрейте духовку до температуры 325°F (163°C) как минимум один час. Оснастите листовые противни стенками для выпечки. Для печенья весом 1 унцию (28 грамм) используйте черпачок номер 30. Свободно разместите порции теста на листовом противне и одновременно загрузите все противни в духовку. Дверца духовки должна оставаться закрытой в течение всего времени приготовления. **НЕ ПЕРЕПЕКАЙТЕ ПЕЧЕНЬЕ.**

Примерная емкость противня: на противень полного размера помещается 24 порции печенья.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

-

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

325°F
(163°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ часа Не давайте печенью оставаться в духовке в течение всего установленного времени выпечки. Установите независимый таймер (или механический будильник) пользуясь следующими указаниями:

1 противень полного размера: 27-30 минут
2-3 противня половинного размера: 35-40 минут

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

нет

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

150° F (66°C)

НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

Не рекомендуется

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Печенье продолжает запекаться еще в течение примерно 3 минут после того, как его вытащили из духовки. Имейте это в виду, чтобы не перепекать печенье. Положите печенье на полку для остывания.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	3 противня полного размера	3 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

ПОНЧИКИ

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА и ПОДГОТОВКА

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Оснастите листовые противни стенками для выпечки и вставьте проволочную решетку.

Свободно разложите пончики на решетке. Пончики могут быть прогреты из размороженного или полностью замороженного состояния. Для более равномерного прогрева разместите противни с цельными пончиками в верхней части пространства духовки, а противни с пончиками с отверстием – ближе к донной части духовки.

Примерная емкость противня: на противень полного размера помещается 30 пончиков.

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЫ

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

160°F
(72°C)

УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ

275°F
(135°C)

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ

2½ часа Не давайте пончикам оставаться в духовке в течение всего времени выпечки.

Установите независимый таймер (или механический будильник) пользуясь следующими указаниями:
45-60 минут

Дайте пончикам прогреться полностью. Проверьте внутреннюю температуру продукта перед тем, как вытащить его из духовки, и соответственно скорректируйте время выпечки.

МИНИМАЛЬНО НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

нет

ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ БЛЮДА

4-6 часов

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

100-110° F (38-43°C)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ • ЗАМЕЧАНИЯ

Вытаскивайте из духовки, как только будет достигнута внутренняя температура продукта. Глазируйте, пока теплые. Глазированные пирожки сразу выложите в витрину с подогревом.

МОДЕЛИ	Серия 50 Серия 500	Серия 75 Серия 750	Серия 100 Серия 1000
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	3	Нет
ЕМКОСТЬ ПОЛКИ (КОЛ-ВО БЛЮД)	1 противень половинного размера	1 противень полного размера	1 противень полного размера
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ПРОТИВНИ	2 противня половинного размера	3 противня полного размера	4 противня полного размера
Значения емкостей указаны исходя из размеров противней, принятых в США. Кулинарные противни могут вмещать больше или меньше продуктов, нежели указано в данном руководстве.	18" x 13" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 2/1: 530 x 650 x 20 мм) (полки не требуются)	18" x 26" x 1" (GN 1/1: 530 x 325 x 20 мм) (на проволочных полках)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

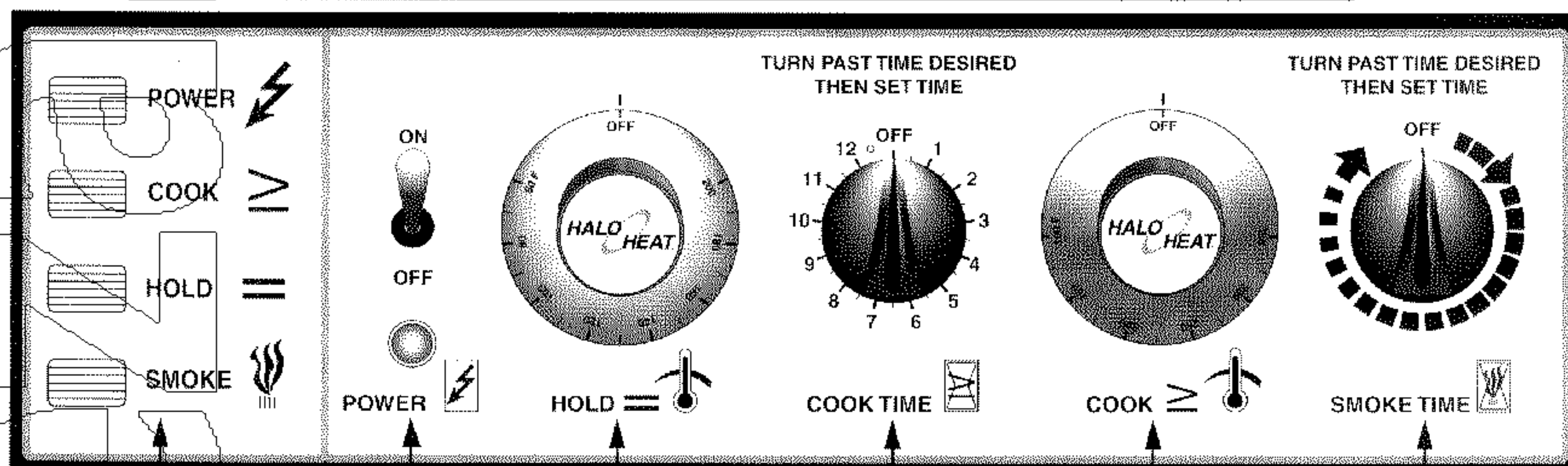
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

РАЗДЕЛ 4 РАЗНОЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОПТИЛЬНИ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРОЙ



СВЕТОВЫЕ
ИНДИКАТОРЫ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ТЕРМОСТАТ
ГОРЯЧЕГО
ХРАНЕНИЯ

ТАЙМЕР ТЕРМО-
ОБРАБОТКИ

ТЕРМОСТАТ
ТЕРМООБРАБОТКИ

ТАЙМЕР
КОПЧЕНИЯ

ПРИБОРЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИНДИКАТОРЫ

1. Поверните **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ** верхней камеры в положение ВКЛ.

→ Загорится **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ВКЛ.** и будет гореть до тех пор, пока выключатель электропитания верхней камеры находится в положении ВКЛ.

2. **ЗАГРУЗИТЕ ДРЕВЕСНУЮ СТРУЖКУ**

→ Возьмите горсть сухих стружек.

→ Вымочите стружки в воде в течение 5 минут.

→ Стряхните избыток воды.

→ Поместите влажную древесную стружку в контейнер на задней внутренней панели коптильной камеры.

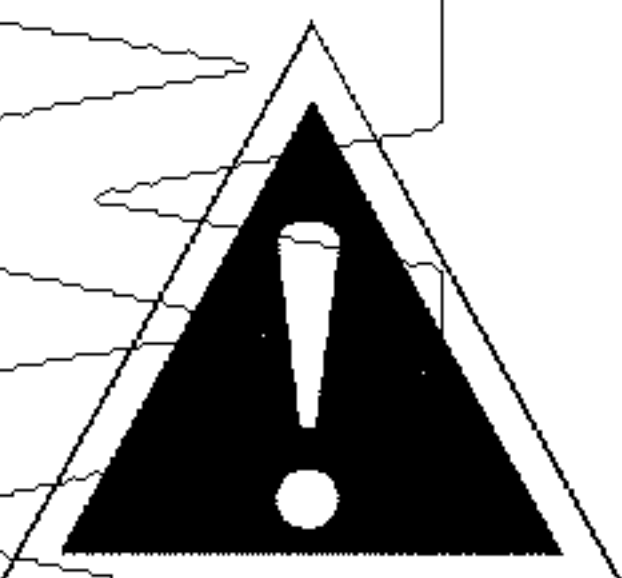
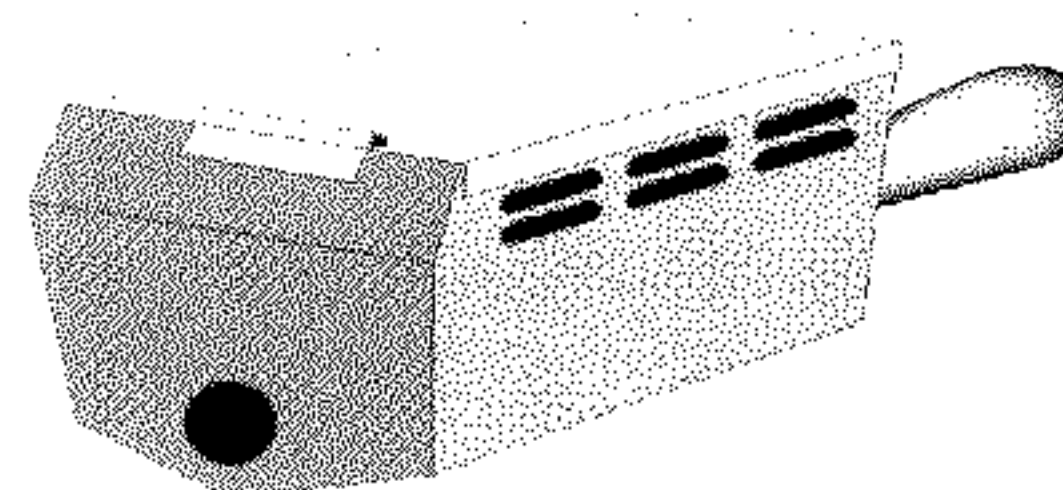
3. Установите **ТЕРМОСТАТ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ** на необходимую температуру.

→ При этом, термостат горячего хранения потребует нагрева и загорится **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ**, который будет гореть до тех пор, пока выключатель электропитания и термостат горячего хранения находятся в положении ВКЛ.

4. Установите **ТЕРМОСТАТ ТЕРМООБРАБОТКИ** на необходимую температуру приготовления.

5. Для прогрева камеры печи, активируйте термостат термообработки, повернув **ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ** по часовой стрелке.

→ При этом, термостат термообработки начнет нагрев и загорятся **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ТЕРМООБРАБОТКИ** и **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ**. Процесс будет продолжаться до тех пор, пока **ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ** не закончит отсчет времени, либо будет переведен в положение ВЫКЛ.



ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕЛКИЕ ОПИЛКИ. СТРУЖКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАЗМЕРОМ С БОЛЬШОЙ ПАЛЕЦРУКИ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕПОДХОДЯЩЕГО МАТЕРИАЛА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ПОЛОМКУ, ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА, ВЫХОД ИЗ СТРОЯ ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ СОКРАЩЕНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧИ.

РАЗДЕЛ 5 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КОПЧЕНИЕ

ОПЕРАЦИИ ГОРЯЧЕЙ ОБРАБОТКИ, КОПЧЕНИЯ И ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ**1. ПОДГОТОВЬТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ К РАБОТЕ**

- А. Установите и отрегулируйте необходимое число полок внутри рабочей камеры. Вставляйте каждую полку гнутым краем к задней стенке печи.
- В. Отрегулируйте вентиляционные отверстия дверцы так, как указано в каждой отдельной инструкции по приготовлению конкретного блюда.
- С. Установите поддон на нижнюю поверхность камеры печи.

2. ЗАГРУЗИТЕ ДРЕВЕСНУЮ СТРУЖКУ

- А. Возьмите один контейнер сухих древесных стружек и вымочите их в воде в течение 5 минут.
- В. Стряхните избыток воды.
- С. Извлеките контейнер для стружек из внутренней задней панели коптильни. Загрузите влажную древесную стружку в контейнер для древесных стружек и верните контейнер на место в печь.

3. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

- А. Поверните выключатель электропитания в положение **“ON” (ВКЛ)**.
- В. Установите термостат **ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ** на температуру, которую требуется поддерживать.
- С. Установите термостат **ТЕРМООБРАБОТКИ** на температуру, которая необходима для приготовления продуктов.
- Д. Поверните ручку таймера, чтобы включить термостат **ТЕРМООБРАБОТКИ**.
- Е. Дайте печи прогреться, пока не погаснет сигнальная лампочка **“COOK”**.

4. ПОДГОТОВЬТЕ ПРОДУКТЫ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- А. См. конкретную инструкцию по приготовлению конкретного блюда.

5. ЗАГРУЗИТЕ ПРОДУКТЫ НА ПОЛКИ

- А. См. конкретную инструкцию по приготовлению конкретного блюда. **НЕ** перегружайте печь.
- В. Большинство мясных продуктов готовится непосредственно на проволочных полках. Для многих продуктов не рекомендуется использовать противни.

6. ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- А. Держите дверь закрытой в течение всей процедуры приготовления и цикла копчения.

7. ПЕРЕУСТАНОВИТЕ ТАЙМЕР ТЕРМООБРАБОТКИ НА ПРАВИЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ

- А. Чтобы установить время приготовления блюда, поверните ручку таймера за требуемое количество часов, затем немедленно верните ее в правильное положение.
- В. Необходимое для приготовления время см. в инструкции по приготовлению конкретного блюда.
- С. Когда таймер возвращается в положение **“OFF” (ВЫКЛЮЧЕНО)**, температура автоматически понижается до выбранной температуры **ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ**.
- Д. Продукт должен оставаться в печи при выбранной температуре **ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ** минимальное количество часов, указанное в инструкции по приготовлению конкретного блюда.

ПРОДОЛЖЕНИЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОПТИЛЬНИ

ОПЕРАЦИИ ГОРЯЧЕЙ ОБРАБОТКИ, КОПЧЕНИЯ И ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

8. УСТАНОВИТЕ ТАЙМЕР КОПЧЕНИЯ

А. Таймер копчения включает нагревательный элемент, расположенный внутри контейнера для древесных стружек. Когда контейнер для древесных стружек полон и таймер копчения повернут до упора, древесная стружка будет дымиться примерно от сорока пяти минут до часа.

В. Чтобы установить время копчения, поверните ручку таймера за требуемое количество часов, затем немедленно верните ее в правильное положение.

ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ

Рекомендуется, чтобы пользователь был знаком с местными вкусовыми предпочтениями.

Советуем поэкспериментировать с минимальным значением времени копчения.

ЛЕГКИЙ ПРИВКУС ДЫМА	10 МИНУТ
СРЕДНИЙ ПРИВКУС ДЫМА	30 МИНУТ
СИЛЬНЫЙ ПРИВКУС ДЫМА	40 МИНУТ
ОЧЕНЬ СИЛЬНЫЙ ПРИВКУС ДЫМА	60 МИНУТ*
МАКСИМАЛЬНО СИЛЬНЫЙ ПРИВКУС ДЫМА	80 МИНУТ*

* ДЛЯ ВРЕМЕНИ КОПЧЕНИЯ 60 МИНУТ И БОЛЕЕ:
ДВАЖДЫ ЗАГРУЖАЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СТРУЖКИ И ДВАЖДЫ ВКЛЮЧАЙТЕ ТАЙМЕР КОПЧЕНИЯ

9. НОЧНАЯ ГОТОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ

А. Дождитесь, пока таймер термообработки не вернется в положение "OFF".

В. Перед тем, как открыть дверцу камеры, оставьте продукт в цикле ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ минимум на один час. В течение этого времени произойдет снижение температуры в камере духового шкафа с температуры ТЕРМООБРАБОТКИ до установленной температуры ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. В течение этого часа продолжится кулинарная обработка продукта.

С. Воткните металлический стержень портативного термометра в мясную мякоть, чтобы определить, была ли достигнута необходимая внутренняя температура.

КРАСНОЕ МЯСО	РЕДКО: от 54° до 57°C	СРЕДНЕ: от 60° до 63°C	ХОРОШО: от 66° до 71°C
	(от 130° до 135°F)	(от 140° до 145°F)	(от 150° до 160°F)

Д. Если следовать процедурам, указанным в конкретных инструкциях по приготовлению пиццы, то дополнительное время готовки не потребуется. Если, тем не менее, требуемая температура внутри продукта не была достигнута после того, как продукт оставался в режиме ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ в течение минимального периода времени в один час, можно добавить дополнительное время готовки. Используйте ту же температуру "СООК", что была установлена для исходного времени готовки, до тех пор, пока не будет получена нужная температура внутри продукта.

11. РАЗОГРЕВ БЛЮД

А. Любые излишние готовые продукты следует немедленно извлечь из печи, завернуть, быстро охладить и убрать в холодильник. Продукт можно извлечь из холодильника и вернуть в печь для повторного разогрева на следующий день.

С. Продукты должны разогреваться в диапазоне температур от 121°C до 135°C (от 250°F до 275°F). Информация о правильной установке термостата для повторного разогрева продуктов см. в инструкциях по приготовлению конкретных блюд.

Д. Период времени, необходимый для повторного разогрева продукта, зависит от типа и количества разогреваемого продукта. Время следует определять в зависимости от внутренней температуры продукта. Используйте карманный термометр, чтобы измерять внутреннюю температуру разогреваемого продукта. Соблюдайте местные санитарные и гигиенические нормы в отношении внутренней температуры разогреваемых продуктов.

РАЗДЕЛ 5 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КОПЧЕНИЕ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОПТИЛЬНИ

Многие процедуры, перечисленные в первой части настоящего руководства, могут быть адаптированы для коптильни Alto-Shaam.

1. Используйте допустимые загрузки для печей серий 75 и 750.
2. Используйте указанные температуры и время приготовления и поддержания.
3. Установите таймер копчения на необходимое значение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДИН ЭТАП: После того, как таймер вернется в положение “OFF” (ВЫКЛ) и пройдет минимальное количество часов в цикле ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ, продукт может оставаться в режиме “ON HOLD” (НА ВЫДЕРЖКЕ) до момента подачи на стол.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВА ЭТАПА: Вытащите продукт из печи после того, как того, как пройдет минимальное количество часов в цикле ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ. Быстро охладите его и подготовьте к хранению в холодильнике. Охлажденный продукт может быть сдобрен соусом и окончательно приготовлен в печи для жарки над раскаленными углями, в конвенционной печи, в комбинации печи/пароварки или в жаровне для порционного обслуживания. Этот процесс занимает от 8 до 15 минут и гарантирует нежный, сочный продукт со свежим вкусом. При использовании технологии термообработки по принципу приготовление/охлаждение, продукты имеют продленный срок годности в 5 дней, включая день приготовления и день использования.

УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

1. Отключите печь от электросети.
2. Очищайте камеру печи, проволочные полки и каплеприемник ежедневно, в конце каждого цикла приготовления, копчения и поддержания температуры.
3. См. инструкции по Уходу и чистке в Разделе 3.



Запрещается промывать напором воды или жидкого раствора внутреннюю и внешнюю часть духового шкафа.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОЧИСТКУ ПАРОМ

Невыполнение этих указаний может привести к серьезным повреждениям или порче электрической части устройства.

ВНИМАНИЕ!

РАЗДЕЛ 5 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КОПЧЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ

КОПЧЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА		КОПЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА		ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА	
	Говяжья грудинка, свежая: от 4 до 6 кг (от 9 до 13 фунтов) Приправить по желанию. Положите грудинку непосредственно на проволочные полки жирной стороной вниз.		Говяжий язык: в среднем 1,5 кг (3-1/4 фунта). Для приготовления оставьте кожу на языке. Приправьте его по желанию и уложите слоями в противни. Следуйте циклу приготовления, язык должен оставаться в режиме ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ в течение четырех (4) часов. Извлеките продукт из противней, снимите кожу с языков и поместите их в коптильню прямо на проволочные полки.
КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ		КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ	
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ		ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
	71°C (160°F)		(150°F) 66°C
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	(250°F) 121°C		(250°F) 121°C
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	44 минуты на килограмм (20 минут на фунт) для первой порции плюс добавьте 30 минут для каждой дополнительной порции		4,5 часа на первый противень плюс добавьте 30 минут для каждой дополнительной обжарки
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ	
	В зависимости от плотности мяса, установите таймер копчения на 1 час для получения среднего привкуса дыма.		Согласно времени приготовления и минимальному времени горячего хранения, установите печь на температуру горячего хранения 66°C (150°F). УСТАНОВИТЬ ТАЙМЕР КОПЧЕНИЯ: 30 минут на один противень 60 минут на четыре противня
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
6 часов		4 часов	
ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.		ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
24 часа		8 часов	
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
73°C (165°F)		Перед включением таймера копчения: 87°C (188°F)	
НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ		НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ	
	Особо рекомендуется		Возможна
МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76	МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	3	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	-0- для приготовления / 2 для копчения
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	от 3 до 4 порций	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	5 языков на противень
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПРОТИВНИ	12 порций до 45 кг (100 фунтов)	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА ПРОТИВНИ	20 говяжьих языков – 30 кг (65 фунтов)
	нет		305 x 508 x 64 мм (12" x 20" x 2-1/2" – GN 1/1)
Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта. Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности. Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.			

РАЗДЕЛ 6 КОПЧЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ

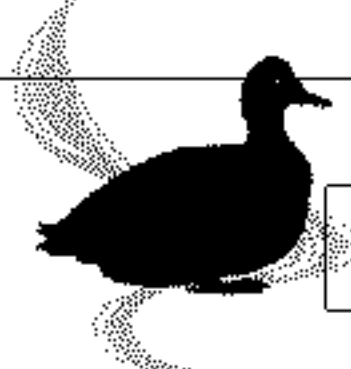

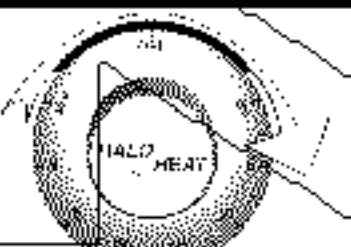
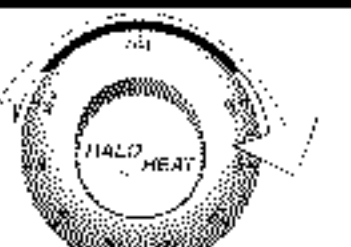
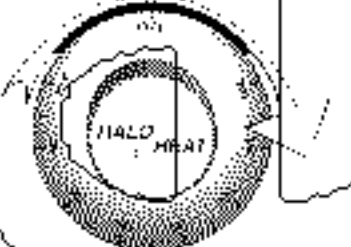
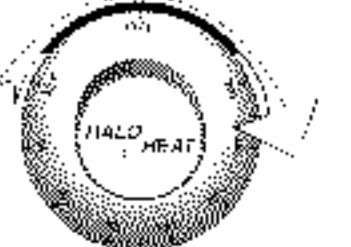

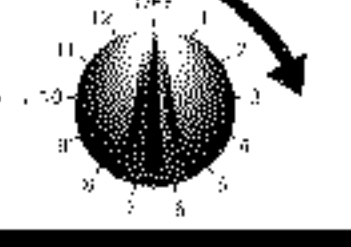




КОПЧЕНЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК		КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА		ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА	
	Свиной окорок, свежий: от 5 до 8 кг (от 14 до 17 фунтов) Приправить по желанию и выложить непосредственно на проволочные полки.		Свиные ребрышки или филе, задние ребра; до 1 1/2 (до 38 кг). Ребра можно готовить из замороженного или размороженного состояния. Приправьте по желанию. Уложите ребра на листовые противни немного внахлест либо используйте специальные полки для ребер для более равномерной обработки дымом. При желании, используйте пашпычный соус вместе с приправами при первоначальной обработке мяса.
КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ		КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ	
ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ		ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
	71°C (160°F)		71°C (160°F)
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	от 121°C до 135°C (от 250°F до 275°F)		121°C (250°F)
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	26 минут на килограмм (12 минут на фунт) для первой порции плюс добавьте 30 минут для каждой дополнительной порции		РАЗМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 2 ½ до 3 ½ часов ЗАМОРОЖЕННЫЕ РЕБРА: от 3 ½ до 4 ½ часов
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ	
	3-4 ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ 1 час на каждый цикл копчения * ПОЛНЫЙ КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНЫХ СТРУЖЕК НА КАЖДЫЙ ЦИКЛ		1 час для средней прокопчености
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
2 часа		1 ½ часа	
ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.		ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
10 часов		12 ЧАСОВ: После завершения цикла, непосредственно перед подачей на стол, по желанию, дополнительно обработать нагретым пашпычным соусом.	
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
77°C (170°F)		от 71°C до 77°C (от 160°F до 170°F) СИЛЬНОЕ КОПЧЕНИЕ	
НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ		НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ	
	По желанию		По желанию
МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76	МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	от 3 до 4 кусков	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	от 3 до 4 кусков
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	от 6 до 8 кусков до 45 кг (100 фунтов)	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	от 6 до 8 кусков до 45 кг (100 фунтов)
ПРОТИВНИ	нет	ПРОТИВНИ	нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ



КОПЧЕНАЯ УТКА		КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА		ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА	
 <p>Утка целиком: 2 кг (от 4 до 5 фунтов) Приправить по желанию и класть непосредственно на проволочные полки.</p>		 <p>Индейка целиком: 11 кг (25 фунтов) Индейку следует полностью разморозить. Приправить по желанию и класть непосредственно на проволочные полки.</p>	
КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ		КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
 <p>71°C (160°F)</p>		 <p>71°C (160°F)</p>	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ	
 <p>149°C (300°F)</p>		 <p>от 121° до 135°C (от 250° до 275°F)</p>	
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ	
 <p>от 3,5 до 4 часов</p>		 <p>22 минуты на один килограмм (10 минут на фунт) первой индейки плюс добавляйте 30 минут для каждой дополнительной индейки</p>	
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ	
 <p>1 час</p>		 <p>1 час</p>	
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
<p>1 час</p>		<p>от 1 до 2 часов</p>	
ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.		ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
<p>8 часов</p>		<p>10 часов</p>	
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
<p>от 85° до 88°C (от 185° до 190°F)</p>		<p>85°C (185°F)</p>	
НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ		НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ	
 <p>Не рекомендуется</p>		 <p>Настоятельно рекомендуется. При приготовлении и выдержке в течении ночи установите термостат термообработки на 121°C (250°F)</p>	
МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76	МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2 стеллажных полки для ребрышек 3 плоских проволочных полки
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	6 уток на полку	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	2 индейки
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	12 уток – 27 кг (60 фунтов)	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	2 индейки
ПРОТИВНИ	нет	ПРОТИВНИ	нет

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта. Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.


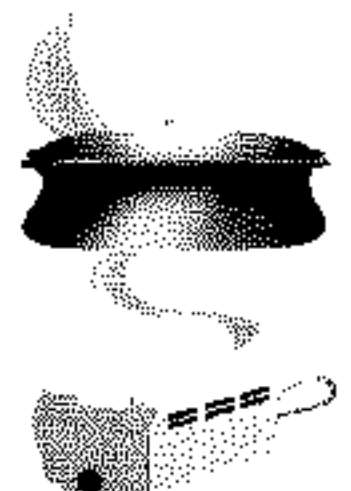




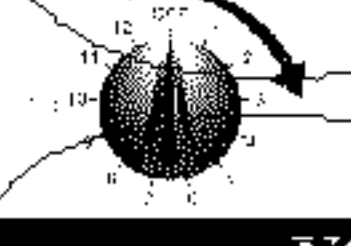




РАЗДЕЛ 6 КОПЧЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ

КОПЧЕНАЯ ТРЕСКА		КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА		ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА	
	Аляскинская полосатая треска* Порезать филе на-нять порций по 142–170 грамм (6 унций). Положить куски филе на противни плотно друг к другу. * Можно заменить на пикшу.		Лосось целиком: от 4 до 5 кг (от 8 до 10 фунтов) Тщательно очистить от чешуи и промыть. По желанию рыбу можно поместить в рассол и охладить в течение 2-3 часов. Кладите рыбу наружной стороной вверх на плоские противни. (НЕ КЛАДИТЕ РЫБУ БОКОМ)
КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ		КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
	71°C (160°F)		71°C (160°F)
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	121°C (250°F)		135°C (275°F)
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	от 1,5 до 2,5 часов		от 2 до 2,5 часов
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ	
	1 час		1 час для мягкого привкуса дыма Для ПОЛУЧЕНИЯ СИЛЬНОГО ПРИВКУСА ДЫМА ДВАЖДЫ НАПОЛНЯЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНЫМИ СТРУЖКАМИ И КОПТИТЕ 2 ЧАСА
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
нет		нет	
ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.		ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
от 3 до 4 часов		6 часов	
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
66°C (150°F)		66°C (150°F)	
НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ		НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ	
 Не рекомендуется		 Не рекомендуется	
МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76	МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	нет	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	2
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	2 противня на месте одной полки	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	1 полноразмерный плоский противень 3 полноразмерных плоских противня 6 целых лососей
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	6 противней	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	3 полноразмерных плоских противня 6 целых лососей
ПРОТИВНИ	305 x 508 x 64 мм (12" x 20" x 2-1/2" – GN 1/1) РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОТИВНЕЙ: Позиции 1, 4 и 7 от верха печи	ПРОТИВНИ	530 x 650 x 20 мм (18" x 26" x 1" – GN 2/1) ПОЛОК НЕ ТРЕБУЕТСЯ
Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта. Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности. Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.			

РАЗДЕЛ 6 КОПЧЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ

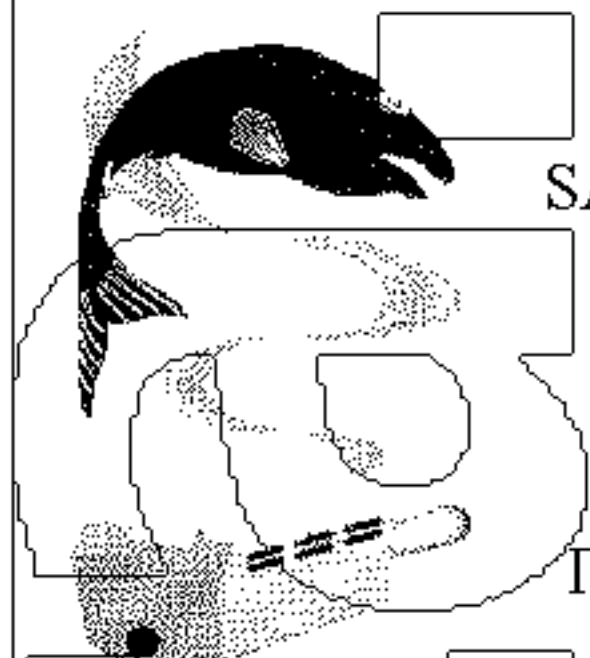
КОПЧЕНАЯ КРЕВЕТКА		КОПЧЕННЫЕ БОБЫ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА		ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА	
	Креветки: 16–20 штук Креветок можно оставить в панцире, а можно очистить от панциря. Приправить по желанию. Разложить на противнях боком.		Используйте любимый рецепт приготовления бобов. Смешайте ингредиенты и разделите на шесть (6) полноразмерных противней. Перед вторым циклом копчения тщательно очистите бобы от шелухи.
КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ		КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ	
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
	71°C (160°F)		71°C (160°F)
УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТЕРМОСТАТА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	121°C (250°F)		121°C (250°F)
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ТЕРМООБРАБОТКИ	
	от 45 минут до 1 часа		от 4 до 6 часов
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ		УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ	
	45 минут	ДВАЖДЫ НАПОЛНЯЙТЕ КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНЫМИ СТРУЖКАМИ И КОПТИТЕ 2 ЧАСА В ТЕЧЕНИЕ ОДНОГО ЦИКЛА КОПЧЕНИЯ	
МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
нет		4 часа	
ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.		ВРЕМЯ В РЕЖИМЕ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ.	
МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ		МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ	
1 час		12 часов	
ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
от 66° до 71°C (от 150° до 160°F)		77°C (170°F)	
НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ		НОЧНАЯ ГОТОВКА И ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ	
	Не рекомендуется		Рекомендуется. Когда готовите и выдерживаете ночью, установите термостат термообработки на 107°C (225°F)
МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76	МОДЕЛЬ	767-SK и CHS-76
КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	4	КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК	нет
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	1 полноразмерный плоский противень 4 полноразмерных плоских противня	КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ	2 полноразмерных противня
ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	примерно 11 кг (24 фунта)	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА	6 полноразмерных плоских противня
ПРОТИВНИ	530 x 650 x 20 мм (18" x 26" x 1" – GN 2/1) ПОЛОК НЕ ТРЕБУЕТСЯ	ПРОТИВНИ	325 x 530 x 63 мм (12" x 20" x 2-1/2" – GN 1/1)
Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.			
Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрами, а также желаемой степени готовности.			
Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.			

РАЗДЕЛ 6 КОПЧЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И КОПЧЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ и ПОДГОТОВКА



SAUMON FUME: Филе лосося: от 1 до 2 кг (от 2-1/2 до 4 фунтов)

ТРЕБУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свежее филе или половинки лосося.
Морская соль: крупные кристаллы.
Гранулированный сахар или сахар-сырец.

КОНТЕЙНЕР ДРЕВЕСНОЙ СТРУЖКИ: ПОЛНЫЙ

ДВЕРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗАСЛОНКИ: ЗАКРЫТЫ

ТРЕБУЕМЫЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДМЕТЫ

Чистая пластиковая обертка

Бумажные полотенца

Плетеные сетки из проволоки

Цифровой термометр на термопаре (ДЛЯ КОНТРОЛЯ ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА)

Пинцеты

Лед: от 1 до 2 кг (от 3 до 4 фунтов)

ПОДГОТОВКА

Удалите из филе кости при помощи пинцета во избежание повреждения ткани.

ПОСОЛ

50% морской соли или кошерной соли

50% гранулированного сахара или желтого сахара (для лучшего цвета)

Чтобы удалить влагу с сырого лосося, тщательно перемелите смесь соли и сахара и тщательно уложите вокруг каждого куска филе. Тщательно закройте заполненные солью противни чистой пластиковой оберткой и охлаждайте в течение 24 часов. После 24-часового периода охлаждения

достаньте филе из смеси соли и сахара и тщательно промойте холодной водой. Вытрите избыток воды бумажными полотенцами. Уложите куски филе бок о бок на плоский противень и верните его без укрывания в холодильник на 6 часов на период окончательного высыхания.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА КОПЧЕНИЯ

от 10 до 20 минут

ТРЕБУЕМОЕ ВРЕМЯ В ПЕЧИ

2 часа

ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА В КОНЦЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 25°C (77°F)

ПРОЦЕДУРА КОПЧЕНИЯ

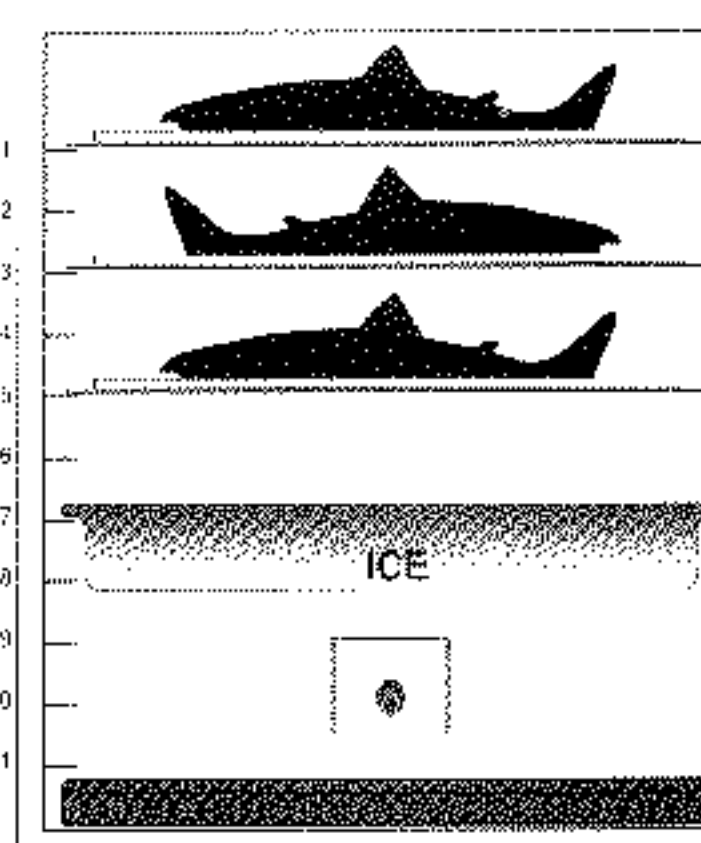
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОЦЕДУРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА ИМЕТЬ КОМНАТНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ

Замочите древесные стружки в воде в соответствии с указаниями (5 минут), полностью заполните контейнер для древесных стружек и вставьте его в держатель в задней части печи.

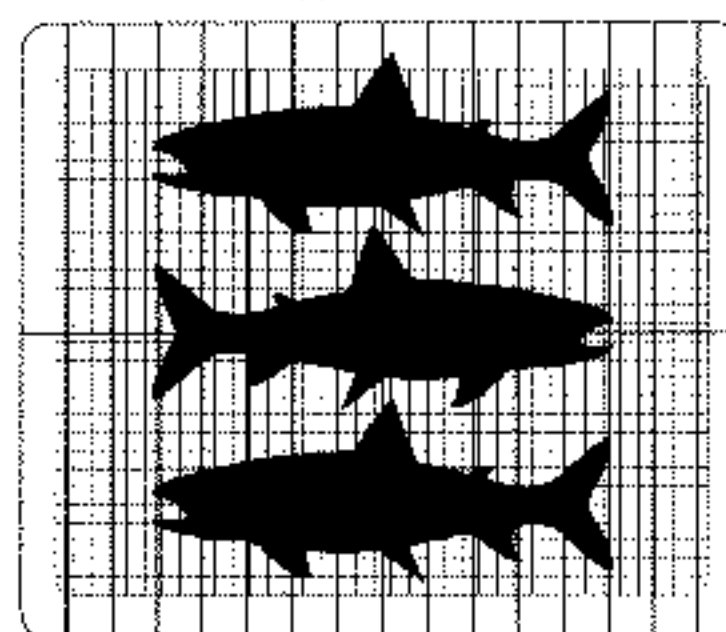
Заполните противень льдом и установите его в положении полки номер 7 (как раз над контейнером для древесных стружек).

Положите подготовленное филе лосося на проволочную сетку как указано на рисунке и ставьте проволочную сетку на полку печи начиная с места верхней полки.

ВИД СБОКУ



ВИД СВЕРХУ



Вставьте шуп термометра на термопарах в центр среднего филе лосося, расположенное на месте верхней или центральной полки при копчении с полной загрузкой. Для поддержания нужного цвета температура внутри лосося не должна превышать 25°C (77°F). По этой причине важно начинать процесс копчения при комнатной температуре. Убедитесь, что вентиляционные отверстия закрыты. Закройте дверь печи и установите время копчения от 10 до 20 минут в зависимости от вкусовых предпочтений. Когда таймер копчения вернется в положение "OFF" (ВЫКЛ), филе следует оставить в печи еще на 2 часа. Не открывайте дверцу в течение этого 2-часового периода времени. По истечении указанного времени вытащите филе и, закройте пластиковой оберткой и охладите до полного остывания.

МОДЕЛЬ

767-SK и CHS-76

КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК

3

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ НА ПОЛКЕ

3 куска филе / половинки на полку

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА

9 кусков филе

ПРОТИВНИ

325 x 530 x 65 мм (12" x 20" x 2-1/2" – GN 1/1)

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта.

Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности.

Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – ФУНКЦИЯ И ЗНАЧЕНИЕ

В предыдущих разделах были рассмотрены процедуры приготовления продуктов с использованием печи для низкотемпературного приготовления и горячего хранения Halo Heat. Если это необходимо для конкретных операций по приготовлению отдельных блюд, эти печи могут использоваться без функции приготовления только для поддержания продуктов при нужной температуре перед подачей на стол. Для этой цели могут также использоваться отдельно стоящие шкафы горячего хранения.

На большинстве предприятий общественного питания продукты готовятся с использованием широкого разнообразия оборудования для горячего хранения. Качество пищи может быть легко утрачено в период между тем моментом, когда продукт вынимается из печи, и подачей непосредственно на стол. Вне зависимости от способа приготовления, надлежащее хранение продукта в этот период времени очень важно для предприятия общественного питания. Оборудование горячего хранения Halo Heat способно участвовать в любой технологии приготовления продуктов, значительно продлевая время хранения самого широкого набора различных блюд.

Для максимальной эффективности, оборудования горячего хранения следует выбирать с учетом полного диапазона функций, которые данное оборудование может предложить для отдельных операций. Например, некоторыми из основных необходимых функций могут быть выдерживание теста, хранение крупных запасов продуктов для работы буфетов, перевозка горячих блюд. При надлежащем планировании, оборудование горячего хранения Halo Heat может служить помощником по управлению рабочим временем, рациональному использованию времени суток с минимальной загрузкой и поддержанию качества готовой продукции при длительном хранении.

Проконсультируйтесь у представителя компании Alto-Shaam по поводу информации по подходящему оборудованию горячего хранения или по поводу рекомендаций по созданию комплексных решений, соответствующих конкретным требованиям.



ВНИМАНИЕ!

НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ДОБАВЛЯТЬ В ПЕЧЬ ХОЛОДНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ИЛИ РАЗОГРЕВА, ЕСЛИ В НЕЙ УЖЕ ХРАНЯТСЯ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОРЯЧЕМУ ХРАНЕНИЮ

Шеф-повара, повара и другой персонал, специализирующийся на обслуживании предприятий общественного питания используют различные методы термообработки. Температуры горячего хранения для конкретного пищевого продукта должны выбираться с учетом содержания влаги в продукте, плотности продукта, объеме и необходимой температуры подачи на стол. Безопасная температура горячего хранения при определении времени горячего хранения для конкретного продукта должна также соотноситься с его вкусовыми качествами.

Оборудование Halo Heat поддерживает максимальное количество влаги в продукте без добавления воды, испарений воды или пара. Поддержание максимального натурального количества влаги в продукте сохраняет натуральный вкус продукта и обеспечивает более подлинный вкус. В дополнение к сохранению влаги внутри продукта, конструкция духовых шкафов Halo Heat обеспечивает однородную температуру в любой точке внутри шкафа без необходимости использования вентилятора распределения тепла, таким образом, предотвращая дальнейшую потерю влаги, связанную с испарением или дегидрацией.

В закрытом пространстве камеры горячего хранения слишком большое содержание влаги, в большинстве случаев, может быть смягчено. Продукт, который готовится при очень высоких температурах, перед попаданием в камеру горячего хранения должен предварительно остыть. Если продукту не дать остыть, на его внешней поверхности сформируется избыточная конденсация. Результаты горячего хранения в таких условиях не могут быть удовлетворительными.

Большинство устройств горячего хранения Halo Heat оборудованы термостатами с рабочим диапазоном от 16° до 93°C (от 60° до 200°F). Если оборудование оснащено вентиляционными отверстиями, закройте их для сохранения влаги, или откройте для образования корочки.

Если агрегат оснащен термостатом, имеющем шкалу от 1 до 10, используйте термометр с металлическим шупом для измерения внутренней температуры продуктов внутри шкафа. Настройте термостат так, чтобы получить наилучший результат с учетом внутренней температуры продукта.

ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КАМЕРЫ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

1. РАЗОГРЕЙТЕ ШКАФ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ
• 93°C (200°F) ЗА 30 МИНУТ

Когда ручка термостата повернута по часовой стрелке в положение "ON" (ВКЛ), загорится красная лампочка, которая будет гореть до тех пор, пока агрегат набирает температуру. Обеспечьте предварительный нагрев как минимум в течение 30 минут перед загрузкой в шкаф пищевых продуктов. Красная индикаторная лампочка погаснет приблизительно через 30 минут предварительного нагрева или когда температура воздуха внутри шкафа достигнет температуры, заданной оператором. Проверьте полную температуру предварительного нагрева при помощи датчика температуры горячего хранения, расположенного на панели управления шкафом.

2. ЗАГРУЖАЙТЕ В КАБИНЕТ ТОЛЬКО ГОРЯЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ.

Основная задача шкафа горячего хранения – поддержание температуры горячих продуктов, пригодной для подачи на стол. **В данный шкаф могут загружаться только горячие пищевые продукты.**

Перед загрузкой пищевых продуктов в шкаф используйте пищевой термометр, чтобы убедиться, что все продукты имеют внутреннюю температуру в диапазоне от 60° до 71°C (от 140° до 160°F). Любые пищевые продукты не имеющие такой температуры следует нагреть перед загрузкой в кабинет горячего хранения.

3. ПЕРЕУСТАНОВИТЕ ТЕРМОСТАТ НА 82°C (180°F).

Убедитесь, что двери шкафа надежно закрыты, и установите термостат на 82°C (180°F).

ЭТО НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТ ПОСЛЕДНЕЙ УСТАНОВКОЙ.

Надлежащий диапазон температур для хранимых продуктов будет зависеть от типа и количества продукта. Если продукт хранится долго, рекомендуется периодически проверять внутреннюю температуру каждого блюда с помощью пищевого термометра, чтобы гарантировать поддержание надлежащей внутренней температуры в диапазоне от 60° до 93°C (от 140° до 200°F).

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИАПАЗОН ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ

МЯСО	по Цельсию	по Фаренгейту
РОСТБИФ – не прожаренный	60°C	140°F
РОСТБИФ – средне/хорошо прожаренный	71°C	160°F
БРИКЕТ ГОВЯДИНЫ	71° – 79°C	160° – 175°F
КОРНИФ (CORN BEEF)	71° – 79°C	160° – 175°F
ПАСТРАМИ (PASTRAMI)	71° – 79°C	160° – 175°F
РЕБРЫШКИ ПРАЙМ (PRIME RIB) – сыроватый	60°C	140°F
СТЕЙК – отваренный/прожаренный	60° – 71°C	140° – 160°F
РЕБРЫШКИ – говяжьи или свиные	71°C	160°F
ТЕЛЯТИНА	71° – 79°C	160° – 175°F
ВЕТЧИНА	71° – 79°C	160° – 175°F
СВИНИНА	71° – 79°C	160° – 175°F
ЯГНЕНОК	71° – 79°C	160° – 175°F
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА		
ЦЫПЛЕНОК – жаренный / запеченный	71° – 79°C	160° – 175°F
УТКА	71° – 79°C	160° – 175°F
ИНДЕЙКА	71° – 79°C	160° – 175°F
ОБЩИЕ	71° – 79°C	160° – 175°F
РЫБА / МОРЕПРОДУКТЫ		
РЫБА – запеченная / жаренная	71° – 79°C	160° – 175°F
ОМАР	71° – 79°C	160° – 175°F
КРЕВЕТКА – жаренный	71° – 79°C	160° – 175°F
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ		
ХЛЕБ / РУЛЕТЫ	49° – 60°C	120° – 140°F
СМЕШАННЫЕ		
ЗАПЕКАНКИ	71° – 79°C	160° – 175°F
ТЕСТО – выдержка	27° – 38°C	80° – 100°F
ЯЙЦА – жаренные	66° – 71°C	150° – 160°F
ЗАМОРОЖЕННОЕ БЛЮДО, ПОДАВАЕМОЕ ПЕРЕД ЖАРКИМ	71° – 79°C	160° – 175°F
ЗАКУСКИ	71° – 82°C	160° – 180°F
МАКАРОНЫ	71° – 82°C	160° – 180°F
ПИЦЦА	71° – 82°C	160° – 180°F
КАРТОШКА	82°C	180°F
БЛЮДА НА ТАРЕЛКАХ	82°C	180°F
СОУСЫ	60° – 93°C	140° – 200°F
СУП	60° – 93°C	140° – 200°F
ОВОЩИ	71° – 79°C	160° – 175°F

Время и температура являются только рекомендуемыми значениями. Вся термообработка должна основываться на внутренней температуре продукта. Качество и вес продукта могут варьироваться, поэтому таймер термообработки должен настраиваться согласно этим параметрам, а также желаемой степени готовности. Соблюдайте требования местных санитарных и гигиенических норм в отношении внутренней температуры продуктов.

ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ И УХОД

Вкус и запах пищи обычно так тесно связаны между собой, что трудно, если вообще возможно, разделить их. Имеется также важная неразделимая связь между чистотой и вкусом пищи.

Чистота, максимальная рабочая эффективность и вид оборудования существенно содействуют особому вкусу, аппетитности пищи. Хорошее оборудование, содержащееся в чистоте, работает лучше и служит дольше.

Большинство пищевых продуктов придают окружающим предметам свой особый аромат, в то же время, многие пищевые продукты поглощают существующие запахи. К сожалению, при этом нет различия между ХОРОШИМИ и ПЛОХИМИ запахами.

Большинство неприятных привкусов и запахов, вредящих процессу сервировки пищи, вызываются ростом бактерий. Кисловатость, прогорклость, затхлость и другие НЕПРИЯТНЫЕ привкусы являются обычно результатом деятельности бактерий.

Простейшим путем обеспечения полного натурального вкуса продукта является всесторонняя чистота. Это означает хороший контроль всех видимых (грязь) и невидимых (бактерии) загрязнений. Чистые поверхности не пахнут. Это основной и важнейший фактор обеспечения хорошего качества пищи всех видов.

Необходимая чистота будет достигнута, если выработан серьезный подход к вопросам санитарии. Такой подход гарантирует привлекательный внешний вид оборудования вкупе с максимальной эффективностью и выгодой. А еще более важно то, что хорошая программа санитарно-профилактических мероприятий обеспечивает один из ключевых элементов в предотвращении заболеваний, вызываемых некачественной пищей.

Контролируемая среда горячего хранения готовых пищевых продуктов – всего лишь один из факторов предотвращения заболеваний, причиной которых может стать некачественная пища. Одинаково важны контроль и управление температурным режимом во время приема, хранения, приготовления и подачи пищи на стол. Наиболее точным методом измерения безопасной температуры как горячих, так и холодных пищевых продуктов является внутренняя температура продукта. Качественный термометр является эффективным инструментом для данной цели и должен постоянно использоваться для всех продуктов, которые требуют содержания при определенной температуре.

ГОРЯЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ		
от 4° до 60°C	ОПАСНАЯ ЗОНА	от 40° до 140°F
от 21° до 49°C	КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	от 70° до 120°F
от 60° до 74°C	БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	от 140° до 165°F
ХОЛОДНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ		
БОЛЕЕ 4°C	ОПАСНАЯ ЗОНА	БОЛЕЕ 40°F
4°C или НИЖЕ	БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	40°F или НИЖЕ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ		
ВЫШЕ 0°	ОПАСНАЯ ЗОНА	ВЫШЕ 32°F
от 0° до -18°C	КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	от 0° до 32°F
-18°C или НИЖЕ	БЕЗОПАСНАЯ ЗОНА	0°F или НИЖЕ

Хорошая программа санитарно-профилактических мероприятий должна быть сфокусирована на обучении персонала основным санитарно-профилактическим процедурам. Это включает в себя личную гигиену, надлежащее обращение с сырыми продуктами, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта, и постоянный контроль внутренней температуры от получения до подачи на стол. Личная чистота в основном является самой трудной областью для контроля. Должны быть установлены и выполняться жесткие правила и практика личной гигиены по стандартам высшего уровня.

Большинство заболеваний, вызываемых некачественной пищей, может быть предотвращено благодаря надлежащему контролю температуры и хорошей программе санитарно-профилактических мероприятий. Все эти факторы являются важными при создании системы качества как основы удовлетворения заказчика.

СРЕДСТВА ДЕЗИНФЕКЦИИ

Имеется большое количество средств, предназначенных для санитарно-профилактических мероприятий, но лишь некоторые из этих продуктов приемлемы для использования предприятиями общественного питания. Следует подчеркнуть, что многие бытовые дезинфицирующие средства, приобретаемые в хозяйственных магазинах, не могут использоваться коммерческими предприятиями общественного питания из-за их токсичности, сильного запаха, неэффективности или высокой цены. Обычный домашний нашатырный спирт не является средством санитарной обработки. Список приемлемых и неприемлемых дезинфицирующих средств может быть получен в Министерстве сельского хозяйства США (USDA).

Обычно наиболее экономичными и эффективными реагентами будут один или два типа: дезинфицирующие средства на основе хлора или четвертичного аммиака. Большинство дозировок дезинфицирующих растворов рассчитывается как p-ное количество частей на миллион. Например, одна часть химического вещества на один миллион частей воды равняется “одной частью на миллион” (one-part-per-million – 1-ppm). 1% раствор химического дезинфицирующего средства является, таким образом, равным 10,000-ppm.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БОЛЬШЕ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА, ЧЕМ ТО КОЛИЧЕСТВО, КАКОЕ УКАЗАНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА КОНТЕЙНЕРЕ С ЧИСТЯЩИМ СРЕДСТВОМ.

Чистящие средства на основе хлора состоят из раствора, аналогичного бытовым отбеливателям типа “Clorox”. Такие чистящие средства включают в себя какой-либо отбеливатель на основе гипохлорита натрия, который содержит порядка 5,25% хлора. Необходимое количество раствора гипохлорита натрия может быть изготовлено в соответствии с указаниями на этикетке, тем не менее, поскольку хлор быстро теряется в крепких растворах, следует хранить под рукой запас на срок не более 30 дней. Запас раствора следует держать охлажденным.

Все растворы с концентрацией 50, 200 и 500 ppm не следует использовать дольше 4 часов за один раз, от них также следует избавляться, как только они становятся грязными от остатков пищи и отходов. Растительные материалы и жирные продукты, такие как мясо, быстро связывают хлор, поэтому поверхности следует очищать до того, как используется дезинфицирующий реагент. Кроме того, чтобы предотвратить коррозию, хлорные растворы не следует оставлять на металлических поверхностях более чем на 15 минут за один раз.

Составы с четвертичным аммиаком чувствительны к температуре и не эффективны против холодостойких вредных бактерий. Антибактериальные свойства таких компонентов часто снижаются при контакте с минеральными солями жесткой воды и нейтрализуются при контакте с более часто используемыми чистящими и бактерицидными моющими средствами.

ГОРЯЧЕЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

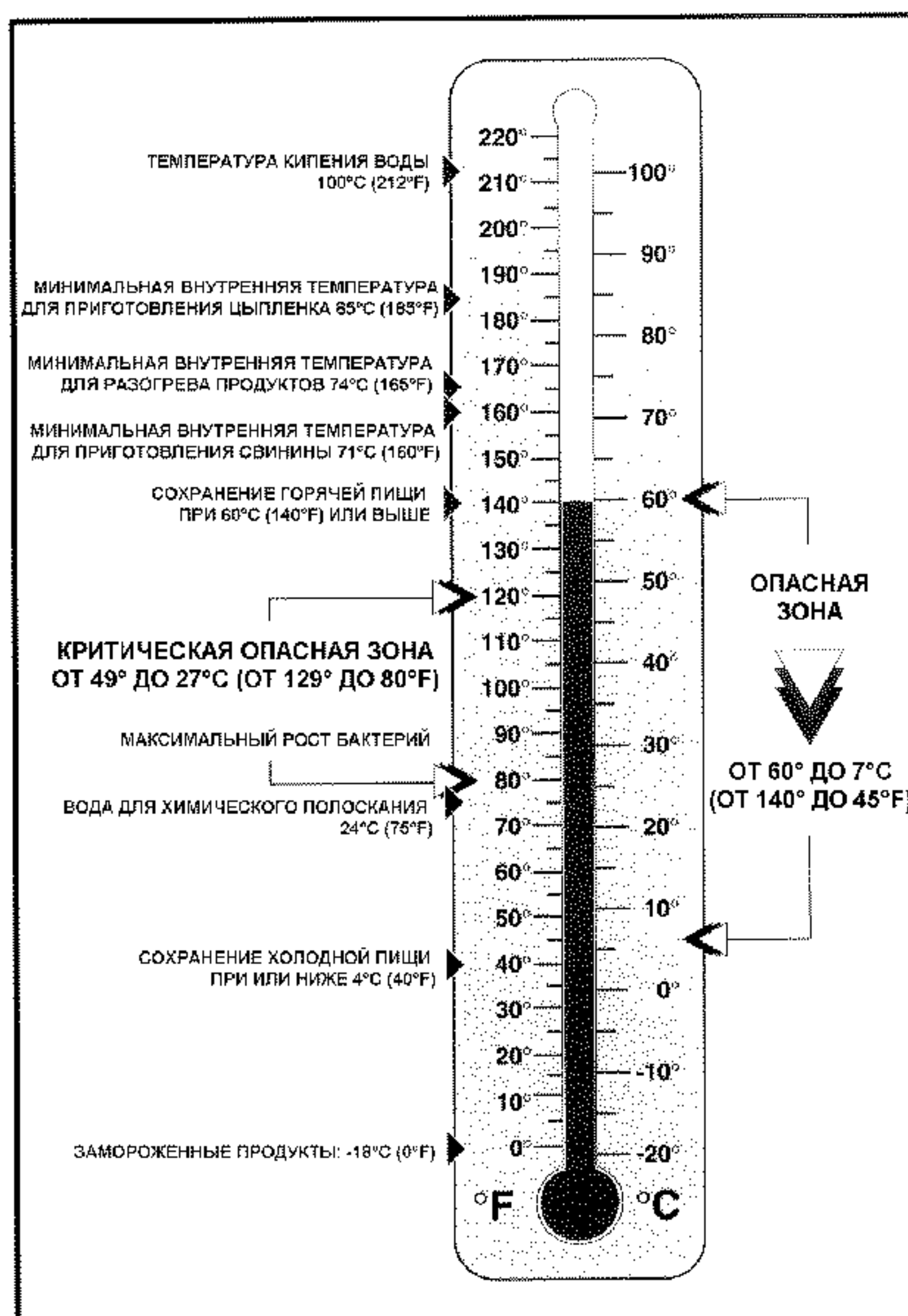
ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасные методы работы с пищевыми продуктами имеют огромную важность для здоровья и безопасности ваших клиентов и предотвращения заболеваний, вызванных некачественными продуктами.

НАССР (аббревиатура от Hazard Analysis (at) Critical Control Points – Анализ опасностей в критических контрольных точках) – это программа контроля качества рабочих процедур, гарантирующая цельность, качество и безопасность пищевых продуктов. Действия, предпринимаемые в рамках этой программы для усовершенствования практики работы с пищевыми продуктами, являются как экономически эффективными, так и относительно простыми. Поскольку объяснение основных принципов программы НАССР выходит за рамки настоящего буклета, дополнительную информацию вы можете получить, связавшись с Образовательно-информационным центром по заболеваниям, вызванным некачественными пищевыми продуктами при Министерстве сельского хозяйства США (USDA) и Управлении по контролю за продуктами и лекарствами (FDA) по телефону (301)504-6803.

Все нагреваемые продукты должны после нагрева храниться при температуре от 60° до 65°C (от 140° до 150°F). Продукты, которые были нагреты с последующим хранением в холодильнике должны повторно нагреваться как минимум до 74°C (165°F), чтобы предотвратить рост бактерий.

- Все хранящиеся продукты должны закрываться и помещаться в холодильник или морозильник с высотой над уровнем пола не менее 152 мм (6 дюймов).
- Служащие, подающие, готовящие пищу, а также моющие посуду должны носить эффективные головные уборы.
- Служащие должны мыть руки перед подачей или приготовлением пищи.
- У ракумоуников, предназначенных только для мытья рук, должны иметься в наличии мыло и полотенца.
- В помещениях для приготовления и сервировки продуктов не разрешается курить или использовать табачную продукцию.
- Все контейнеры для подачи пищи должны храниться с закрытыми поверхностями в контакте с пищей или в перевернутом положении.
- Вся посуда должна мыться в раковине с тремя отделениями с окончательным чистым полосканием. Для проверки воды для полоскания следует использовать комплект проверки на кислотность (pH).
- Поверхности, используемые при приготовлении пищи, нельзя использовать для хранения непищевых предметов.
- Все холодные продукты следует хранить при температуре 4°C (40°F) или ниже.
- Замороженные продукты не должны размораживаться ни при комнатной температуре, ни в воде. Используйте для размораживания охлаждаительные агрегаты и размораживайте продукты медленно.



РЕЗЮМЕ

В Соединенных Штатах Америки Управление по контролю за продуктами и лекарствами (FDA – Food and Drug Administration) опубликовало Кодекс пищевых продуктов (Food Code), как справочное пособие для предотвращения заболеваний, вызываемых недоброкачественными продуктами, в розничных точках торговли, таких как рестораны, предприятия общественного питания и бакалейно-гастрономические магазины. Меры предосторожности, изложенные в данном Кодексе, совместимы с концепцией и терминологией программы НАССР и содержат расширенные меры для контроля безопасности мягкотелых моллюсков, таких как устрицы, мидии и другие съедобные моллюски. Публикации FDA в сочетании с местными правилами должны быть окончательным словом в отношении всех изданий, касающихся безопасности пищевых продуктов и санитарных норм. Для получения дополнительной информации свяжитесь с:

Отделом защиты от некачественных продуктов в розничной
продаже
Центра безопасности пищевых продуктов и прикладного питания
(HFS-627)
Управления по контролю за продуктами и лекарствами
(Retail Food Protection Branch
Center for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-627)
Food and Drug Administration)

200 C Street, S.W., Washington, DC 20204
ТЕЛЕФОН: (202) 205-8140

• ФАКС: (202) 205-5560

www.alto-shaam.com

24•7
Номер вашей горячей линии
1-800-558-8744

Компания Alto-Shaam создала круглосуточный телефонный центр срочного реагирования, чтобы предложить клиентам немедленный доступ к местным авторизованным агентствам по сервисному обслуживанию во внерабочее время. Срочное обслуживание обеспечивается исключительно для оборудования компании Alto-Shaam и доступно на всей территории Соединенных Штатов Америки по звонку на бесплатный номер компании Alto-Shaam. Доступ к срочной помощи открыт семь дней в неделю, включая праздники.

www.alto-shaam.com

ALTO SHAAM
HALO
HEAT

СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ХРАНЕНИЯ/
СЕРВИРОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

W164 N89221 Water Street • Box 450 • Monomonoc Falls • Wisconsin 53062-0450 • USA ТЕЛЕФОН: (262) 251-3900 (800) 669-8744 США
КАНАДА • ФАКС: (262) 251-7067 (800) 639-8744 США • МЕЖДУНАРОДНЫМ ОТДЕЛ ФАКС: (262) 251-1907
www.alto-shaam.com

Цена: 15,00 долларов США