

Thinking of you

 **Electrolux**

air-o-system Upute za korisnike





Kazalo

Banket: potpuno rješenje	stranica	6
Razina A: opis upravljačke ploče	stranica	12
Razina B: opis upravljačke ploče	stranica	13
Način rada: objašnjenje i simboli	stranica	14
Objašnjenja i simboli dodatnih funkcija	stranica	15
Savjeti korisnicima za rad sa <i>air-o-steam</i> ®	stranica	18
Načini rada: detaljna objašnjenja	stranica	23
L.T.C. (kuhanje na niskoj temperaturi)	stranica	30
Rad s mjerenjem temperature središta	stranica	33
Kuhanje & održavanje	stranica	35
Eco Delta postupak	stranica	36
Izbor unaprijed programiranih ciklusa rada	stranica	37
Upute za rad s unaprijed programiranim ciklusima rada	stranica	38
Primjeri višefazne pripreme jela	stranica	48
Kapacitet pećnice kod pečenja pilića	stranica	53
Priručnik za rad sa <i>air-o-steam</i> ®	stranica	55
Održavanje <i>air-o-steam</i> ® uređaja	stranica	69
Opis upravljačke ploče za <i>air-o-chill</i> ®	stranica	74
Objašnjenje ciklusa i dodatnih funkcija	stranica	75
Korisni savjeti za brzo hlađenje	stranica	79
Čuvanje hrane nakon brzog hlađenja	stranica	84
Regeneracija ohlađene gotove hrane	stranica	85
Brzo zamrzavanje	stranica	86
Priručnik za rad sa <i>air-o-chill</i> ®	stranica	87
<i>Air-o-defrost</i>	stranica	93
Priručnik za rad sa <i>air-o-defrost</i>	stranica	95
Izbor recepata	stranica	99
Meso/perad/divljač	stranica	101
Tjestenine	stranica	107
Razno	stranica	111
Plodovi mora	stranica	115
Povrće	stranica	119
Deserti	stranica	123
Tabela radnih ciklusa	stranica	132

Posebna hvala svim kuharima iz Electrolux Professional Chefs Academy (Akademija za profesionalne kuhare Electrolux) koji su sa svojim međunarodnim iskustvom doprinijeli izradi ovog priručnika.



Ono si što jedeš.

Feuerbach je skovao tu izreku dok je pregledavao neku knjigu o prehrani 1850. godine.

Bio je svakako u pravu. Mi jesmo ono što jedemo.

Ili ćemo to uskoro postati...

Stoga je vrlo važno da jedemo pravilno.

Danas većina ljudi jede za glavni dnevni

obrok jelo pripremljeno u ugostiteljskoj kuhinji.

Stoga je tim važnije da ta hrana bude ukusna i hranjiva.

Naš novi Electrolux Cook and Chill air-o-system sustav omogućuje postizanje tog cilja, a pomoću naše precizne (patentirano) kontrole vlažnosti i kruženja zraka unutar pećnice, to je danas moguće lakše postići.

L. Feuerbach, njemački filozof, 1804-72

Banket: potpuno rješenje

Air-o-system sustav pruža kuharima potpunu slobodu izražavanja svog vlastitog umijeća. Modularnost, tehnologija i napredni dizajn će Vas zadovoljiti na osobit način.





Sirova namirnica



Priprema



Kuhanje: air-o-steam®



Hlađenje: air-o-chill®



Održavanje



Podjela na obroke – slaganje na tanjure



Regeneracija



Posluživanje

Kvaliteta hrane

- Besprijeckorna hrana, garantirano i sigurno
- Veća fleksibilnost u sastavljanju jelovnika
- Rad s vakumiranom hranom
- Samo jedna kuhinja za različita jela, čim se smanjuje rizik od onečišćenja

air-o-system sustav:

Način za povećanje Vaših prihoda

= Viša kvaliteta

= Veće uštede

= Viši prihodi

- Ciljana nabava
- Jednostavnije rukovanje – manji troškovi rada
- Učinkovitije upravljanje radnim procesima
- Proširena ponuda – povećani promet
- Ušteda energije zahvaljujući kraćem vremenu kuhanja
- Smanjeni gubitak na težini namirnice
- Povećani profit



air-o-system iz Electroluxa

Besprijekorna hrana, garantirano i sigurno!

air-o-system



Besprijekorna hrana, garantirano i sigurno!

Besprijekorno kuhanje

... u **air-o-steam**®, zahvaljujući:

- **air-o-clima**: **savršeni uvjeti za sve vrste kuhanja**
- **air-o-flow**: **jednakomjerna raspodjela topline**
- **Multi Sensor** - sonda sa 6 mjernih točaka

Sigurno hlađenje

... u **air-o-chill**®:

- Tvornički programirani ciklusi hlađenja i zamrzavanja u skladu s UK i NF normativima
- Prilagođeni ciklusi hlađenja, zamrzavanja i održavanja
- **air-o-check**: **elektronsko** upravljanje ciklusima hlađenja i zamrzavanja

Ušteda na vremenu Rješenje s integriranim sustavom

- Sav potrebni pribor za serviranje banketa i rukovanje hranom – u potpunosti odgovara za obje vrste uređaja
- Sustavno rukovanje za vrijeme cijelog **air-o-steam**® postupka

Jednostavno za upotrebu

- **air-o-clean**: Automatski ugrađeni sustav čišćenja
- Vrlo pregledne upravljačke ploče (moguće očitavanje s udaljenosti do 12 m)
- Odgovarajuće (međusobno podudarne) upravljačke ploče i logika upravljanja kod **air-o-steam**® i **air-o-chill**® uređaja

Ušteda novca s air-o-system

- Smanjeni gubitak na težini namirnice – više porcija
 - Bez dodavanja masnoće - zdravija hrana
 - Omogućuje planiranje **učinkovitijih i uspješnijih radnih procesa u kuhinji**
 - Besprijekorna kvaliteta hrane od pripreme do konzumacije
-

air-o-steam



air-o-steam®

air-o-steam®

A i B

Upravljačka ploča A

Izbor radnog ciklusa

- Para
- Kombinirani ciklus: para + konvekcija
- Konvekcija

Stvarna temperatura

Stvarno preostalo vrijeme
Temperatura središta hrane

Dodatne funkcije

Upravljač za kontrolu programa

- Postavke programa
- Izbor recepata
- Odgođeni start
- air-o-clean® programi
- Kuhanje na niskoj temperaturi sa ARTE (Algorithm for Residual Time Estimation – Algoritam procjene preostalog vremena)

Patent pending



Patented

air-o-clima kontrola vlažnosti
(unaprijed određena
i stvarna vlažnost)

Unaprijed određena temperatura

- Indikator položaja vrata (otvoreno/ zatvoreno)
- Indikator stvaranja kamenca u generatoru pare
- Indikator stanja generatora pare

Unaprijed određeno vrijeme
Temperatura središta hrane

Glavna upravljačka ručica

Ručno birane funkcije

- Dodavanje vlage
- Ručno pražnjenje bojlera
- Brzo hlađenje

Upravljačka ploča B

Izbor radnog ciklusa

- Para
- Kombinirani ciklus: para + konvekcija
- Konvekcija

Stvarna temperatura

Stvarno preostalo vrijeme

Temperatura središta hrane

Dodatne funkcije

Faze I i II

- za kuhanje u 2 koraka

Unaprijed određena temperatura

- Indikator položaja vrata (otvoreno/ zatvoreno)
- Indikator stvaranja kamenca u generatoru pare
- Indikator stanja generatora pare

Unaprijed određeno vrijeme
Temperatura središta hrane

Glavna upravljačka ručica

Ručno birane funkcije

- Dodavanje vlage
- Ručnopražnjenje bojlera
- Brzo hlađenje



Radni ciklusi

Automatska funkcija prethodnog zagrijavanja (može se programski isključiti)



Parni ciklus
25 °C do 130 °C

Postoje 3 načina rada:

- S parom na niskoj temperaturi - kod kojeg možete odabrati od 25 sve do 99 °C
- S parom na normalnoj temperaturi - na 100 °C
- S pregrijanom parom - od 101 sve do 130 °C

Kuhanje u pari je idealno za sva jela koja se inače kuhaju u vodi (osim tjestenine), kuhanje s parom na niskoj temperaturi za delikatna jela i sous – vide (jela koja su vakuum pakirana), dok je pregrijana para odlična za kuhanje napor, smrznutog povrća.

Electrolux ima jedinstveni sustav kontrole vlažnosti nazvan "Lambda senzor" koji osigurava preciznu kontrolu vlažnosti i omogućuje 100% zasićenje pećnice parom za vrijeme kuhanja.



Kombinirani ciklus
Max. 250 °C

Ovaj je ciklus kombinacija parnog i konvekcijskog načina rada i ima najvišu radnu temperaturu do 250 °C. Idealan je za meso s kostima kao na primjer piletina, rebra, leđa i slično, zatim za punjeno povrće, lasagne, plodove mora, neke pekarske proizvode i deserte.

Prednosti: kraće vrijeme kuhanja i ponovnog zagrijavanja, manji gubitak težine (veća količina gotovog jela), besprijeekorni rezultati pečenja. Pomoću "Lambda senzora" može se odabrati točna razina vlažnosti kako bi dobili najbolje rezultate.

Za fermentaciju tijesta treba odabrati kombinirani ciklus i temperaturu manju od 50 °C (preporučamo 33 °C), a na izborniku za razinu vlažnosti ćete vidjeti "Fer", što znači "Fermentacija". Kad odaberete "Fer", razina vlažnosti je pod automatskom kontrolom. Ventilator radi smanjenom brzinom da se izbjegne jaka struja zraka.



Konvekcijski ciklus
Max. 300 °C

Ovaj ciklus koristi suhi vrući zrak s najvišom temperaturom do 300 °C.

Postoje 3 tipa kuhanja uz pomoć konvekcije: sa zatvorenim odušnikom, s otvorenim odušnikom i uz pomoć "Lambda senzora" koji održava razinu vlažnosti tako da se postignu najbolji rezultati.

"Lambda senzor" mjeri vlagu koju ispušta hrana i ne koristi paru iz bojlera. Kuhanje konvekcijom je idealno za pečenje mesa na rešetki, prženje u posudi, gratiniranje, pečenje kruha, kolača, svježih ili smrznutih polugotova jela, kao i kad treba zapeći jela.

Podesimo li radnu temperaturu na 300 °C, nakon 10 minuta će pećnica sama automatski spustiti radnu temperaturu na 280 °C.

Dodatne funkcije



Stanka

Odlaže početak rada i omogućuje umetanje stanke između uzastopnih faza kuhanja ili na kraju programa.



Regeneracija

Unaprijed programirana - idealni uvjeti za regeneraciju cijelih jelovnika, jednostrukih ili višestrukih porcija, banketa.

HOLD

Kuhanje i održavanje

Idealno za veće komade mesa, kuhanje po noći. Može se kombinirati sa ciklusima rada s vrućim zrakom i s parom. Koristi se i za održavanje hrane toplom, spremnom za serviranje. Lagani i povremeni rad ventilatora je pogodan za vrlo osjetljiva jela.

HACCP

HACCP

HACCP praćenje putem lokalnog printera (HACCP BASIC) ili putem integrirane kompjuterske mreže (HACCP advanced).



Poluautomatski ciklus čišćenja

Potrebno je ručno nanijeti deterdžent na unutarnje stranice pećnice u trenutku kad se na zaslonu očita "SOAP". Na kraju ciklusa upotrijebite ručni ugrađeni tuš i isperite pećnicu.



Reducirana brzina ventilatora (1/2)

Za osjetljiva jela kao što su kolači, nabujci, riba, fileti i slično. Kompatibilno sa svim ostalim ciklusima.



Reducirani unos energije (1/2)

Za manju količinu hrane i za kuhanje preko noći. Program ne koristi punu snagu grijača i smanjuje troškove.



ECO - Delta

Omogućuje Vam da izaberete "Linearni" delta jednofazni radni ciklus ili "Progresivni" višefazni ciklus za vrhunsku kvalitetu i smanjeni gubitak na težini namirnica.



Nadzor nad odušnikom

Otvora odušnik i drži ga otvorenim kako bi se odstranio višak vlažnosti iz pećnice.



Ručno ubrizgavanje vode

Pritiskom na tipku pokrećete ubrizgavanje vlage visokog postotka u trajanju od 30 sekundi. Idealno za stvaranje korice na kruhu. Ukoliko želite kraće trajanje ubrizgavanja, jednostavno pritisnite još jednom tipku i ubrizgavanje će prestati.



Ručno pražnjenje bojlera

Pritiskom na tipku aktivira se ispusni ventil, a LED signalno svjetlo iznad tipke će se upaliti. Za zatvaranje ventila pritisnite tipku još jednom, a LED signalno svjetlo će zatitati i signalizirati zatvaranje.



Brzo hlađenje

Brzo hlađenje se može uključiti ručno, kako bi se ohladila pećnica prije prijelaza iz jednog načina rada u drugi. Automatski se aktivira kad je to potrebno (na primjer prije početka air-o-clean ciklusa ukoliko je temperatura u pećnici veća od 70 °C).

air-o-steam



Savjeti korisnicima za rad sa air-o-steam®

air-o-steam®

Korisni savjeti za rad

sa air-o-steam®



Kad se uređaj uključi, digitalni zaslon će obaviti samoprovjeru svih signalnih lampica, paleći ih redom na nekoliko sekundi.

Digitalni zaslon upravljačke ploče je vrlo dobro osvijetljen i moguće ga je bez problema očitati s udaljenosti do 11 metara.

Na kraju radnog ciklusa, na zaslonu se pojavljuje natpis **“END”** (kraj), koji bljeskanjem upozorava korisnika da je ciklus završen. Ovo je vrlo bitno u prostoru kuhinje, s obzirom da se često zvučni signal ne može čuti uslijed radne buke i moguće je da jelo bude prekuhano.

Načini rada se lako odabiru i pružaju Vam slijedeće:



Napomena: Svaki put kad odredite način rada, podesite temperaturu i odaberete upravljanje ciklusom pomoću vremenskog trajanja ili mjerenja temperature središta hrane te nakon toga pritisnite tipku za početak rada (start/ stop), pećnica će automatski uključiti početno zagrijavanje (Pre Heat). Ukoliko ste odabrali radnu temperaturu od 130 °C ili nižu, pećnica će se zagrijati do te temperature. Ako ste odabrali temperaturu koja je viša od 130 °C pećnica će se automatski zagrijati na temperaturu koja je 20 °C viša od odabrane, kako bi se kompenzirao gubitak topline kad se otvore vrata da bi se u pećnicu stavilo jelo koje treba kuhati.
Napomena: kad pećnica nije u upotrebi nekoliko minuta, rasvjeta će se ugasiti radi štednje energije.

Parni ciklus: Kad odaberete tu tipku, na zaslonu će se pojaviti oznaka 100 °C, što je standardna vrijednost. Ukoliko želite rad s parom na niskoj temperaturi ili s pregrijanom parom, pritisnite tipku za odabir temperature i izaberite bilo koju vrijednost između 25 i 130 °C.



Kombinirani ciklus: (kombinacija pare i konvekcije – suhog vrućeg zraka). Kad odaberete tu tipku, opaziti ćete da obojena traka dopire do broja 50, što je standardna razina vlage. Želite li rad s nekom drugom razinom vlage, jednostavno pritisnite tipku za kombinirani ciklus po drugi put i koristeći glavni izbornik, dok broj bljeska, odaberite razinu vlažnosti koju želite.

Razinu vlage nadzire “Lambda senzor” – jedinstveno rješenje iz Electrolux-a! On mjeri STVARNU vlažnost unutar komore pećnice. Bez obzira pripremate li jednu porciju ili punu pećnicu, možete postići onu razinu vlažnosti koju želite.



1. Konvekcijski način – 3 mogućnosti.

Kada odaberete konvekcijski način, ciklus će raditi s zatvorenim odušnikom i zadržati vlagu, koju je ispuštala hrana, u pećnici. To može izazvati probleme kad želite da jelo bude “zapečeno”, jer će previše vlage ometati taj postupak – naročito kod mesa.

2. Pritisnite tipku za konvekcijski ciklus po drugi put, što Vam daje mogućnost da birate (koristeći glavnu upravljačku ručicu) **razinu vlažnosti** po želji. Time upravljate uz pomoć drugog ulaznog ventila. Kada se postigne razina vlažnosti koju ste odabrali (to se zove "relativna vlažnost"), prikazana je plavom bojom na obojenoj traci zajedno sa crvenom (prikazujući vizualno postotak vlažnosti i suhog zraka).

Ventil će se automatski otvoriti i, kako je smješten unutar promjera ventilatora pećnice, gdje se stvara negativni pritisak (vakuum), omogućiti da svježi zrak iz vanjskog prostora uđe u pećnicu.

Taj svježi zrak, ulazeći u pećnicu, prolazi preko grijača pa tako zagrijan nema štetnih učinaka na jela u pećnici. Ulazeći u pećnicu, svježi zagrijani zrak tjera ovlaženi zrak iz pećnice kroz drugi ventil.



3. Kad se razina vlažnosti ustali, ventili se automatski opet zatvore.

Treća mogućnost rada s konvekcijskim ciklusom je rad s **potpuno otvorenim odušnikom** za vrijeme cijelog ciklusa. To se postiže pomoću izbornika dodatnih funkcija i izborom **simbola otvorenog odušnika**, čime se omogućuje stalno ispuštanje vlage iz pećnice.

Svaki put kad odaberete radni ciklus, bilo ručno bilo iz programske memorije, pećnica će se automatski prethodno zagrijati (pre heat) da se osigura potrebna temperatura prije stavljanja jela u pećnicu. Ukoliko ste odabrali radnu temperaturu do 130 °C, pećnica će se zagrijati do te temperature. Ako ste odabrali temperaturu koja je viša od 130 °C pećnica će se automatski zagrijati na temperaturu koja je 20 °C viša od odabrane, kako bi se kompenzirao gubitak topline kad se otvore vrata da bi se u pećnicu stavilo jelo koje treba kuhati.

Kad je pećnica spremna, oglasit će se zvučni signal i na zaslonu se pokazati natpis "LOAD" (napuni).

Nakon stavljanja jela koje treba kuhati u pećnicu i zatvaranja vrata, potrebno je pritisnuti tipku  čime se aktivira radni ciklus. Ukoliko ne pritisnete tu tipku, neće se aktivirati vremenska sklopka, a pećnica će ostati u fazi prethodnog zagrijavanja (pre heat).



Pećnica ima 100 mjesta predviđenih za memoriranje programa koje unose korisnici.

Uz to postoje 4 ciklusa za prethodno zagrijavanje, "pečenje – prženje – kuhanje u pari & banket". Zatim 4 ciklusa samočišćenja – lagano – srednje – jako & vrlo jako. Ako nakon završetka ciklusa za samočišćenje ne unesete neku drugu komandu, pećnica će se sama prebaciti u stanje mirovanja (Standby). Na zaslonu će se pokazati samo slova "Stby" (Standby = na čekanju). U tom slučaju, jedino će LCD zaslon biti uključen. Kad slijedeći puta korisnik dodirne tipke, pećnica će se automatski pokrenuti. Uz to postoji još i 21 tvornički unesen radni ciklus. Oznake tih ciklusa počinju slovom "F" (factory = tvornica).

Funkcija "Stanka" se može koristiti u nekoliko situacija



- A. Da se odgodi početak rada pećnice (imate na raspolaganju 6 faza od kojih svaka ima do 8 sati vremena za regulaciju), moguće je koristiti (teoretski) 5 faza, čime dobivamo 5 puta po 8 sati, odnosno 40 sati u kojima je pećnica u mirovanju (radi samo vremenska sklopka, a grijači i ventilator nisu uključeni). Nakon toga je moguće upotrijebiti šestu fazu za prethodno zagrijavanje pećnice prije početka rada.
- B. Da se osigura razdoblje mirovanja unutar radnog ciklusa, kad se, na primjer, peče veliki puran. Započnete ciklus s konvekcijom i temperaturom koja je viša od standardne kako bi se začini "upekli" u kožu. Tada možete odabrati da se temperatura lagano spušta pa bi iduća faza bila stanica kroz 10 minuta. Treća faza može biti kombinirani ciklus, koji uvodi paru u pećnicu itd.
- C. Kao sigurnosna mjera na kraju radnog ciklusa, važna kad pećnicom rukuje mlado i neiskusno osoblje. Vrijeme pečenja muffina (vrsta čajnog peciva) koje traje 18 minuta, može se programirati tako da prva faza pečenja bude u trajanju od 16 minuta, a druga da bude stanica u trajanju od 2 minute.

U toj drugoj fazi su grijači i ventilator isključeni, a kako ventilatoru treba otprilike 1,5 minuta da se potpuno zaustavi, vrući zrak i dalje kruži po pećnici i kolači se peku, tako da ova stanica ne utječe na kvalitetu pečenja.

Po završetku druge faze, nakon što se oglasi se zvučni signal, kad korisnik otvara vrata pećnice, nema jake struje vrućeg zraka prema osobi koja otvara vrata, jer se ventilator već zaustavio.

ECO - Delta postupak



To je jedinstvena metoda nadzora nad temperaturom u pećnici zajedno s praćenjem temperature središta hrane. Korisnik koji namješta parametre programa može birati "delta" vrijednost između 1 °C i 120 °C (preporučamo da se koriste vrijednosti od 20 °C do 70 °C).

Primjer Linearnog ECO - Delta postupka

Ovaj je način kuhanja idealan za velike komade mesa. Prvo odaberete način rada, na primjer kombinirani ciklus. Nakon toga odredite temperaturu središta hrane, zatim birate funkcije i odaberete **ECO - Delta**. Na zaslonu za temperaturu pećnice će biti prikazana vrijednost **"20 °C"**. Ta brojka predstavlja "delta" vrijednost koju se može podesiti. Koristeći ručicu izbornika birate "delta" vrijednost koju želite, na primjer **40 °C**.

Zatvorite vrata i pritisnite tipku za početak rada (start) radnog ciklusa. Ukoliko želite, možete odabrati i drugu fazu u obliku stanke od 2 minute, čime ćete odgoditi početak rada dok se ne postigne temperatura središta koju ste odabrali.

Temperatura središta komada mesa na početku radnog ciklusa je, na primjer, 14 °C, tada će se pećnica zagrijati na približno 54 °C, što je **40 °C više od temperature središta mesa**. Kako temperatura središta mesa raste stupanj po stupanj, tako raste i temperatura u pećnici, održavajući pri tome stalnu razliku od **40 °C**, koliko iznosi "delta" vrijednost koju ste odabrali.

Ako ste odabrali završnu temperaturu središta mesa od 68 °C, tada će temperatura unutrašnjosti pećnice biti na kraju radnog ciklusa 108 °C. Ovaj je postupak znatno sporiji od "normalnog" načina, ali to nadoknađuje manjim gubicima na količini mesa, a uslijed toga i većim profitom.

Napomena: Detaljnije objašnjenje rada s **ECO - Delta** potražite na stranici 36.

air-o-steam®

air-o-steam® zaslon uvijek prikazuje:

“Odabranu Temperaturu” i “Stvarnu Temperaturu”



“Odabrano Vrijeme” i “Preostalo Vrijeme”



“Odabranu Temperaturu Središta” i “Stvarnu Temperaturu Središta”



To pokazuje korisniku (i eventualnom nadzorniku) kakve su vrijednosti izabrane za pojedine radne cikluse i ukoliko je korisnik pogriješio pri tome, pogreške se lakše uočavaju i ispravljaju.

Ako korisnik (ili nadzornik) za vrijeme trajanja radnog ciklusa uoči pogrešno programiranu temperaturu, vrijeme ili način rada, može to jednostavno ispraviti tako da pritisne pravu tipku, i drži ju pritisnuto nekoliko sekundi, sve dok natpis na zaslonu ne počne bljeskati.

Tada se može odabrati ispravna vrijednost koju će pećnica zapamtiti i prilagoditi radni ciklus bez zaustavljanja ili ponovnog započinjanja ciklusa.

Nakon 2 sata rada s parom, air-o-steam® memorija će uputiti komandu da se ispusti voda iz generatora pare. Voda će biti ispuštena tek kad temperatura vode u bojleru bude 50 °C ili manje, što znači prvi slijedeći put kad se pećnica isključi (ugasi).

Po završetku bilo kojega od 4 ciklusa samočišćenja, pećnica će se automatski prebaciti u stanje mirovanja (standby): prekida se napajanje grijača u parnom generatoru, gasi se svijetlo u pećnici i jedino LED zaslon ostaje upaljen. To omogućuje korisniku da uključi ciklus samočišćenja i ode kući.

air-o-steam®

air-o-steam® Parno konvekcijska pećnica

je zakoračila u budućnost zahvaljujući svojoj preciznoj kontroli vlažnosti i kruženja zraka u unutrašnjosti pećnice.



Čak i kad radite s konvekcijskim ciklusom (suhi zrak), možete odabrati razinu vlažnosti radi postizanja boljih rezultata.

Uz novi sustav kruženja zraka i veći prostor u pećnici, možete zaboraviti loše i nejednoliko skuhanu ili ispečeno jelo.

Slijedi kratko objašnjenje različitih načina rada pećnice i upute kako ih najbolje iskoristiti.

Vlaga i kuhanje

Mogućnost izbora razine vlažnosti pri radu u kombiniranom ili u konvekcijskom ciklusu daje priliku dobrom i iskusnom kuharu da finim podešavanjem postupka kuhanja postigne vrhunske rezultate.

Ne treba s uma smetnuti činjenicu da je hrana osjetljiva stvar i da se SVE namirnice sastoje pretežno od vode. Na primjer meso sadrži najmanje **88% vode, a povrće još i više.**

Koristeći 2 različita načina rada, morate uzeti u obzir i 2 različita stupnja vlažnosti. Prvo, koristeći konvekcijski ciklus, možete odabrati (tako da protisnete tipku **Konvekcija** dva puta) najvišu razinu vlažnosti koja se postiže za vrijeme rada ciklusa. Jedina vlaga koja će se naći u pećnici kad počne zagrijavanje i kuhanje će biti vlaga koju ispušta sama hrana.

Ovo je osobito bitno kad pripremate jelo (kao na primjer kosane odreske od govedine) kod kojeg postotak ispuštene vlage može premašiti **90%**, tada je problem kako to jelo zapeći na kraju.

Primjenom Sustava kontrole vlažnosti (Electrolux-ov patent) možete odabrati, na primjer **30% vlage** i kad se **STVARNA** razina vlažnosti približi 30%, pećnica će automatski ispustiti višak vlage u vanjski prostor.

Kad se radi s kombiniranim ciklusom, odabrana razina vlažnosti je uobičajeno 50%. Tu vlagu proizvodi generator pare i ona ulazi u prostor pećnice kroz odgovarajući ventil.

I ovdje imate mogućnost odabrati razinu vlažnosti po želji. Tom razinom će upravljati Sustav kontrole vlažnosti (patentirano) koji koristi "lambda senzor". Ako pripremate komad mesa s rebrima (više kostiju s manje mesa) trebate višu razinu vlažnosti, nego ako pripremate veliki komad rozbifa.

To je zato jer se komadu s rebrima morate "pomoći" da zadrži što više vlage, kako bi na kraju dobili sočan pečeni komad mesa.

air-o-steam®

Konvekcija

Ciklus s vrućim suhim zrakom

Sa zatvorenim odušnikom



Koristeći najvišu moguću temperaturu od 300 °C, ovaj se ciklus upotrebljava za pečenje jela kao što su kruh, kolači, keksi, biskviti, pite, štrudli i slično.

Naglo pečenje mesa (odresci, kosani odresci, burgeri etc.).

Kao i kod svih drugih načina rada, važno je zagrijati pećnicu prije nego se jelo stavi u nju. U načelu se zagrijava od 30 do 50 °C više nego je odabrana radna temperatura ciklusa.

Kad pečete odreske na 250 do 270 °C, prethodno zagrijte air-o-steam® pećnicu do 300 °C kroz najmanje 10 minuta prije početka rada.

S otvorenim odušnikom



Uključuje se odabirom otvorenog položaja odušnika u izborniku **Dodatnih funkcija**.

I u ovom načinu rada se može postići najviša temperatura od 300 °C, ali samo u trajanju od 10 minuta.

Ovaj se ciklus koristi za jela poput lisnatog tijesta, a isto tako kad treba postići zapečenu hrskavu kožicu na pečenom mesu, odojku, pečenoj peradi i slično.

Kad pečete punu pećnicu kosanih odrezaka, koji zagrijani ispuštaju veliku količinu vlage, otvoreni odušnik omogućuje ispuštanje viška vlage u vanjski prostor.

air-o-steam®

Rad s konvekcijom

Rad s air-o-clima Sustavom kontrole vlažnosti (Electrolux-ov patent), koji se uključuje dvokratnim pritiskom na tipku za izbor konvekcijskog ciklusa.



Ovaj ciklus omogućuje programiranje vrijednosti najviše razine vlažnosti u pećnici. To je potrebno stoga jer sve vrste hrane, kada počne zagrijavanje, ispuštaju više ili manje vlage i utječu na razinu vlažnosti u pećnici.

Ova je pojava uočljiva kada otvorite vrata pećnice – možete vidjeti paru kako se iz unutrašnjosti pećnice širi po kuhinji.

Kada radite sa punom pećnicom, na primjer piletine ili kosanog odreska, razina vlažnosti u unutrašnjosti pećnice (uz zatvoreni odušnik) može premašiti 95%!

Electrolux je riješio taj problem uz pomoć svoga patenta: Sustava kontrole vlažnosti air-o-clima! Trebate samo odabrati razinu vlažnosti koju želite i ostalo prepustiti parno konvekcijskoj pećnici Electrolux air-o-steam®.

air-o-steam®

Kombinirani način

Kombinacija konvekcije i kuhanja parom.

Pri radu na takav način može se postići najviša temperatura od 250 °C



Ovaj postupak je najbolji za kuhanje/ pečenje svih vrsta mesa s kostima, uključujući i plodove mora i za regeneraciju jela koja su već ranije dovršena.

Kad radite s mesom (a ne zaboravite da većina vrsta mesa sadrži više od 88 % vode), para pomaže prijenosu topline u masu hrane, čime se ubrzava postupak kuhanja ili pečenja.

Para je ideala za obradu takvih namirnica, ali uz najvišu temperaturu od 100 °C nije moguće postići efekt zapečene kože (što se postiže karamelizacijom sokova u mesu).

Kombiniranim načinom može se postići temperatura od 250 °C, jer unutrašnjost pećnice griju grijači (bilo plinski ili električni). Na taj je način moguće zapeći meso.

Upotreba Sustava kontrole vlažnosti air-o-clima (Electrolux-ov patent)



Patentirani air-o-clima Sustav kontrole vlažnosti je jedini sustav koji određuje stvarnu razinu vlažnosti u unutrašnjosti pećnice, zahvaljujući neposrednom mjerenju pomoću "Lambda senzora".

Ovaj sustav održava odabranu vrijednost razine vlažnosti tako da ubrizgava paru u unutrašnjost pećnice samo kad je to potrebno, a isto tako pušta u unutrašnjost i suhi zrak ukoliko je razina vlažnosti previsoka..

Sve što korisnik treba napraviti je da odredi željenu razinu vlažnosti i to tako da dva puta pritisne tipku za izbor kombiniranog načina rada, a zatim koristeći glavni izbornik odabere željeni postotak vlage.

Air-o-clima će automatski održavati razinu vlažnosti, temperaturu i klimu u unutrašnjosti pećnice na idealnim razinama.

air-o-steam®

Parni ciklus

Parni ciklus – najviša temperatura 100 °C



Ovaj se ciklus koristi za različite namjene: na primjer kuhanje povrća koje se inače tradicionalno kuha u loncu (pri čemu su prednosti ovakvog načina kuhanja: kraće vrijeme kuhanja, bolja kvaliteta skuhanog povrća, zadržavanje hranjivih sastojaka, vitamina, boje i kao najvažnije – okusa).

Za kuhanje u pari trebate svakako koristiti perforirane posude i nikako nemojte pretrpati posude s hranom, kako bi omogućili da para, koju tjera ventilator, može doprijeti do svih dijelova hrane. Kako bi postigli najbolje rezultate, koristite perforirane posude dubine do 65 mm.

Perforirane posude također omogućuju kondenziranoj vodi da se ocijedi, pa hrana ne leži u vodi.

Parno konveksijska pećnica Electrolux air-o-steam® razina 'A' garantira 100% zasićenje parom u unutrašnjosti pećnice, bez obzira na odabranu temperaturu. Time upravlja "LAMBDA Senzor", **kojeg ima samo Electrolux.**

Pregrijana para -najviša temperatura 130 °C

Pri odabiru ove funkcije trebate pritisnuti tipku za paru, zatim pritisnuti tipku za temperaturu i koristeći glavni izbornik odrediti temperaturu pare od 101 °C do 130 °C.

Parni ciklus s parom na niskoj temperaturi



S rasponom temperature pare od 25 do 100 °C, ovaj je način idealan za rad s osjetljivom hranom kao što su mali fileti ribe, jastozi, škampi, pileća prsa, kobasice, vakumirana hrana, lisnato povrće, krema od jaja i slično.

Rad s reduciranim unosom energije i brzinom ventilatora



Nije uvijek slučaj da korisnik radi s punom pećnicom jela pa se za situacije kad se pećnica napuni do 40 % kapaciteta, koristi ovaj način. On pruža mogućnost da se odabere rad s reduciranim unosom energije (s pola snage) i/ ili s reduciranom brzinom ventilatora (pola brzine), čime se štedi na utrošku energije

Još jedna korist od ovog načina rada dolazi do izražaja pri pripremi vrlo osjetljivih jela kao što su nabujci ili puslice od tučenog bjelanjka. Tada mala brzina ventilatora sprječava da se jelo izobliči pod pritiskom struje zraka.

air-o-steam®

Super parni ciklus



Super parni ciklus koristi pomoć air-o-steam® grijača kako bi se povećala temperatura u unutrašnjosti pećnice (vrijedi i za modele s plinskim grijačima), radi ubrzavanja procesa kuhanja/ pečenja kod manje osjetljivih namirnica: krumpir, batate (slatki krumpir), bundeva, riža, neke vrste mesa.

Pregrijana para je idealna za kuhanje, na primjer, smrznutog povrća, jer se vraćanje na odabranu radnu temperaturu odvija znatno brže (nakon punjenja pećnice sirovim namirnicama) uz pomoć grijača.

Napomena: ne koristite taj način za kuhanje zelenog povrća, jer će visoka temperatura djelovati tako da povrće izgubi svoju prirodnu boju, strukturu i okus.

air-o-steam®

Ima još!!!

Postoje još slijedeće mogućnosti:

Rad u slijedu

To je postupak koji koristi dva ili više stila kuhanja/ pečenja za isto jelo, na primjer za svinjski but:

Prvi korak je izložiti but pari, kako bi se zadržala vlaga, a onda ga dovršiti u kombiniranom ciklusu, koristeći na kraju konvekcijski ciklus s otvorenim odušnikom da zapečemo kožicu.

Korak 1 (ili faza 1)



Nakon prethodnog zagrijavanja pećnice (u kombiniranom ciklusu do 110 °C), stavite svinjski but na rešetku za pečenje u pećnicu (ispod rešetke stavite posudu).

Umetnite sondu za mjerenje temperature središta jela, odaberite parni ciklus na 100 °C, odredite temperaturu središta od 65 °C, a onda prosljedite na fazu 2.

Korak 2 (ili faza 2)



Odaberite kombinirani ciklus s razinom vlažnosti od 40%, odredite temperaturu pećnice od 190 °C s temperaturom središta od 72 °C, a onda prosljedite na fazu 3.

Korak 3 (ili faza 3)



Odaberite konvekcijski ciklus s otvorenim odušnikom, odredite temperaturu u pećnici od 260 °C i temperaturu središta od 76 °C, zatim pritisnite tipku za početak rada (start) kako bi pećnica počela raditi, počevši s fazom 1, a završivši s fazom 3.

Savjet: Narežite kožicu unakrsno u razmacima od po 1 centimetar i utrljajte u nju sol, kako bi dobili hrskavu pečenu kožicu.

L.T.C. - Kuhanje na niskoj temperaturi u AOS pećnici

Kuhanje na niskoj temperaturi je postupak koji je razvijen vlastitom laboratoriju Electrolux-a, gdje je obavljen veliki broj pokusa i istraživanja, u suradnji sa Sveučilištem u Udinama (u Italiji). Upotreba tog postupka garantira najbolje rezultate (uz najmanji gubitak na težini) u usporedbi s "tradicionalnim" načinom pečenja..

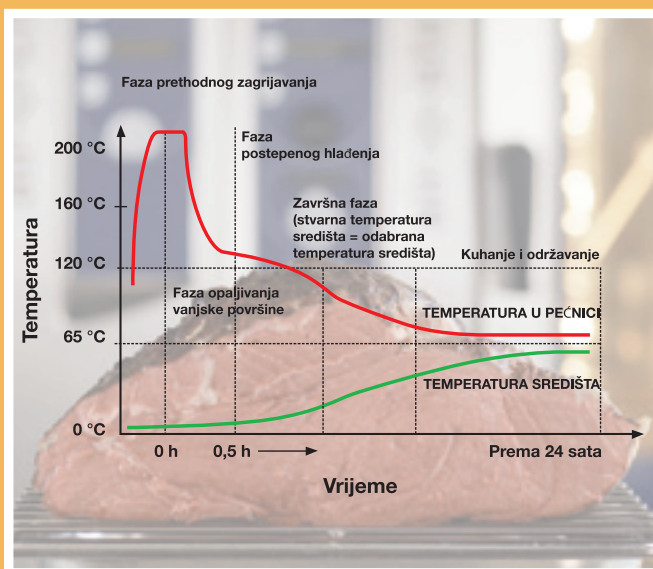
Drugi čimbenik koji utječe na rezultat je ovisnost o tome da li je meso prije pečenja "obrađivano", znači da li je na primjer vađena kost, napunjeno s nadjevom, smotano i vezano.

Ako se meso peče u komadu kao na primjer but ili rebra iz kojih nije izvađena kost, tada je rezultat povoljniji, jer meso nije bilo razrezano radi vađenja kosti, čime bi se povećala površina koja je za vrijeme pečenja izložena vrućini.

Još jedan savjet glasi: **ne solite** meso prije kuhanja/ pečenja, jer to "izvlači" vodu iz mesa i doprinosi daljnjem gubitku na težini namirnice i to do 7% !!, a nema **nikakav učinak** na okus mesa.

Meso začinite **nakon** kuhanja/ pečenja.





U Electrolux-ovoj AOS (air o steam) pećnici, L.T.C. (kuhanje na niskoj temperaturi) ćete naći u memoriji tako da pritisnete tipku P i pomoću glavnog izbornika potražite L.T.C. (kuhanje na niskoj temperaturi). Pritisnite tipku za početak rada (start / stop) da pokrenete ciklus, koji će proći kroz faze koje su opisane u daljnjem tekstu. Savjet je da sondu za mjerenje temperature središta ostavite izvan pećnice za vrijeme prethodnog zagrijavanja i to tako da ju objesite preko vrha vrata (da ostane s vanjske strane vrata) – kako ne bi bila vruća kad ju budete koristili.

- Pećnica će se prvo zagrijati, a ta faza će bit označena natpisom "Preh" (preheat = prethodno zagrijavanje) na led zaslonu koji normalno prikazuje temperaturu. Temperatura prethodnog zagrijavanja je tvornički podešena na 140 °C, a ukoliko želite promijeniti tu postavku, pritisnite na tipku za temperaturu i koristeći glavni izbornik odaberite višu temperaturu. Time će se samo jače zapeći vanjska površina mesa u početnoj fazi. temperature.

Meso pripremite tako da ga postavite na rešetku (ne u posudu za pečenje) i začinite ga sa začinima po želji (trave, senf i slično).

- Kad pećnica pri prethodnom zagrijavanju postigne potrebnu temperaturu, oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će se pojaviti natpis "Load" (napuni). Tada otvorite oprezno vrata i stavite meso na rešetki u vodilice, a na slijedeću vodilicu ispod rešetke stavite praznu GN posudu. Posuda će skupljati masnoću, ukoliko bude kapala s mesa. Umetnite sondu u meso (ako pečete svinjetinu s kožom, malim nožem probušite rupu na koži da lakše umetnete sondu) i odaberite potrebnu temperaturu središta.

- Zatvorite vrata pećnice, na zaslonu će se pojaviti natpis "strt", pritisnite tipku za početak (start/ stop) da nastavite ciklus. Pećnica prelazi u fazu "opaljivanja vanjske površine mesa" (u kojoj se meso opali



vrućinom) koja traje približno 10 minuta i održava istu temperaturu koja se koristila za zagrijavanje pećnice. Na taj način meso je "zapečaćeno" (vanjska površina postaje nepropusna), uništene su bakterije na površini mesa, a vanjska površina dobiva smeđu boju.

- Po završetku faze opaljivanja, pećnica prelazi u fazu naglog hlađenja, koju završava kad se temperatura u pećnici spusti na vrijednost koja je približno 20 °C viša od temperature središta hrane, koju ste odabrali na početku. Dakle, ako je Vaša odabrana temperatura središta 60 °C, tada će se pećnica ohladiti na 80 °C.

- Zatim počinje faza "Dozrijevanja" (kuhanje na niskoj temperaturi), ventilator u pećnici se uključuje i isključuje, radeći s pola brzine i stvarajući lagano strujanje zraka oko mesa. Temperatura središta polako raste, dok se temperatura u pećnici polako spušta.

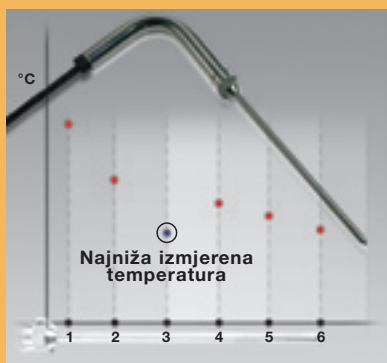
- Kada temperatura središta dostigne odabranu vrijednost, u pećnici će temperatura biti za 5 °C viša od te vrijednosti. U tom se trenutku pećnica gasi do trenutka kad se temperatura u pećnici i temperatura središta izjednače.

- Sada počinje faza "Održavanja", mirni ciklus kod kojega ventilator radi s pola brzine, nakon svake 2 minute vrti se u trajanju od 2 sekunde. Svaki 40 minuta se izvrši izmjena zraka u pećnici (izmjena traje 1 minutu) kako bi se izbjeglo stvaranje ustajalog zraka i loših mirisa.

- Ciklus kuhanja na niskoj temperaturi (L.T.C.) ima vremenski okvir od 24 sata, od trenutka kad se meso stavi u pećnicu pa do vremena kad ga treba izvaditi iz pećnice. Kod "crvenog" mesa vrijedi približni odnos: svaki sat stajanja u pećnici u fazi "Hold" vrijedi kao 2 dana dozrijevanja na zraku pa meso postaje sve mekše.

air-o-steam®

Rad s Electrolux sondom sa 6 senzorskih točaka



Raditi sa sondom koja ima 6 senzorskih točaka je kao da imate stručnjaka koji nadzire hranu koju kuhate ili regenerirate.

Nema više potrebe za nagađanjem, Vaša hrana se svaki puta savršeno skuha ili ispeče.

Electrolux-ova sonda ima 6 senzorskih točaka kako bi što točnije mjerila temperaturu. Od 6 rezultata očitavanja sonde, samo najniža očitana temperatura se uzima u obzir. Time je garantirano da se, iako sonda možda i nije najbolje umetnuta u hranu, ipak postiže odlične rezultate, uz potpuno sigurne uvjete kuhanja.

Slijedi vodič (tabela) s preporukama za temperature središta hrane za postizanje najboljih rezultata kod raznih jela (vidi stranice 33 i 34).

Trajni rad - “cont” (continuous)



Ovaj ciklus je pogodan za korištenje u vrijeme serviranja obroka, koje može potrajati otprilike 2 do 3 sata. Možete odabrati način rada i temperaturu u pećnici, kao na primjer kombinirani ciklus sa razinom vlažnosti od 30 %, temperaturom od 155 °C, a zatim umjesto da odredite vrijeme (ili temperaturu središta), odaberete trajni rad.

Pritisnete tipku za početak rada (start) i pokrenete trajni ciklus, air-o-steam® će raditi neprekidno, dok ga ne prekinete.

Trajni rad se koristi također pri fazi održavanja (“Holding phase”).

air-o-steam®

Tabela temperatura središta

Usporedite s propisima u Vašoj zemlji (ako postoje).

Temperature su u stupnjevima Celzusa

Rad u slijedu	Pripremljeno za konzumaciju	Pripremljeno za brzo hlađenje i regeneraciju nakon toga
Goveđa pečenka (rozbif)		
Slabo pečeno	52 - 55	50 - 52
Slabo do srednje pečeno	56 - 59	54 - 57
Srednje pečeno	60 - 64	58 - 62
Srednje do dobro pečeno	65 - 69	63 - 67
Dobro pečeno	70 - 75	68 - 72
Goveđa pletenica		
Slabo pečeno	72	68
Goveđi filet		
Pisanica		
Ramsteak	(Kao za rozbif)	
Kuhana govedina		
Lopatica	76	70
Rebra	73	70
But	76	70
Goveđi kosani odrezak	80	77
Janjeća pečenka		
Srednje pečeno	63 - 68	60 - 65
Dobro pečeno	70 - 75	67 - 72
Svinjska pečenka	75 - 78	72 - 75
Svinjska koljenica	75	72
Svinjska šunka	70 - 72	68 - 70
Teleća pečenka/ filet		
Srednje do dobro pečeno	65 - 70	63 - 67
Perad		
Pile iz slobodnog uzgoja	82	80
Pile s farme	86	84
Pileći batak	78 - 80	75 - 78
Pileća prsa	75 - 77	67 - 68
Smrznuto pile (odmrznuto)	86	84
Puran	75 - 77	73 - 75
Patka (cijela)	70 - 72	67 - 68
Pačja prsa	64	62
Fazan	72	68
Guska	75 - 77	73 - 75
Mesna pita (svinjetina)	80	NE REGENERIRAJTE!
Shepherd's Pie (pita od janjetine i krumpira)	75	75

Rad u slijedu	Pripremljeno za konzumaciju	Pripremljeno za brzo hlađenje i regeneraciju nakon toga
Pita od mesa i/ili bubrega	75	75
Paštete/Terine	68 - 75	NE REGENERIRAJTE!
Mesna štruca	75	70 - 72
Sarma	72	70
Divljač		
Pečena srnetina	65	62
Pečeni los	75	68
Pečeni sob	75	68
Kobasice		
Svinjska	75	
Goveđa	72	
Pileća	75	
Hrenovka	70	NE REGENERIRAJTE!
Riba		
Filet	70 - 72	68
Cijela	72	68
Pašteta	70	NE REGENERIRAJTE!
Terina	70	NE REGENERIRAJTE!
Jela od krumpira		
Cijeli za izradu pirea	95	/
Lionski krumpir (Lyonnaise)	93	/
Pečeni - cijeli	93	93
Cijeli - piré za tijesto i dr.		
Za punjenja ili sam	95	95
Jela s umakom		
Kockice svinjetine u umaku	72 - 75	70 - 72
Komadi pilettine bez kosti u umaku	70 - 72	68 - 70
Komadi pilettine s kostima u umaku	75 - 77	73 - 75
Kockice govedine u umaku	70	68
Kockice janjetine u umaku	68 - 70	65 - 67
Kockice teletine u umaku	63	60
Komadi guske s kostima u umaku	75 - 77	73 - 75
Miješano povrće bez krumpira u umaku	60 - 62	58 - 60
Miješano povrće s krumpirom u umaku	68 - 70	66 - 68
Meso u tijestu		
Govedinu treba zapeći na vrućoj žarnoj ploči, ohladiti i tek onda umotati u tijesto		
Slabo pečeno	52 - 55	50 - 52
Srednje pečeno	60 - 64	58 - 62
Dobro pečeno	70 - 75	68 - 72

air-o-steam®

Kuhanje i održavanje

HOLD

Kuhanje i održavanje" je postupak koji je nastao prije mnogo stotina godina (u vrijeme kad nisu postojale moderne pećnice) kad su urođenici kopali rupe u tlu i u njima palili velike vatre da zagriju riječno kamenje. Kad se vatra ugasila, pokrili su kamenje s lišćem na koje su stavili velike komade mesa, pokrili meso s velikim lišćem i zatrpali zemljom (sloj zemlje je bio deo otprilike pola metra).

Meso je ostavljano preko cijelog dana i polagano se "kuhalo i održavalo", navečer (nakon zalaza sunca) su ga iskopali i za večeru su imali mekane i sočne komade mesa, koji nisu izgubili puno na težini.

Možemo postupiti na sličan način (dakako, bez da napunimo pećnicu slojem zemlje), tako da prvo odaberemo fazu rada, temperaturu pećnice i središta hrane, a zatim da prosljedimo do iduće faze i odaberemo funkciju "Hold" (održavanje).

Zatim odaberete temperaturu održavanja, imajući na umu da je to temperatura u pećnici. Kad je dostignuta odabrana temperatura središta (vrijednost temperature središta treba namjestiti za otprilike 5 °C niže nego bi je namjestili kad bi po završetku kuhanja izvadili meso iz pećnice), pećnica će se prebaciti iz ciklusa kuhanja u ciklus održavanja i ostati u tom ciklusu sve dok ne prekinete njen rad i izvadite meso.

Ovaj postupak je najpogodniji za komade mesa veće od 8 kg, kao na primjer pečena govedina (rozbif).

Korak 1 (ili faza 1)



Odaberite kombinirani način kuhanja s 40% razinom vlažnosti, temperaturom u pećnici od 120 °C, s temperaturom središta od 55 °C i s umetnutom **sondom sa 6 senzorskih točaka**. Zatim odaberite rad s reduciranim unosom energije (1/2 snage) i reduciranom brzinom ventilatora (1/2 brzine) i predite na idući korak (fazu).

Korak 2 (ili faza 2)



Koristeći **upravljač za kontrolu programa**, odaberite s **glavnom upravljačkom ručicom** na izborniku "Add hold" (dodaj "održavanje"). Zatim odaberite temperaturu održavanja u pećnici od 60 °C, pritisnite tipku za početak (start) kako bi pokrenuli ciklus. Ciklus "kuhanja i održavanja" je sad u radu.

Specijalni ECO – Delta postupak



ECO - Delta postupak je naročiti postupak rada koji osigurava vrlo kvalitetne rezultate pri pečenju svih vrsta velikih komada mesa. Postupak garantira stalnu razliku ("delta") između temperature središta hrane i temperature u pećnici.

Vrijednost te "delta" razlike u temperaturi se može odabrati (naša preporuka) od 30-70 °C (konvekcijski ciklus) odnosno 20-50 °C (kombinirani ciklus) više od odabrane temperature središta. Kao raste temperatura središta, tako u skladu s "delta" vrijednosti, raste i temperatura u pećnici. Temperatura se može namjestiti u rasponu od 1 °C do 120 °C.

Prednosti:

- Izuzetno mala potrošnja energije i vode
- Odlična kvaliteta jela i vrlo mali gubitak težine
- Kuhanje se može obaviti u vrijeme kad nije gužva ili noću
- Viša kvaliteta zahvaljujući laganom postupku kuhanja/ pečenja
- Postoje dva načina **ECO - Delta** postupka; "Linearni" i "Progresivni"
- **Linearni** - u ovom načinu razlika između temperature središta i temperature u pećnici ostaje stalna..
- **Progresivni** - u ovom načinu se prema kraju postupka razlika temperature središta i temperature smanjuje, na primjer:..
- **Početak ciklusa**
temperatura središta je +12 °C "delta" 35 °C – temperatura u pećnici će biti 47 °C
temperatura središta je +35 °C "delta" 35 °C – temperatura u pećnici će biti 70 °C
temperatura središta je +55 °C "delta" 20 °C – temperatura u pećnici će biti 75 °C
temperatura središta je +58 °C "delta" 10 °C – temperatura u pećnici će biti 68 °C
temperatura središta je +60 °C "delta" 5 °C – temperatura u pećnici će biti 65 °C

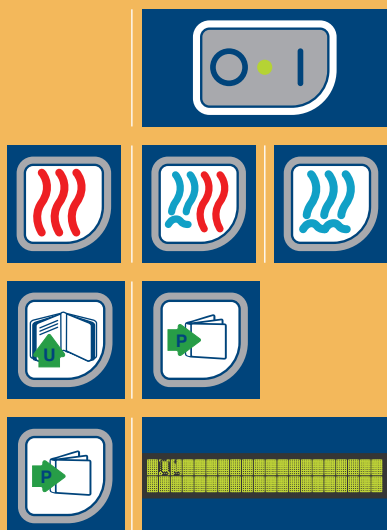
air-o-steam®

Odabiranje unaprijed određenih radnih ciklusa

Unaprijed određeni ili memorirani

Da bi odabrali jedan od unaprijed određenih radnih ciklusa ili jedan od onih koji ste sami unesli u memoriju, trebate pratiti slijedeći postupak:

Operacija 1



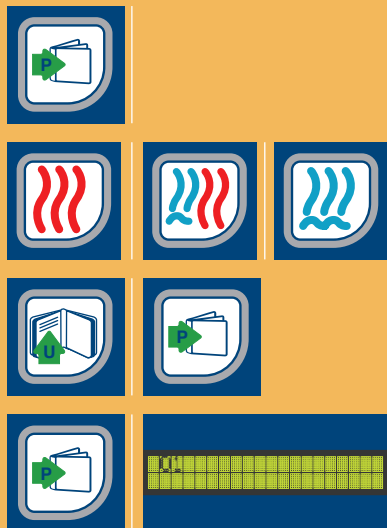
Nakon što uključite pećnicu i ona obavi samoprovjeru signalnih lampica na upravljačkoj ploči, vidjet ćete da bljeskaju **tri tipke za način rada** i uz njih **tipka za dodatne funkcije** i tipka **upravljača za kontrolu programa**.

Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i koristeći **glavni izbornik** okrećite sve dok ne vidite da na LED zaslonu iznad tipke **upravljača za kontrolu programa** broj programa pod kojim je memoriran Vaš recept koji ste odabrali ili neki od programa prije unesen u memoriju u tvornici.

Tada pritisnite tipku za početak (start/stop) da uključite radni ciklus.

Napomena: zapamtite da prije početka rada zagrijete pećnicu.

Operacija 2



Ukoliko je air-o-steam® pećnica bila korištena za neki drugi program ili za zagrijavanje, pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, zatim ju otpustite pa ponovno pritisnite i držite otprilike 1.5 sekundu, dok se LED zaslon isprazni.

Opazit ćete da tri **tipke za način rada** ponovno bljeskaju, zajedno s **tipkom za dodatne funkcije** i tipkom **upravljača za kontrolu programa**.

Sada pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i koristeći **glavni izbornik** odaberite željeni program iz memorije.

Napomena: kada se pojavi broj programa, treba pričekati oko 1.5 sekundu da se pojavi i ime programa.

air-o-steam®

Vodič za kuhanje

Za unaprijed određene cikluse

Preporuke i vodič za recepte za Electrolux-ov air-o-steam®

1. Pečena govedina (rozbif)

Savjeti

Odrežite višak masti, osušite meso i natrljajte sa začinima o izboru. Pecite na podlozi od grubo ribanog sirovog povrća (mire-poix = mješavina luka – 2 dijela, mrkve – 1 dio i celera – 1 dio) kako bi omogućili zraku da kruži oko mesa. Ta podloga daje fini okus sosu napravljenom od sokova koje je meso ispustilo pri pečenju.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



160 °C kroz 10'

Faza 2



70 °C



Temperatura središta
52 °C

Faza 3 (po želji)



Održavajte 60 °C
na trajnom

2. Pečena svinjetina

Savjeti

Dobro očistite meso, osušite kožu i, koristeći oštar nož, zarezite kožu u paralelnim rezovima dubine 2 do 3 mm, s razmakom rezova od otprilike 1 cm. Ako utrljate u kožu nešto soli, to će izvući vlagu iz nje i bit će hrskava. Pecite na podlozi od grubo ribanog sirovog povrća (mire-poix – vidi gore).

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



100 °C kroz 20'

Faza 2



50 °C 20% vlage,
ventilator na pola brzine



Temperatura središta
55 °C

Faza 3



170 °C 20% vlage,
ventilator na pola brzine



Temperatura središta
68 °C

Faza 4



kroz 3'

3. Janjeći hrbat

Savjeti

Odstranite suvišnu masnoću i dijelove koje treba skinuti (koža, žilice i slično), odstranite kosti kičme. Začinite po želji i pecite tako da je strana s kostima prema dolje. Ovisno o debljini kostiju karea, možda ćete morati pokriti vrhove kostiju, zamotavši ih u aluminijsku foliju kako bi ih zaštitili da ne izgore.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



180 °C

60% vlage



Temperatura središta
40 °C

Faza 2



190 °C

10% vlage



Temperatura središta
55 °C

Faza 3



kroz 2'

4. Pileći bataci

Savjeti

Osušite kožu bataka s papirnatim ručnikom i zatim posipajte sa suhom mješavinom začina. Pecite ili na rešetkama GN 1/1 od nehrđajućeg čelika ili u gastroposudama GN 1/1 od nehrđajućeg čelika, dubine 20 mm.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



200 °C

60% vlage, kroz 10'

Faza 2



190 °C

20% vlage



Temperatura središta
82 °C

Faza 3



kroz 1'

5. Pile na roštilju

Savjeti

Uklonite sve dijelove iznutrice iz unutrašnjosti pileta, operite pile pod tekućom hladnom vodom, zatim osušite pomoću papirnatoг ručnika. Unutrašnjost pileta možete začiniti ili ispuniti nadjevom, kako bi pile dobilo bolji tek. Izvana pile možete posipati suhom smjesom začina. Zatim piliće stavite na rešetku za pečenje pilića ili na standardnu GN 1/1 rešetku od nehrđajućeg čelika i to sa stražnjim dijelom pileta prema dolje. Na jednu rešetku stane 5 do 6 pilića.

Prijedlog mješavine za nadjev

Za pilića težine cca 1.3 kg:

- 30 gm fino kositog luka
- 150 gm bijelog kruha narezanog na kockice 1x1x1 cm, bez kore, (radi lakšeg rezanja u kockice, narežite prvo kruh na kriške i ostavite ga da se malo osuši)
- 100 gm pilećih jetara – očišćenih i narezanih.
- 1/4 čajne žličice osušenog timijana
- 1/4 čajne žličice sušene kadulje
- 1/4 čajne žličice mljevenog crnog papra
- 1/2 čajne žličice sitne soli
- 1/2 lovorovog lista usitnjenog u malo komadiće
- 2 čajne žličice svježeg kositog peršina
- 75 gm soljenog maslaca
- 100 ml mljeka

Postupak

Rastopite maslac u posudi za sote (sauté) na srednjoj vatri, dodajte luk i miješajte drvenom kuhačom dok luk ne postane "proziran", pazite pri tome da luk ne potamni.

Dodajte pileća jetra i kuhajte dok ne postane lagano smeđe, ali ne još kuhano do kraja, a onda dodajte sol, papar, začinske trave i kruh. Sve dobro promiješajte i na kraju dodajte mljeko. Zatim pustite da se ohladi da bi lakše mogli napuniti pile rukom. Masa za punjenje se može pripremiti i prije i čuvati u hermetičkoj posudi u hladnjaku do 3 dana.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



190 °C

10% vlage, kroz 10'

Faza 2



175 °C

40% vlage, kroz 10'

Faza 3



180 °C

30% vlage, kroz 10'

Faza 4



175 °C

10% vlage, kroz 5'

Faza 5



190 °C

Otvoreni odušnik



**Temperatura
središta 82 °C**

6. Pečeno pile

Savjeti

Uklonite sve dijelove iznutrice iz unutrašnjosti pileta, operite pile pod tekućom hladnom vodom, zatim osušite pomoću papirnatoг ručnika. Unutrašnjost pileta možete začiniti ili ispuniti nadjevom, kako bi pile dobilo bolji tek. Izvana pile možete posipati suhom smjesom začina. Zatim piliće stavite na rešetku za pečenje pilića ili na standardnu GN 1/1 rešetku od nehrđajućeg čelika i to sa stražnjim dijelom pileta prema dolje. Na jednu rešetku stane 5 do 6 pilića

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



210 °C

10% vlage, kroz 8'

Faza 2



190 °C

90% vlage, kroz 10'

Faza 3



190 °C

60% vlage, kroz 8'

Faza 4



230 °C

40% vlage, kroz 5'

Faza 5



195 °C

Otvoreni odušnik



Temperatura središta

82 °C

Faza 6



kroz 2'

7. Kroasani – smrznuti i spremni za pečenje

Savjeti

Za bolje rezultate koristite perforirane aluminijske limove za pečenje GN 1/1. Između kroasana ostavite dovoljno prostora da se ne zalijepe jedan za drugi pri pečenju.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



160 °C

30% vlage, kroz 15'

Faza 2



kroz 1'

8. Lasagne

Savjeti

Pripremite ih u posudama GN 1/1 (ili GN ½) dubine 65 mm. U posudu stane otprilike do 5 kg lasagne

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



165 °C
30% vlage, kroz 20'

Faza 2



160 °C
otvoreni odušnik, kroz 20'

Faza 3



kroz 2'

9. Govedi, svinjski ili pileći Kebab/Satay(azijski ražnjići)

Savjeti

Narežite meso na kockice veličine 1.5 cm, a kod govedine i svinjetine koristite filet, kako bi meso bilo mekano. Namočite drvene štapiće u vodu (otprilike 1 sat prije nego ih koristite), zatim na njih stavite meso, koje se može kombinirati s komadićima zelene, crvene i žute paprike i malim gljivama. Meso možete prije upotrebe začiniti ili marinirati po želji. Pecite u teflonskim posudama dubine 20 mm ili na papiru za pečenje.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



180 °C
60% vlage, kroz 10'

Faza 2



200 °C
20% vlage, kroz 5'

Faza 3



kroz 1'

10. Hamburgeri – Svaki približno 100gm – 15 u GN 1/1 posudi

Savjeti

Pecite u plitkoj teflonskoj ili željeznoj posudi. Premažite rastopljenim maslacem i posipajte sa začinima prije pečenja.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



195 °C
20% vlage, kroz 8'

Faza 2



200 °C
otvoreni odušnik, kroz 3'

Faza 3



kroz 2'

11. Pilav od riže

Savjeti

Dobro operite rižu i stavite u GN 1/1 posudu dubine 65 mm. Na 1 1/2 kg riže treba dodati 3 litre vode/ temeljca. U svaku posudu dodajte i približno 100 gm maslaca. Voda/ temeljca se može smanjiti na 1 1/4 zapremine riže, što će malo smanjiti vrijeme kuhanja.

Napomena: Koristite li vruću vodu ili vrući temeljac, skratite vrijeme kuhanja u Fazi 1 na 15 minuta.

Najbolja je riža dugog zrna, a može se miješati i s rižom kratkog zrna u omjeru 50/50.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



150 °C

80% vlage, kroz 25'

Faza 2



140 °C

40% vlage, kroz 3'

Faza 3



kroz 2'

12. Kuhana jaja

Savjeti

Jaja trebaju biti na sobnoj temperaturi prije stavljanja u pećnicu. Stavite ih u perforiranu posudu GN 1/1 u samo jednom sloju. Pećnicu prethodno zagrijte na 140 °C u kombiniranom ciklusu sa 40 % vlage.

Napomena: Ovaj način daje "tvrdo kuhana" jaja. Kad su kuhana, jaja uronite u hladnu vodu, kako bi lakše skinuli ljusku s jaja.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



110 °C

100% vlage, kroz 8'

Faza 2



100 °C

kroz 5'

Faza 3



kroz 2'

13. Krumpir u ljusci

Savjeti

Izaberite krumpire približne veličine loptice za tenis, dobro ih operite i umotajte u aluminijsku foliju. Stavite ih u posudu GN 1/1 dubine 20 mm na sloj grube soli.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



180 °C

60% vlage, kroz 30'

Faza 2



175 °C

40% vlage, kroz 15'

Faza 3



150 °C

50% vlage, kroz 10'

Faza 4



kroz 2'

14. Miješano smrznuto povrće

Savjeti

Stavite povrće u perforiranu posudu GN 1/1 dubine 65 mm, ali rastresito, a ne kao smrznuti blok.

U posudu stane otprilike 2 do 2 1/2 kg. Pečnicu prethodno zagrijte na 160 °C u kombiniranom ciklusu sa 60 % vlage.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



130 °C
kroz 15'

Faza 2



100 °C
kroz 15'

Faza 3



kroz 3'

15. Pečena riba (Cijela)

Savjeti

Očistite ribu pod hladnom vodom i izvadite sve iznutrice. Stavite ribu u posudu GN 1/1 dubine 40 mm zajedno s sitnim rajčicama, narezanim češnjakom, svježim listovima lovora, paprom u zrnu, oko pola litre vode ili riblje juhe ili ribljeg temeljca i 100 ml maslinovog ulja.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



170 °C
40% vlage



Temperatura središta
66 °C

Faza 2



kroz 2'

16. Fileti lososa

Savjeti

Uklonite sve kosti koristeći duga klijesta ili pincetu. Stavite filete u posudu GN1/1 dubine 20 - 25 mm, koja je premazana rastopljenim maslacem. Površinu ribe osušite papirnatim ručnikom, premažite rastopljenim maslacem i posipajte lagano začinima po želji.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



105 °C
80% vlage, kroz 3'

Faza 2



100 °C
kroz 5'

Faza 3



kroz 1'

17. Tortice, kolačići – pojedine porcije, svaka dubine 1,5 cm

Savjeti

Stavite na perforirane aluminijske limove za pečenje.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



185 °C
30% vlage, kroz 3'

Faza 2



165 °C
20% vlage, kroz 9'

Faza 3



kroz 1'

18. Savijača od jabuka – pojedinačne porcije

Savjeti

Stavite na papir za pečenje ili na perforirani aluminijski lim za pečenje.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



185 °C
20% vlage, kroz 10'

Faza 2



165 °C
otvoreni odušnik, kroz 6'

Faza 3



kroz 2'

19. Mesne okruglice – svaka približno 60 gm

Savjeti

Stavite u teflonske posude GN 1/1 dubine 20 mm ili na papir za pečenje u posude GN 1/1 od nehrđajućeg čelika.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



195 °C
30% vlage, kroz 8'

Faza 2



180 °C
otvoreni odušnik, kroz 5'

Faza 3



kroz 2'

20. Polupečeni francuz (baguette) i pecivo - (konfekcionirano)

Savjeti

Stavite na perforirani aluminijski lim za pečenje

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



180 °C

30% vlage, kroz 10'

Faza 2



170 °C

otvoreni odušnik, kroz 5'

Faza 3



kroz 2'

21. Pita od jabuka ili drugog voća

Savjeti

Kolač pecite u okruglim posudama za pečenje ili u posudama GN 1/1 dubine 40 mm.

Prijedlog radnog ciklusa

Faza 1



160 °C

kroz 25'

Faza 2



160 °C

otvoreni odušnik, kroz 5'

Faza 3



kroz 2'

Rad u više faza

air-o-steam®

Rad u više faza

Primjeri višefaznih ciklusa

Jelo

Pečena govedina (roz bif)

Radni ciklus

Faza 1



Konvekcijski ciklus

200 °C
kroz 10'

Faza 2



Kombinirani ciklus

180 °C
30% vlage



Temperatura središta
50 °C

Faza 3



Stanka 10'

Faza 4



Kombinirani ciklus

140 °C
40% vlage
Ventilator s pola brzine



Temperatura središta
55 °C

Faza 5



Konvekcijski ciklus

180 °C
10% vlage
Ventilator s pola brzine



Temperatura središta
58 °C

Faza 6



Stanka 5'

Jelo

Pečeno pile

Radni ciklus

Faza 1



Konvekcijski ciklus

210 °C
10% vlage
kroz 8'

Faza 2



Kombinirani ciklus

190 °C
90% vlage
kroz 10'

Faza 3



Konvekcijski ciklus

190 °C
60% vlage
kroz 8'

Faza 4



Kombinirani ciklus

230 °C
40% vlage
kroz 5'

Faza 5



Konvekcijski ciklus

195 °C
Otvoreni odušnik



Temperatura središta

82 °C

Faza 6



Stanka 2'

air-o-steam®

Jelo

Radni ciklus

Mesna terina

Faza 1



Parni ciklus

75 °C

Ventilator s pola brzine



Temperatura središta

68 °C

Faza 2



Stanka 5'

Omlet (Quiche)

Faza 1



Konvekcijski ciklus

160 °C

20% vlage

kroz 20'

Faza 2



Konvekcijski ciklus

180 °C

10% vlage

kroz 15'

Faza 3



Stanka 2'

Pilav od riže

Faza 1



Kombinirani ciklus

150 °C

80% vlage

kroz 25'

Faza 2



Kombinirani ciklus

140 °C

40% vlage

kroz 3'

Faza 3



Stanka 2'

Jelo

Lasagne

Radni ciklus

Faza 1



Konvekcijski ciklus

165 °C
kroz 20'
30% vlage

Faza 2



Konvekcijski ciklus

160 °C
Otvoreni odušnik
kroz 20'

Faza 3



Stanka 2'

Pečena riba

Faza 1



Kombinirani ciklus

170 °C
40% vlage



Temperatura središta

66 °C

Faza 2



Stanka 2'

Cvjetača

Faza 1



Parni ciklus

100 °C
kroz 10'

Faza 2



Stanka 1'

air-o-steam®

Jelo

Poširano vakumirano voće

Radni ciklus

Faza 1



Parni ciklus

93 °C
kroz 18'

Faza 2



Stanka 2'

Kroasani

Faza 1



Konvekcijski ciklus

160 °C
30% vlage, kroz 18'

Faza 2



Stanka 2'

air-o-steam®

Kapacitet kod pečenja pilića

Vrijedi za piliće približne težine 1.2 kg

Pećnica 6 x 1/1 GN

(razmak vodoravnica 60 mm)

Cijelo pile - 3 x 1/1 rešetka, 6 pilića na svakoj = 18 pilića

Pile razrezano na polovice - 6 x 1/1 rešetka, 4 pilića na svakoj = 24 pilića

Pećnica 10 x 1/1 GN

(razmak vodoravnica 60 mm)

Cijelo pile - 5 x 1/1 rešetka, 6 pilića na svakoj = 30 pilića

Pile razrezano na polovice - 10 x 1/1 rešetka, 4 pilića na svakoj = 40 pilića

Pećnica 10 x 2/1 GN

(razmak vodoravnica 60 mm)

Cijelo pile - 10 x 1/1 rešetka, 6 pilića na svakoj = 60 pilića

Pile razrezano na polovice - 20 x 1/1 rešetki, 4 pilića na svakoj = 80 pilića

Pećnica 20 x 1/1 GN

(razmak vodoravnica 60 mm)

Cijelo pile - 10 x 1/1 rešetki, 6 pilića na svakoj = 60 pilića

Pile razrezano na polovice - 20 x 1/1 rešetki, 4 pilića na svakoj = 80 pilića

Pećnica 20 x 2/1 GN

(razmak vodoravnica 60 mm)

Cijelo pile - 20 x 1/1 rešetka, 6 pilića na svakoj = 120 pilića

Pile razrezano na polovice - 40 x 1/1 rešetki, 4 pilića na svakoj = 160 pilića

air-o-steam®

Radni ciklus

Za cijele pečene piliće

Jelo

Radni ciklus

Faza 1



Konvekcijski ciklus

190 °C
10% vlage
kroz 10'

Faza 2



Kombinirani ciklus

175 °C
40% vlage
kroz 10'

Faza 3



Kombinirani ciklus

180 °C
kroz 5'

Faza 4



Kombinirani ciklus

175 °C
10% vlage
kroz 5'

Faza 5



Konvekcijski ciklus

190 °C
Otvoreni odušnik

Faza 6



Stanka 2'



Temperatura središta

82 °C

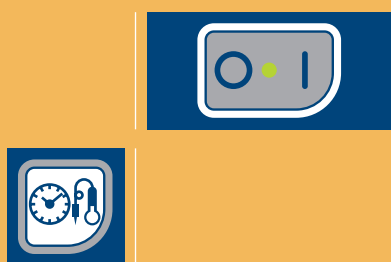
Upute za rad s pećnicom air-o-steam®

air-o-steam®

Namještanje vremena i datuma

Betjeningsvejledning

Operacija 1



Uključite pećnicu pritiskom na tipku **uključeno/ isključeno (on/off)**. Pritisnite i držite kroz otprilike 1.5 sekundu

Tipka za odabir vremena/ temperature središta

Operacija 2



Na zaslonu ćete vidjeti na primjer:

Operacija 3



Brojka 16 će bljeskati – to je oznaka sata. Želite li promijeniti sat, koristite glavni izbornik da odaberete sat po želji. Ovaj sat ima 24 sata (od 0 do 24). Za odabir minuta pritisnite **tipku za odabir vremena/ temperature središta**. Sada će bljeskati minute, koje možete odabrati opet uz pomoć glavnog izbornika. Sate i minute treba namjestiti prema stvarnom vremenu.

Operacija 4



Da odaberete dan/ datum, ponovno pritisnete **tipku za odabir vremena/ temperature središta**. Broj 10 će bljeskati. Ponovno koristite glavni izbornik za odabir dana/ datuma. Želite li odabrati i mjesec, pritisnite ponovno **tipku za odabir vremena/ temperature središta**. Sada će bljeskati broj 04. Mjesec odaberete uz pomoć glavnog izbornika. Za odabir godine ponovite cijeli postupak još jednom.

Zatim pričekajte nekoliko sekundi dok brojke prestanu bljeskati. Novo unesene vrijednosti su spremljene u memoriju.

air-o-steam®

Spremanje radnog ciklusa u memoriju

Na primjer: Pečena govedina (rozbif)

Operacija 1



Odaberite **kombinirani** način sa 40% vlage tako da pritisnete tipku **za kombinirani ciklus dvaput**, zatim koristeći **glavni izbornik** odaberite razinu vlažnosti od 40%.

Operacija 2



Odaberite air-o-steam® temperaturu pritiskom na **tipku za trenutnu temperaturu**.
Upotrijebite **glavni izbornik** da odaberete air-o-steam® temperaturu (na primjer 140 °C).

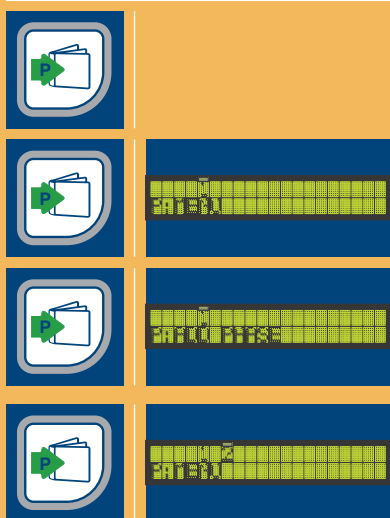
Operacija 3



Odaberite upravljanje radnim ciklusom pomoću određivanja vremena trajanja ili temperature središta hrane tako da pritisnete **tipku za odabir vremena/temperature središta**

Pomoću **glavnog izbornika** odaberite **vrijeme ili temperaturu središta**.

Operacija 4

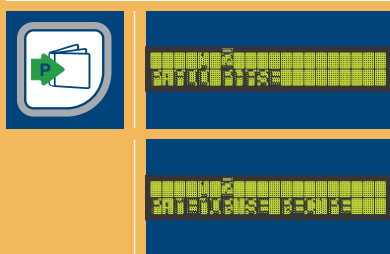


Kako bi odabrali slijedeći radni korak pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**.

Na zaslonu će se pojaviti **1 P: MENU**, zatim ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjet ćete natpis **1 P: ADD PHASE (dodaj fazu)**.

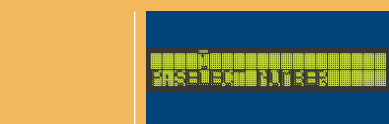
Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** radi potvrde.
Sad će na zaslonu pisati **1 2 P: MENU**.
Dodajte još jedan radni korak tako da još jednom ponovite postupak Operacije 4.

Operacija 5

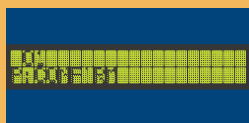


Kako bi ubacili recept u memoriju, pritisnite ponovno tipku **upravljača za kontrolu programa** i na zaslonu ćete vidjeti **1 2 P: ADD PHASE (dodaj fazu)**.

Okrećite **glavni izbornik** dok ne vidite **1 2 P: MEMORISE RECIPE** (unesi recept u memoriju). Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** radi potvrde.



Pojaviti će se **1 P: SELECT NUMBER (odaberi broj)**. Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjet ćete **01 P: CONFIRM (potvrdi)**.

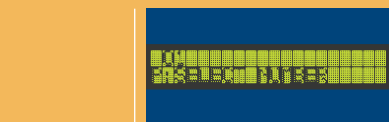


Broj **01** će se pojaviti bljeskajući, što će značiti da ga treba potvrditi ili unijeti drugi broj po svom izboru.

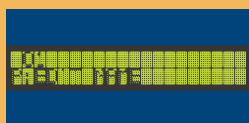


Radi potvrde pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**.

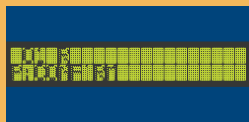
Operacija 6



Na zaslonu će se pojaviti **01 P: SELECT NUMBER (odaberi broj)**.



Okrenite **glavni izbornik** dok se na zaslonu ne pojavi **01 P: EDIT NAME (uredi ime)**.



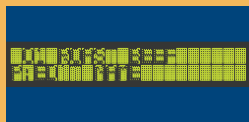
Pritisnite ponovno tipku **upravljača za kontrolu programa** i na zaslonu ćete vidjeti **01 R P: CONFIRM (R) (potvrdi R)** pa okrenite **glavni izbornik** kako bi odabrali broj ili slovo.



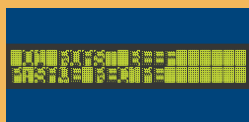
Kada odaberete broj ili slovo, pritisnite **desnu strelicu** kao bi se prešli u idući prostor za unos brojeva odnosno slova.

Zatim ponovno okrenite izbornik kako bi izabrali novi broj ili slovo.

Ponavljajte postupak sve dok ne upišete cijelo "ime".



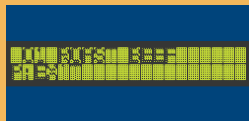
Zatim ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, i vidjet ćete natpis **01 ROAST BEEF P: EDIT NAME (rozbif P – uredi ime)**.



Sada okrenite izbornik dok ne vidite **01 ROAST BEEF P: STORE (rozbif P – spremi)**



Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, pojavit će se natpis **01 ROAST BEEF P: ADD PHASE (rozbif P – dodaj fazu)**.



Okrenite **glavni izbornik** sve dok se ne pojavi natpis **01 ROAST BEEF P: EXIT (rozbif P – izlaz)**.



Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** još jednom i pojavit će se natpis **01 ROAST BEEF P: CONFIRM** (rozbif P – spremi).



Na kraju pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i držite ju 1-5 sekundi. Zaslom će se isprazniti, a Vi ste svoj radni ciklus spremili u programsku memoriju.

Operacija 7



Ako želite “pozvati” svoj memorirani radni ciklus, pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, zatim okrenite **glavni izbornik** da odaberete odgovarajući broj i pričekajte nekoliko sekundi da se na zaslonu pojavi ime ciklusa.



Za pokretanje ciklusa pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**).

air-o-steam®

Ubacivanje odgode početka radnog

Ciklusa: na primjer Vi želite peći veliki komad govedine od oko 15 kg. Pećnica treba biti na sobnoj temperaturi, a meso ohlađeno na cca 2 - 4 °C.

Operacija 1



Odaberite **Kombinirani** način sa 40% vlage, pritisnite **tipku za kombinirani ciklus** dva puta pa koristeći **glavni izbornik** odredite postotak vlage od 40%.

Operacija 2



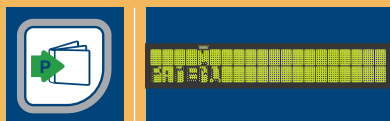
Odredite *air-o-steam*® temperaturu pritiskom na **tipku za trenutnu temperaturu**. Koristite **glavni izbornik** da odredite *air-o-steam*® temperaturu (na primjer 140 °C).

Operacija 3



Sada pritisnite **tipku za temperaturu središta** kako bi odredili vrijednost temperature središta, na primjer 57 °C.

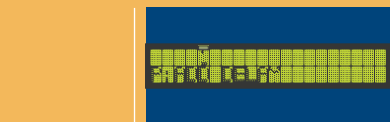
Operacija 4



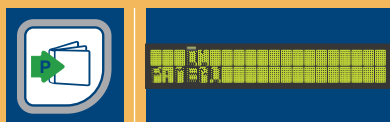
Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, na zaslonu ćete vidjeti **1 P: MENU**.



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i na zaslonu će pisati **1 P: ADD PHASE** (dodaj fazu).



Okretanjem **glavnog izbornika** odaberite **1 P: ADD DELAY** (dodaj odgodu).



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i na zaslonu će se pojaviti **D1 P: MENU**.

Na primjer:



Na zaslonu za prikaz **vremena/temperature središta** vidjeti ćete stvarno vrijeme (doba dana).

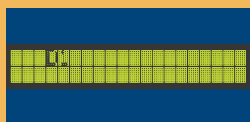


Vi želite da Vaš radni ciklus počne s radom u **18:00**. Koristeći **glavni izbornik** odredite vrijeme - **18:00** – na zaslonu za prikaz vremena (crvene brojke).

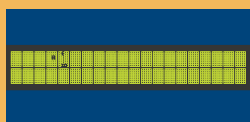
Operacija 5



Pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**) kako bi pokrenuli radni ciklus.



Rasvjeta u unutrašnjosti pećnice će se ugasiti, a na zaslonu iznad tipku **upravljača za kontrolu programa** će se naizmjenice pojaviti **D1 •1**.



Radni ciklus će se automatski pokrenuti po završetku vremenskog intervala odgode.

air-o-steam®

Kuhanje i održavanje

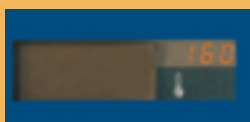
Primjer: Pečena govedina (rozbif) - (prethodno zagrijavanje "air-o-steam®" na 190 °C)

Operacija 1



Odaberite **Kombinirani** način sa 40% vlage, pritisnite **tipku za kombinirani ciklus** dva puta, zatim pomoću **glavnog izbornika** odredite razinu vlažnosti na 40%.

Operacija 2



Odaberite *air-o-steam®* temperaturu pritiskom na **tipku za trenutnu temperaturu**. Pomoću **glavnog izbornika** odredite *air-o-steam®* temperaturu (na primjer 160 °C).

Operacija 3

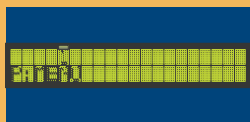


Sada namjestite temperaturu središta na vrijednost koja je približno 6 – 9 °C niža od one na koju bi ju namjestili da je predviđeno ispeći meso i odmah ga servirati.

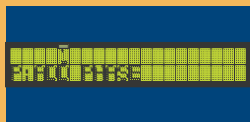
Pritisnite tipku za temperaturu središta ukoliko se pojavio simbol za vrijeme.

Ponovno pritisnite **tipku za odabir vremena/ temperature središta** i dok brojke bljeskaju, odredite uz pomoć glavnog izbornika temperaturu središta po svom izboru.

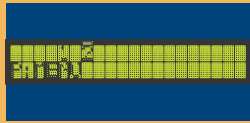
Operacija 4



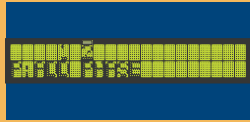
Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i na zaslonu će se pojaviti **1 P: MENU**.



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, na zaslonu će se pojaviti **1 P: ADD PHASE** (dodaj fazu).

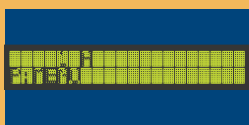


Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, na zaslonu će se pojaviti **12 P: MENU**.

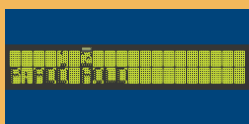


Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa**, na zaslonu će se pojaviti **12 P: ADD PHASE** (dodaj fazu).

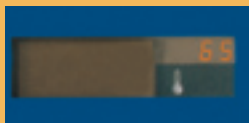
Okrećite **glavni izbornik**, dok se na zaslonu ne pojavi natpis **12 P: ADD HOLD** (dodaj održavanje).



Pritisnite **glavni izbornik** i na zaslonu ćete vidjeti **1 H P: MENU**



Na **zaslonu za prikaz temperature** pojavit će se natpis **12 P: ADD HOLD** (dodaj održavanje).



Riječ **“Hold”** će biti isto tako osvijetljena u zoni “Dodatni načini rada”.

Okretanjem **glavnog izbornika** odaberite temperaturu održavanja, na primjer 65 °C.

Operacija 5



Pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**) kako bi pokrenuli radni ciklus.

Kada temperatura središta mesa dosegne odabranu temperaturu, pećnica će se automatski prebaciti na funkciju **Održavanja**. Ventilator u pećnici će raditi isprekidano, izmjenjivati će se faze od približno 5 sekundi rada ventilatora s pola brzine sa prekidima rada od otprilike 50 sekundi.

air-o-steam®

ECO - Delta postupak

Kako koristiti "Linearni" postupak

Na primjer: Pečena govedina (roz bif)

Operacija 1



Pritisnite tipku za **Kombinirani** način rada i zatim još jednom da odaberete razinu vlažnosti. Razinu vlažnosti ćete odrediti, koristeći glavni izbornik, na 45%.

Operacija 2

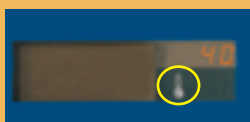


Sada odredite željenu temperaturu središta, na primjer 57 °C, pritiskom na **tipku za odabir vremena/ temperature središta** i dok brojke bljeskaju, odaberite pomoću glavnog izbornika temperaturu od 57 °C.

Operacija 3



Pritisnite **tipku za dodatne funkcije** i uz pomoć **glavnog izbornika** odaberite **simbol ECO-Delta**. Na zaslonu će se pojaviti brojka "20". Taj broj predstavlja vrijednost razlike između temperature središta hrane i temperature u pećnici.



Raspon temperature za "delta" funkciju je od +1 °C pa do 120 °C. Želite li da "delta" ima vrijednost od 40 °C, pritisnite i koristeći glavni izbornik odaberite 40 °C.

Operacija 4



Umetnite **sondu sa 6 senzorskih točaka** u meso, zatvorite vrata pećnice i pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**), kako bi pokrenuli radni ciklus. Temperatura u pećnici će uvijek biti približno 40 °C viša nego temperatura središta mesa.

Operacija 5

Kada temperatura središta dostigne vrijednost koja je programirana, rad pećnice se prekida automatski. Primijetiti ćete da vanjska površina mesa nije dobila smeđu boju (nije zapečena), jer je temperatura na kraju radnog ciklusa samo 97 °C, a za postizanje smeđe boje potrebno je najmanje 130 °C..

Zato ćemo izvaditi meso iz pećnice, namjestiti **konvekcijski** ciklus na 225 °C i zagrijati pećnicu kroz približno 10 minuta, a onda staviti meso natrag u pećnicu kroz idućih (približno) 12 minuta kako bi poprimilo smeđu boju.



air-o-steam®

ECO - Delta postupak

Kako koristiti "Progresivni" postupak

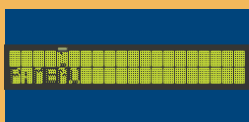
Na primjer: Pečena govedina (rozbif) (prethodno zagrijavanje "air-o-steam®" na 100 °C kroz 10')

Operacija 1

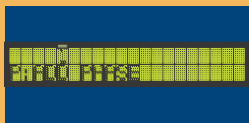


Odaberite **parni** ciklus na 100 °C (prva faza) i namjestite vrijeme na 10'.

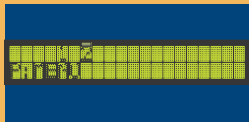
Operacija 2



Pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjet ćete natpis: **1 P: MENU**.



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i natpis će glasiti: **1 P: ADD PHASE** (dodaj fazu).



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjet ćete natpis: **12 P: MENU**.



Odaberite **kombinirani** ciklus i namjestite razinu vlažnosti (ponovnim pritiskom na tipku za kombinirani ciklus) na 40%.



Sada pritisnite **tipku za dodatne funkcije**



i koristeći **glavni izbornik** odaberite **simbol ECO-Delta** (tako da se simbol osvijetli crveno).

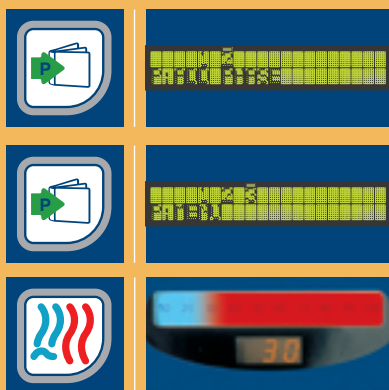


Pritisnite **tipku za temperaturu** i koristeći **glavni izbornik** namjestite **60 °C**.



Pritisnite na **tipku za odabir vremena/ temperature središta** i namjestite temperaturu središta na **30 °C**.

Operacija 3

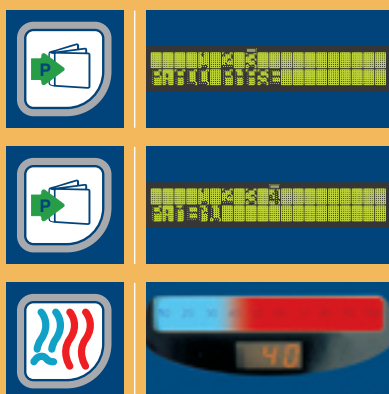


Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjeti ćete natpis:
12 P: ADD PHASE (dodaj fazu).

Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i natpis će glasiti:
123 P: MENU.

Odaberite **kombinirani** ciklus sa 30% vlage i **ECO - Delta temperaturom** od 40 °C, a temperaturom središta od 40 °C.

Operacija 4

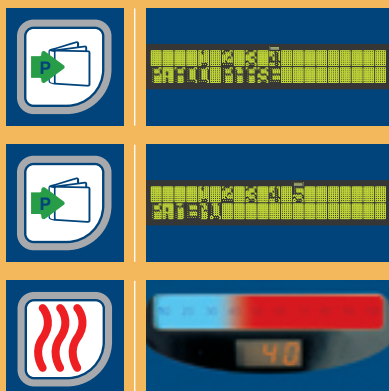


Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjeti ćete natpis:
123 P: ADD PHASE (dodaj fazu).

Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i natpis će glasiti:
1234 P: MENU.

Odaberite **kombinirani** ciklus sa 40% vlage i **ECO - Delta temperaturom** od 35 °C, a temperaturom središta od 50 °C.

Operacija 5



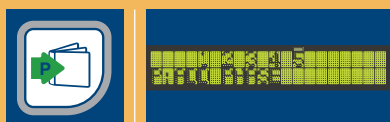
Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i natpis će glasiti:
1234 P: ADD PHASE (dodaj fazu).

Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjeti ćete natpis:
12345 P: MENU.

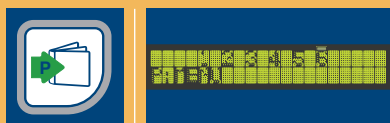
Odaberite **konvekcijski** ciklus sa 40% vlage tako da dva puta pritisnete **tipku za konvekcijski ciklus**.

Koristeći **glavni izbornik** namjestite 40%.
Odaberite **ECO - Delta temperaturu** na 25 °C, temperaturu središta od 58 °C.

Operacija 6



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i vidjeti ćete natpis: **12345 P: ADD PHASE** (dodaj fazu).



Ponovno pritisnite tipku **upravljača za kontrolu programa** i natpis će glasiti: **123456 P: MENU**.



Sada pritisnite **tipku za dodatne funkcije** i koristeći **glavni izbornik**, odaberite **stanku**, namještajući vrijeme na 2 minute.



Pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**), kako bi pokrenuli radni ciklus.

Ovaj je radni ciklus pogodan i za ostale vrste mesa, potrebno je samo završnu temperaturu središta prilagoditi namirnici.

Upute za održavanje

air-o-steam®

Odstranjivanje kamenca iz generatora pare

Vodič

Upozorenje



Kada se upali **svjetlosni signal**, to je znak da **generator pare** treba **očistiti** ili da treba **odstraniti** iz njega **kamenac**.

Operacija 1

Prekinite dovod vode u air-o-steam® pećnicu (pećnica mora biti u stanju mirovanja).

Operacija 2



Pritisnite **tipku za ručno pražnjenje generatora pare** i držite ju dok se ne upali svjetlosni signal. To će automatski otvoriti ventil za pražnjenje i ispustiti vodu iz spremnika za vodu generatora pare.



Skinite crni gumeni čep s odušnika generatora pare, koji se nalazi na lijevoj gornjoj strani air-o-steam® pećnice i koristeći se lijevkom utočite:

Pećnica kapaciteta 6 gastroposuda = 5 Litara

Pećnica kapaciteta 10 gastroposuda = 5 Litara

Pećnica kapaciteta 20 gastroposuda = 8.2 Litara

Pećnica kapaciteta 40 gastroposuda = 16 Litara

čistog bijelog octa ili kemijskog sredstva (kojeg je odobrio proizvođač) za skidanje kamenca.

Operacija 3

Vratite crni gumeni čep na mjesto i uključite dovod vode. Spremnik za vodu generatora pare će se napuniti automatski do potrebne razine.

Ostavite pećnicu uključenu, ali nemojte pokretati niti jedan program (dakle u **mirovanju**) – u trajanju od **najmanje 2 sata**. Za to će se vrijeme ocat ili kemijsko sredstvo u spremniku vode zagrijati i otopiti kamenac.

Operacija 4



Nakon toga ponovno isključite dovod vode u pećnicu, pritisnite **tipku za ručno pražnjenje generatora pare**. Upaliti će se svjetlosni signal i ocat/ kemijsko sredstvo će iscuriti iz spremnika.

Ponovno skinite crni gumeni čep i, koristeći lijevak, natočite približno 4 do 5 litara hladne vode da isperete talog.

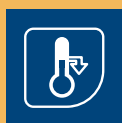
Ponovno otvorite dovod vode u pećnicu, pritisnite **tipku za ručno pražnjenje generatora pare** da zatvorite ventil za pražnjenje (svjetlosni signal bljeska). Air-o-steam® pećnica je opet spremna za rad – **provjerite da li je crni gumeni čep na mjestu**.

air-o-steam®

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Vodič

Operacija 1



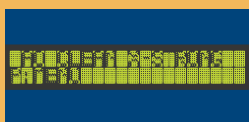
Da bi mogli temeljito očistiti pećnicu, prije čišćenja uklonite sve gastroposude i rešetke koje su postavljene na vodilice ili u klizni okvir. Temperatura u pećnici mora biti niža od 70 °C prije početka ciklusa za čišćenje. Ukoliko premašuje tu temperaturu, pritisnite **tipku za brzo hlađenje** (vrata pećnice ostaju pri tome zatvorena).

Operacija 2



Kad se ventilator počne okretati, otvorite vrata pećnice da ubrzate proces hlađenja. Kad se temperatura u pećnici spusti ispod 70 °C (što očitete na zaslonu za prikaz temperature), zatvorite vrata pećnice i ponovno pritisnite **tipku za brzo hlađenje**, kako bi zaustavili postupak hlađenja.

Operacija 3



Pritisnite **tipku za program**.

Nakon pritiska na tipku za program, odaberite radni ciklus iz memorije, ciklus čišćenja ili ciklus kuhanja na niskoj temperaturi (L.T.C.) Ukoliko na zaslonu piše **1 P: MENU**. Pritisnite ponovno tipku  i držite ju pritisnuto kroz 1 do 5 sekundi, dok se zaslon ne isprazni.

Pritisnite  tipku, koristite glavni izbornik tako da ga okrećete sve dok ne dođete do ciklusa za čišćenje. Okretanjem izbornika možete odrediti vrstu ciklusa za čišćenje: "lagano", "srednje", "jako", ili "vrlo jako". Pritisnite  tipku kako bi uključili radni ciklus.

Operacija 4

Uvjerite se da su spremnici za deterdžent i sredstvo za ispiranje puni i da je dovod vode u pećnicu otvoren.

Pritisnite tipku za početak rada (**start/stop**), kako bi pokrenuli radni ciklus.



Napomena: Nemojte otvarati vrata pećnice za vrijeme trajanja ciklusa za čišćenje. Kada ciklus za čišćenje završi, izvadite klizni okvir ili vodilice iz pećnice i obrišite dno komore u pećnici vlažnom krpom. Provjerite da poklopac odvodnog otvora nije blokiran otpacima ostataka hrane. Periodično provjeravajte i prostor iza poklopca ventilatora, očistite ga ako je potrebno i zatim vratite poklopac na mjesto. Budite pažljivi kada čistite oko ventilatora i grijača i nosite zaštitne rukavice pri upotrebi kemijskih sredstava. Vrata pećnice imaju dvostruko staklo pa se unutarnji stakleni panel može otvoriti i otklopiti na pantima. Panel se otvara pritiskom na dvije spojnice koji su smještene na gornjoj i donjoj strani.

air-o-chill®

air-o-chill®

Brzi ohlađivač i zamrzivač

Cruise cycle

Patent pending

Turbo hlađenje i programi
(2 po ciklusu)

Podesimo, ciklusi za sladoled mogu
se nadomjestiti pomoću software-a

Komora / središte hrane
vrijednosti temperature

HACCP i alarm za kvar

Stvarno vrijeme sa
samodijagnostikom

Dodatne funkcije

- Ručni start za funkciju odmrzavanja
- Izbor sonde za temperaturu središta (do 3 sonde)
- UV sterilizacija
- Izbor primijenjenih normi (UK, NF, PRILAGOĐENO)
- Dodatna podešavanja
- HACCP – pretraga arhiva
- Pretraga operacijskih alarma

Kako bi odabrali bilo koju od dodatnih funkcija pritisnite prvo  zatim koristeći  mičete kako bi osvijetlili funkciju koju trebate. Zatim pritisnite ponovno  radi potvrde.



Izbor ciklusa hlađenja/ zamrzavanja:

- Lagano hlađenje
- Jako hlađenje
- Održavanje na pozitivnoj temperaturi
- Šok zamrzavanje
- Održavanje na negativnoj temperaturi

NF/UK standardi ili
prilagođene postavke

Procjena preostalog vremena
za ciklus kojim upravlja sonda

Patent pending

Strelice središnjeg izbornika

- Ciklus
- Vrijeme
- Temperatura središta
- Dodatne funkcije

Ciklusi za hlađenje

pri korištenju sonde, ARTE (Algorithm for Residual Time Estimation – Algoritam procjene preostalog vremena) se uključuje automatski.

Cruise Patent pending		Automatski prilagođuje radnu temperaturu vrsti hrane. Skraćuje vrijeme hlađenja i sprječava površinska oštećenja.
		Idealno za osjetljiva jela kao što je lisnato i narezano povrće, plodovi mora, male porcije mesa, paštete, mali kolači, biskviti i tjestenina (pasta).
Lagano hlađenje temperatura zraka: -2 °C		Idealno za čvrstu hranu kao povrće koje raste u tlu, juhe i umaci, gulaši i složenci, cijeli komadi mesa ili piletine.
Jako hlađenje temperatura zraka: -20 °C		Idealno za zamrzavanje svih vrsta hrane – sirove, polu ili potpuno zgotovljene – koju treba pohraniti kroz duže vremensko razdoblje. (Ohlađivači - zamrzivači)
Šok zamrzavanje temperatura zraka: -36 °C		Automatski se uključuje na kraju svakog ciklusa, zbog štednje energije i održavanja postignute temperature hrane. Može se uključiti i ručno i pretvoriti air-o-chill® uređaj u hladnjak ili zamrzivač za spremanje hrane. (Ohlađivači - zamrzivači)
Održavanje: +3 °C ili -22 °C		
Turbo hlađenje		Upozorava korisnika da namjesti radnu temperaturu u rasponu od -36 do +3 °C. Predviđeno za neprekidno hlađenje ili za hlađenje velikih količina hrane.
Programi koji se mogu namjestiti (2 po ciklusu)		Mogu se zamijeniti (softverski) sa programom za sladoled ("ICE CREAM") za zamrzavanje i održavanje i ciklusima za turbo hlađenje sladoleda.

Dodatne funkcije

Ručno pokretanje funkcije odmrzavanja		"Pametni" ciklus odmrzavanja se uključuje automatski kad god je potrebno i radi koliko je dugo potrebno. Može se uključiti i ručno.
Izbornik sonde za mjerenje temperature središta		Omogućuje da se naizmjenice nadzire temperatura 3 različite sonde za mjerenje temperature središta (oprema po izboru), koje su umetnute u različita jela.
UV sterilizacija		Ugrađene UV lampe (dodatna oprema – na posebni zahtjev) za sterilizaciju komore za hlađenje nakon upotrebe.
Izbornik normi koje se primjenjuju		Ovom je funkcijom moguće odabrati norme koje će se primjenjivati pri radu (UK i NF su programirane u tvornici). Treća opcija ostaje slobodna za unošenje normi prema lokalnim propisima ili specifičnih pravila korisnika.
Podešavanje		Podešavanje slijedećih parametara: • datum i vrijeme • ograničenja korisnikovog profila • alarmi i HACCP opcije • vrijeme baktericidnog ciklusa – uništavanja bakterija (samo sa UV lampom)
HACCP - pretraga arhiva		Ovom funkcijom možete pretražiti HACCP zapise pohranjene u memoriji.
Pretraga operacijskih alarma		Ovom funkcijom možete pretražiti operacijske zapise koje je zabilježio sustav za auto dijagnostiku.

air-o-chill®

Funkcija Cruise



“Cruise” ciklus automatski nadzire postupak hlađenja..

Nastoji završiti postupak unutar normativnih granica i sačuvati kvalitetu hrane. Jednostavno umetnite sondu za mjerenje temperature središta u toplu hranu, zatvorite vrata i pritisnite tipku CRUISE. Rad počinje prvo s laganim hlađenjem (soft) u kojem je temperatura zraka u komori ohlađivača -2 °C.

Kada se temperatura zraka spusti na 0°C uređaj očitava temperaturu hrane. Ako se hrana još nije počela hladiti, automatski se rad prebacuje na srednje hlađenje (medium) u kojem je temperatura zraka -11 °C .

Kada se temperatura zraka spusti na -9 °C uređaj ponovno mjeri temperaturu hrane. Ukoliko se još uvijek hrana nije počela hladiti, rad se sada automatski prebacuje na jako hlađenje (hard) u kojem je temperatura zraka -22 °C.

Turbo hlađenje



Ciklus **Turbo hlađenje** omogućuje korisniku namještanje radne temperature unutar raspona od -36 do +3 °C. Uređaj radi tako da stalno održava namještenu temperaturu, ventilatori se neprekidno vrte, a odmrzavanje se vrši automatski. Za namještanje postavki ciklusa treba pritisnuti tipku “M”, nakon čega će se osvijetliti simbol. Pritisnite tipku za odabir temperature/ sonde za mjerenje temperature središta i držite ju 2 sekunde, želite li promijeniti radnu temperaturu zraka koja je korištena pri prethodnom ciklusu. Kada brojke počnu bljeskati, upotrijebite lijevu ili desnu tipku na dnu upravljačke ploče da namjestite novu vrijednost temperature. Ponovno pritisnite tipku za odabir temperature/ sonde za mjerenje temperature središta da potvrdite novo unesenu vrijednost.

- Za neprekidnu proizvodnju: kada korisnik priprema velike količine hrane odjednom i treba ohladiti nekoliko punjenja, jedno za drugim.

Ciklusi za zamrzavanje sladoleda



Postoje dva ciklusa za zamrzavanje sladoleda:

Prvi ciklus  je za svježi sladoled koji se obično proizvodi u stroju za proizvodnju sladoleda i smješten je u posude na temperaturi od otprilike -6 °C. Te se posude sa sladoledom postavljaju u air-o-chill uređaj i sonda za mjerenje temperature se umetne u sladoled.

Temperatura koju sladoled mora postići je -14 °C, a radna temperatura u komori za hlađenje je -20 °C. Kada temperatura sladoleda padne na -14 °C, air-o-chill uređaj automatski prebacuje rad na održavanju na negativnoj temperaturi.

Drugi ciklus za zamrzavanje sladoleda , se koristi za Gelato (vrsta talijanskog sladoleda). Radna temperatura u komori za hlađenje je -16 °C, rad je neprekidan – ne koristi se niti sonda niti se ne namješta vrijeme trajanja ciklusa.

Kako naći ciklus za zamrzavanje sladoleda?

(1) Pritisnite tipku  i koristeći  odaberite SET. Bit će osvijetljeno crveno, zatim ponovno pritisnite tipku  radi potvrde.

(2) Kad pritisnete 19 puta tipku  opaziti ćete  na zaslonu za prikaz temperature i  na zaslonu za prikaz vremena.

(3) Pritisnite tipku  (za vrijeme) kako bi  počeo bljeskati, zatim ponovno pritisnite tipku  i zatim lijevu ili desnu strelicu na  kako bi odabrali . Ponovno pritisnite tipku  radi potvrde.

(4) Zatim pritisnite  da izađete.

(5) Za odabir ciklusa za smrzavanje sladoleda pritisnite jednostavno tipku , a zatim koristeći  izaberete  za svježi sladoled ili  za Gelato.

Kako bi vratili air-o-chill® uređaj normalnom radu, ponovite korake od (1) do (3). Promijenite  u , pritisnite  za potvrdu i na kraju pritisnite  da izađete.

Korisni savjeti za brzohlađenje s air-o-chill®

air-o-chill®

Korisni savjeti za brzo hlađenje



Kod novog Electrolux-ovog air-o-chill® brzog ohlađivača/ zamrzivača nije potrebno unaprijed rashladiti uređaj prije stavljanja jela u komoru i početka rada ciklusa (bar za veliku većinu proizvoda).

Vrlo malo broj jela traži prethodno hlađenje, tako da se air-o-chill® uređaj uključuje na otprilike 5 minuta prije punjenja. To se obavlja tako da se uključi "Prep" (pripremni) ciklus, a nakon njega kreće postupak hlađenja.

Provjerite svakako da li je na mjestu čep – u odvodnom otvoru u komori za hlađenje.

Svaki dan, prije početka rada, provjerite plastičnu posudu koja se nalazi na dnu uređaja – ispraznite vodu, ukoliko je ima i zatim operite posudu deterdžentom prije vraćanja na mjesto..

Ako želite izbjeći svakodnevne brige oko pražnjenja posude, moguće je spojiti odvod u odgovarajući podni odvodni otvor.

air-o-chill®

Lagano hlađenje

Temperatura zraka u komori za hlađenje će biti - 2 °C.

Lagano (soft) hlađenje – ciklus predviđen za osjetljiva jela, kao na primjer:



- povrće koje raste iznad zemlje
- plodovi mora
- mali komadi mesa kao fileti od pilećih prsa, rebarca i slično
- krema od jaja
- torte, mali kolači, biskviti
- tjestenina

Zapamtite da je najveća dubina gastroposude koju je uputno koristiti 65 mm, jer je neophodno da ostane 20 do 30 mm razmaka između dna svake gornje i vrha donje posude, kako bi zrak pri hlađenju mogao doprijeti do svih dijelova posuda.

Uvijek nadzirite postupak hlađenja, jer većini jela nije potrebno puno vrijeme trajanja ciklusa da se ohladi dovoljno da ju možete premjestiti u hladni prostor za održavanje (hladnjak, rashladna komora).

Pratite ove upute kako bi postigli dobre rezultate:

Tjestenina i slična hrana

Prvo skuhaite tjesteninu na način „tek što nije“ (prekinite kuhanje malo prije završetka), izvadite iz posude u kojoj se kuhala i dobro ocijedite. Nemojte ispirati hladnom vodom, jer ćete tako ukloniti dobar dio okusa.

Pripremite dovoljan broj posuda dubine 65 mm od nehrđajućeg čelika (nemojte koristiti plastične posude, jer one slabo provode toplinu, odnosno hladnoću). Na dno svake posude nanosite malu količinu kvalitetnog maslinovog ulja.

Ispunite posudu vrućom tjesteninom, još malo malinog ulja raspršite po tjestenini i promiješajte, a zatim stavite u air-o-chill® uređaj.

Za vrijeme ciklusa hlađenja treba promiješati tjesteninu svakih (približno) pet minuta. Pri tom opipajte dno posude i, ako je hladno, tjestenina je spremna za prijenos u hladnjak ili rashladnu komoru. Za vrijeme prenošenja, hranu treba pokriti poklopcem ili plastičnom folijom.

Nemojte dopustiti da tjestenina ostane air-o-chill® uređaju predugo, jer će se smrznuti i izgubiti na kvaliteti.

air-o-chill®

Povrće

Nakon što povrće skuhate (na primjer u steameru- uređaju za kuhanje u pari) stavljate ga u air-o-chill® uređaj. Upamtite da kuhanje treba prekinuti malo prije nego je povrće do kraja skuhan, jer će se nastaviti kuhati „u sebi“ sve dok ne počne postupak hlađenja (na primjer kuhate li grašak 6 minuta, skratite to vrijeme za 2 minute, jer Vam je otprilike toliko potrebno da premjestite grašak iz steamera u air-o-chill® uređaj). Ukupno vrijeme do početka hlađenja (4 minute kuhanja i 2 minute manipulacije) će biti jednako vremenu normalnog kuhanja (6 minuta).

Plodovi mora

Ukoliko pripremate riblji file, kuhajte ga ili pecite samo dok temperatura središta ne bude približno 72 °C, s obzirom na to da će se kuhanje/ pečenje u mesu ribe nastaviti i kad ribu izvadite iz pećnice.

Nije potrebno pokriti ribu kad ju stavite u air-o-chill® uređaj – to zapravo vrijedi za gotovo sva jela, jer pokrivanje zapravo samo produljuje postupak hlađenja (zbog toga, jer hladni zrak ne dolazi direktno u dodir s hranom).

Nemojte nikad slagati filete (kuhane odnosno pečene) jedan na drugi. Bolje je da koristite više plićih posuda, to će ujedno i ubrzati postupak hlađenja. Pripazite na njih dok se hlade i ne dopustite da se smrzn. Ako su fileti dovoljno debeli, umetnite sondu za mjerenje temperature središta u jednoga od njih.

air-o-chill®

Jako (hard) hlađenje

Temperatura zraka u komori za hlađenje će biti približno - 20 °C.

Jako (hard) hlađenje - ciklus previđen za čvrstu hranu, kao na primjer:



- povrće koja raste u tlu
- juhe
- umaci
- gulaši i složenci
- cijeli komadi mesa ili piletine – nemojte stavljati komade teže od cca 4-5 kg, jer hladnoća teško prodire u središte takvog komada, osim ako nije izdužen kao na primjer komad karea.

Ako hladite tekuća jela, koristite posude dubine 65 mm, koje napunite najviše do tri četvrtine visine radi lakšeg rukovanja dok je jelo vruće.

Najbolje je koristiti posude dubine 40 mm. Prostor između posuda bi trebao biti između 25 i 30 mm radi lakšeg strujanja hladnog zraka oko svake posude.

Neka jela kao na primjer gulaš i slična jela se bolje hlade ako ih se u toku hlađenja lagano miješa tako da se jače ohlađeni dio uz stjenku posude pomiješa s ostalim dijelom jela.

Korištenje **sonde za mjerenje temperature središta** hrane. Koristite sondu za mjerenje temperature središta, jer ona očitava unutarnju temperaturu hrane koju hladite.

Kada stavljate toplu hranu u air-o-chill® uređaj, stavite sondu za mjerenje temperature središta u jelo **prije** pokretanja ciklusa hlađenja.

Air-o-chill® uređaj će "prepoznati" kada je sonda u upotrebi kada očita različitu temperaturu na sondi i na senzoru za temperaturu komore za hlađenje.

Kad koristite sondu, na zaslonu će biti prikazana temperatura središta hrane i kad se ta temperatura spusti na približno 3 °C ciklus hlađenja će se završiti.

Nakon završetka ciklusa hlađenja air-o-chill® uređaj će automatski pokrenuti ciklus za odmrzavanje, a zatim se prebaciti na rad u temperaturi održavanja od 3 °C.

Po završetku ciklusa odmrzavanja air-o-chill® uređaj će raditi kao standardni hladnjak na temperaturi od 3 °C. Ako, na kraju radnog dana napunite uređaj s toplim, upravo dovršenim jelom i uključite hlađenje, po završetku hlađenja će se uređaj "pretvoriti" u hladnjak i drugi dan ujutro će Vas dočekati ohlađena hrana održavana na 3 °C.

Kad završite s korištenjem air-o-chill® uređaja, uvijek očistite komoru za hlađenje s blagim rastvorom deterdženta, isperite i sterilizirajte pomoću vlažne krpe i bijelog octa ili antibakterijskog sredstva za čišćenje kojeg je odobrio proizvođač uređaja. Vrata ostavite malo otvorena, upotrebljavajući manji (čisti) predmet kao prepreku potpunom zatvaranju vrata. Nemojte zaboraviti isprazniti i oprati posudu za skupljanje vode na dnu uređaja.

air-o-chill®

Čuvanje hrane nakon brzog hlađenja

Nemojte nikad zaboraviti pokriti hranu s poklopcem ili plastičnom folijom, jer ćete tako spriječiti da se isuši ili da preuzme miris drugih jela u ohlađivaču.

Jela s umacima i druga tekuća ili polu tekuća jela se mogu, nakon hlađenja, spremiti u vakuum vrećice. Čuvanje u vakuumu može jako produžiti rok trajanja jela – i do 35 dana – ovisno o jelu.

Ukoliko Vam treba još duži rok trajanja, hrana spremljena u vakuum vrećice (umaci, juhe, tjestenina, složenci i slično) se mogu zamrznuti u brzom zamrzivaču. Dapače, ako su vrećice oblika “tankog jastuka”, dakle male debljine, mogu se zamrznuti, postavljene na rešetku u air-o-chill® uređaju, podešenom na jako (hard) hlađenje.

Postavite vrećice direktno na rešetkastu policu pazeći da se međusobno ne prekrivaju. Zatim uključite air-o-chill® uređaj na jako (hard) hlađenje i pustite ga da odradi cijeli ciklus. Na kraju ciklusa će hrana biti smrznuta.

Kad ciklus završi, premjestite vrećice sa smrznutom hranom u zamrzivač ili komoru za duboko zamrzavanje. Uputno je uvijek na vrećice napisati datum pakiranja/ vrstu jela/ količinu i – važno – datum do kojega jelo vrijedi.

Napomena: kako bi postupali u skladu sa sanitarnim propisima, najbolje je da te rokove trajanja, odnosno vrijeme do kojega pojedino jelo vrijedi, određuje stručni prehrambeni tehnolog.

Pri tom treba uzeti u obzir sastojke koji su korišteni, način pripreme, način rukovanja i postupak kuhanja/ pečenja.

air-o-steam®

Regeneracija ohlađenih gotovih jela

Sušтина postupka je u tome da se na siguran način regenerira/ zagrije ohlađeno gotovo jelo na temperaturu koja je pogodna za serviranje gostu. Kako neke zemlje imaju propise koji određuju taj postupak, provjerite to kod lokalnih zdravstvenih vlasti.

Operacija 1



Pritisnite tipku za dodatne funkcije i koristeći **glavni izbornik** namjestite na **regeneracijski ciklus**, a zatim ponovno pritisnite tipku **za dodatne funkcije** da potvrdite izbor.

Simbol će se pojaviti u narančastoj boji.

Operacija 2



Nakon što potvrdite izbor ciklusa, vidjet ćete broj prikazan na zaslonu ispod obojane trake. Koristeći opet glavni izbornik (dok broj bljeska) odaberite razinu vlažnosti koju želite primijeniti u ciklusu regeneracije.

Na primjer: želite li regenerirati pečena i ohlađena pileća prsa punjena laganom ispunom sa začinskim travama, odaberite razinu vlažnosti od 40 %.

Operacija 3



Sada odredite temperaturu unutrašnjosti pećnice (prije toga nemojte zaboraviti prethodno zagrijavanje na 160 °C) u rasponu od 120 °C do 140 °C pritiskom na tipku **stvarne temperature** i koristite glavni izbornik kako bi odredili temperaturu.

Operacija 4



Uputno je pri regeneraciji koristiti sondu sa 6 senzorskih točaka da budete sigurni da je postignuta prava temperatura za serviranje jela. Pritisnite **tipku za odabir vremena/ temperature središta** s kojom se bira vrijeme kuhanja i/ ili temperatura središta.



Upotrijebite glavni izbornik da odaberete "temperaturu središta", a zatim umetnite sondu u pileća prsa, zatvorite vrata pećnice i pritisnite **tipku za početak rada** (start/stop) kako bi aktivirali ciklus.

air-o-chill®

Brzo zamrzavanje

air-o-chill®/zamrzivač



Temperatura zraka unutar brzog zamrzivača pri radu dostiže do - 35 °C i na kraju ciklusa održava smrznutu hranu na temperaturi od - 22 °C.

Hranu možete zamrzavati u vakuum vrećicama, čvrstim plastičnim posudama najveće dubine 40 mm i gastro posudama najveće dubine do 40 mm.

Kako bi postigli što bolji rezultat kada zamrzavate tekuća jela, preporuča se da hrana prvo ohladi u brzom ohlađivaču na jakom (hard) ciklusu. a zatim premjesti u posude pogodne za zamrzavanje.

Kad je hrana smrznuta, pokrijte posudu s poklopcem koji dobro (hermetički) zatvara posudu ili spremite u vakuum vrećicu, kako bi izbjegli isušivanje u zamrzivaču.

Prije nego zamrzavate hranu zatvorenu u vakuum vrećice, pritisnite ih i izravnajte, kako bi površina koju dodiruje hladni zrak bila što veća.

Ako smrjavate male komade kao što su komadi povrća, narezani jastozi, mesne okruglice i slično, složite ih u plitke posude tako da se međusobno ne dodiruju. Kad se zamrznu, moguće ih je staviti u vrećice, koje nakon toga zatvorite taljenjem.

Upute za rad s za air-o-chill®

air-o-chill®

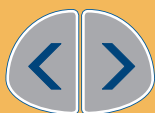
Ciklusi hlađenja

Operacija 1



Uključite *air-o-chill*® uređaj pritiskom na **tipku za uključivanje** (on/off).

Operacija 2



Nakon samoprovjere **svjetlećih simbola i tipki** pritisnite **tipke strelica glavnog izbornika** kako bi izabrali jedan od dolje navedenih ciklusa:

- Lagano (*soft*) hlađenje - 2 °C
- Jako (*hard*) hlađenje - 20 °C
- Održavanje ohlađene hrane + 3 °C
- Brzo zamrzavanje - 35 °C
- Održavanje zamrznute hrane - 22 °C
- Turbo hlađenje - 20 °C

Odaberite na primjer:



Lagano (*soft*)
hlađenje

Odabrani simbol će se pojaviti u narančastoj boji.

Operacija 3



Pritisnite **tipku za uključivanje** (on/off) kako bi uključili ciklus.

Ponekad će se na zaslonu pojaviti slova "**PREP**".

To je funkcija (***air-o-start***) za ustaljenje pritiska u sustavu za hlađenje.

Nakon kraćeg vremena, kad ta funkcija završi, ciklus će se pokrenuti.

air-o-chill®

Promjena postavki s NF normativa na UK normative

i obratno

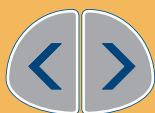
Operacija 1



Pritisnite **tipku za dodatne funkcije**.

Operacija 2.a

Zatim pritisnite **tipke strelica glavnog izbornika**.



Dok se ne osvijetli **izbornik normativa**



Ponovno pritisnite **tipku za dodatne funkcije** radi potvrde



Operacija 2.b

Pomoću **tipke strelica glavnog izbornika**



odaberite

NF

ili

UK

NF

UK

Pričekajte nekoliko sekundi i natpis će se izgubiti sa zaslona – znak da su postavke za normativ promijenjene.

air-o-chill®

Podešavanje postavki vremena i temperature

Operacija 1



Odaberite ciklus koji želite prilagoditi, na primjer **ciklus laganog (soft) hlađenja**.

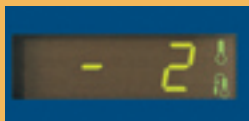
Operacija 2



Pritisnite **tipku za osobne programe**.



Opazit ćete da **simbol za program 1** poprima crvenu boju.



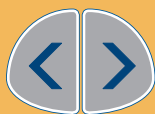
Kako bi promijenili temperaturu zraka, pritisnite **tipku za temperaturu u komori za hlađenje/ temperaturu središta**. Provjerite da je temperatura u komori za hlađenje (svjetlosna oznaka) na -2 °C.



Temperatura u komori

Temperatura na sondi

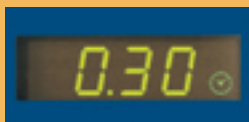
Držite tipku pritisnutu kroz **3 sekunde**, zatim ćete opaziti da brojčana oznaka -2 bljeska.



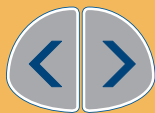
Sada pritisnite **tipke strelica glavnog izbornika** kako bi odredili potrebnu temperaturu. Zapamtite da je raspon temperature od -2 do +10 °C.

Kad odaberete temperaturu, broj na zaslonu će bljeskati još 3 sekunde, a onda prestati.

Operacija 3



Ukoliko želite promijeniti vrijeme trajanja ciklusa pritisnite tipku za **stvarno vrijeme** i držite ju pritisnutu kroz 3 sekunde.



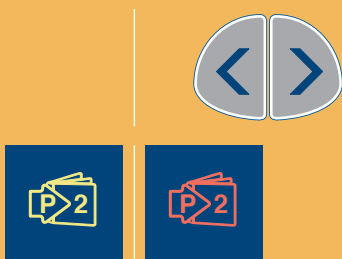
Broj prikazan na zaslonu će početi bljeskati. Tada, koristeći **tipke strelica glavnog izbornika** podesite odgovarajuće vrijeme.

Broj će bljeskati još 3 sekunde, a zatim prestati.

Na taj ste način prilagodili temperaturu i vrijeme i te će vrijednosti ostati u memoriji sve dok ih ne promijenite.

air-o-chill®

Operacija 4



Ukoliko želite prilagoditi ciklus u **programu 2** pritisnite **tipke strelica glavnog izbornika**

Opazit ćete da **simbol za program 2** poprima crvenu boju.

Den ovennævnte metode gælder også for:



Gornji se postupak primjenjuje također i kod:

Jako (hard) hlađenje - raspon temperature od -20 °C do +10 °C

Pozitivno hlađenje - raspon temperature od 0 °C do +10 °C

Brzo zamrzavanje - raspon temperature od -18 °C do -35 °C

Održavanje zamrznute hrane - raspon temperature od -2 °C do -25 °C

Napomena: Mogućnost prilagodbe vremena trajanja ciklusa i temperature zraka u komori za hlađenje daje korisniku **potpunu fleksibilnost** pri korištenju uređaja.

Na primjer:

Hlađenje 80 gm fileta ribe traje samo 4 – 9 minuta, ovisno o debljini fileta. Ako pustite da ciklus traje puno predviđeno vrijeme od 110 minuta, riba će se smrznuti.

Upotrijebite lagano (soft) hlađenje za tanke filete i jako (hard) za debele, s temperaturom od -12 °C i trajanjem ciklusa od 4 – 9 minuta. Kad ciklus hlađenja završi *air-o-chill* uređaj će se sam prebaciti na održavanje pri temperaturi od +3 °C.

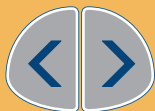
air-o-chill®

Podešavanje unaprijed postavljenih/ zadanih parametara

Operacija 1



Pritisnite **tipku za dodatne funkcije**.

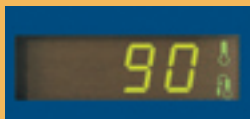


Koristeći **tipku strelice glavnog izbornika (desnu)** odaberite **izbornik normativa**.



Zatim uz pomoć **tipke strelice glavnog izbornika (desne)**, odaberite **simbol ruke** koji će biti osvijetljen.

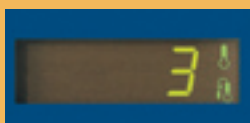
Operacija 2



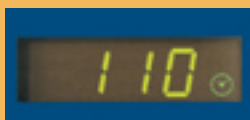
Pritisnite **tipku za temperaturu u komori za hlađenje/ temperaturu središta** i držite ju dok brojke ne počnu bljeskati.



Koristeći **tipke strelica glavnog izbornika** možete spustiti **"temperature max"** s 90 °C (najviša temperatura gotove hrane s kojom se može staviti u brzi ohlađivač/ zamrzivač) sve do najniže temperature od +3 °C.



Operacija 3



Kako bi promijenili "vrijeme" pritisnite **tipku za stvarno vrijeme**.



Zatim, koristeći **tipke strelica glavnog izbornika** možete odrediti vrijeme trajanja ciklusa.

air-o-defrost

air-o-chill®

air-o-defrost

Svježa hrana direktno iz zamrzivača!



Electrolux-ov postupak air-o-defrost koristi jedinstvenu metodu odmrzavanja namirnica, kombinirajući paru na niskoj temperaturi sa kruženjem zraka velikom brzinom.

Ciljna temperatura pri odmrzavanju se može odrediti unutar raspona od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ (s podjelom na desete dijelove stupnja).

Kad odmrzavate meso kako bi ga rezali, najbolje je kao ciljnu temperaturu odrediti $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$, jer će pri njoj meso još biti čvrsto i neće se deformirati pri rezanju.



Nakon uključivanja air-o-defrost uređaja

Da odmrznete smrznutu namirnicu, treba ju staviti u perforiranu posudu, izbušiti u smrznutoj namirnici malu rupu (koristeći se ručnim svrdlom – koji je dio pribora), u rupu staviti sondu za mjerenje temperature u središtu, zatvoriti vrata, odabrati temperaturu i ostalo ostaviti air-o-defrost uređaju.

Za postupak odmrzavanja je važan senzor u sondi za mjerenje temperature središta, koji mjeri temperaturu namirnice. Kad uređaj putem senzora registrira veliku razliku u temperaturi između komore uređaja za odmrzavanje i središta namirnice, pokrene se postupak odmrzavanja.

Temperatura u komori za odmrzavanje počne rasti uz pomoć parnog generatora i to postepeno, u nekoliko faza, sve do + 15 °C. Prva faza je do + 7, zatim do + 10, pa do +12 i na kraju + 15 °C na kojoj se temperaturi ustali.

Za vrijeme postupka odmrzavanja, ventilator u komori za odmrzavanje radi velikom brzinom uz stalni dotok pare, koja se kondenzira u doticaju s hladnom površinom smrznute namirnice i osigurava stalnu vlažnost površine namirnice.

Temperatura površine namirnice nikad nije viša od +5 °C, uslijed hladnoće koja dopire iz unutrašnjosti namirnice i prolazi kroz tu površinu. Upravo suprotna pojava se događa pri kuhanju, kad toplota iz okoline namirnice prodire u njenu unutrašnjost.

Kad temperatura namirnice dosegne vrijednost manju za 3 °C od odabrane temperature, uključit će se ciklus hlađenja i spustiti temperaturu u komori na +7 °C. Ta će temperatura u komori ostati sve dok namirnica ne postigne traženu temperaturu i održi ju stabilno idućih 5 minuta.

Air-o-defrost uređaj će nakon toga spustiti temperaturu u komori spustiti na +3 °C, dovod pare će biti prekinut, a ventilator će se usporiti da osigura samo laganu struju zraka. U razmacima od približno 45 minuta, para će ulaziti u komoru na nekoliko sekundi, kako bi se osigurala dovoljna razina vlažnosti u komori.

Kapacitet

Model 180 ima (preporučeni) najveći kapacitet od 35 – 40 kg (77 – 88 funti), a u postupku odmrzavanja koristi samo paru.

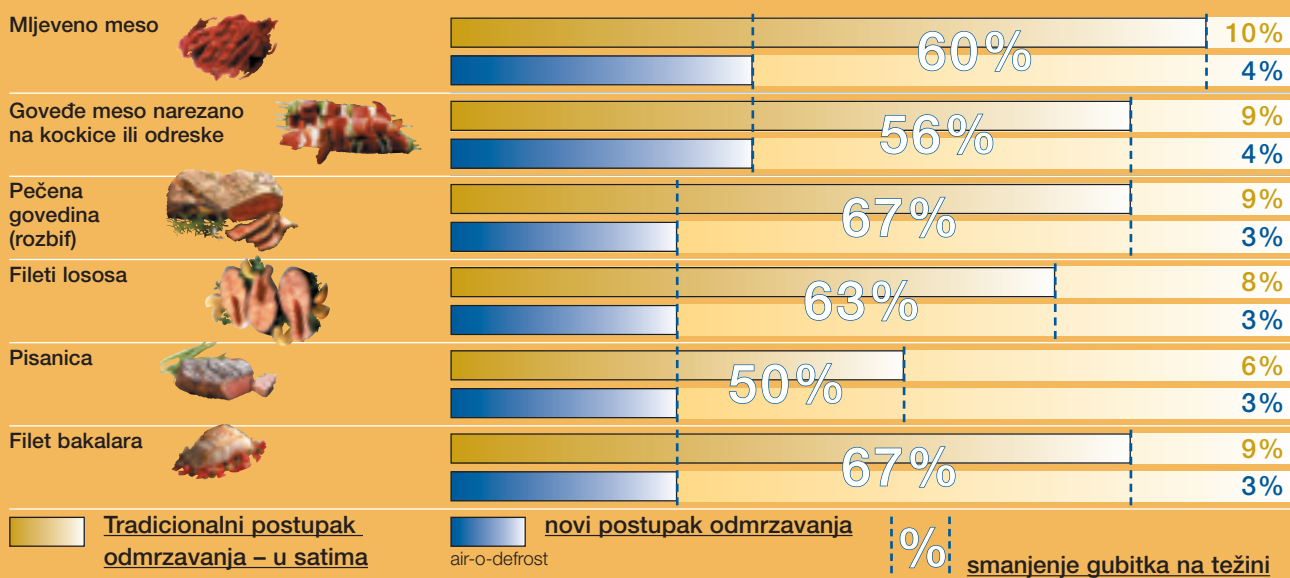
Model 1200 ima (preporučeni) najveći kapacitet od 150 – 200 kg (330 – 440 funti), a u postupku odmrzavanja koristi i paru i grijače za dizanje temperature u unutrašnjosti do +15 °C.

Čišćenje

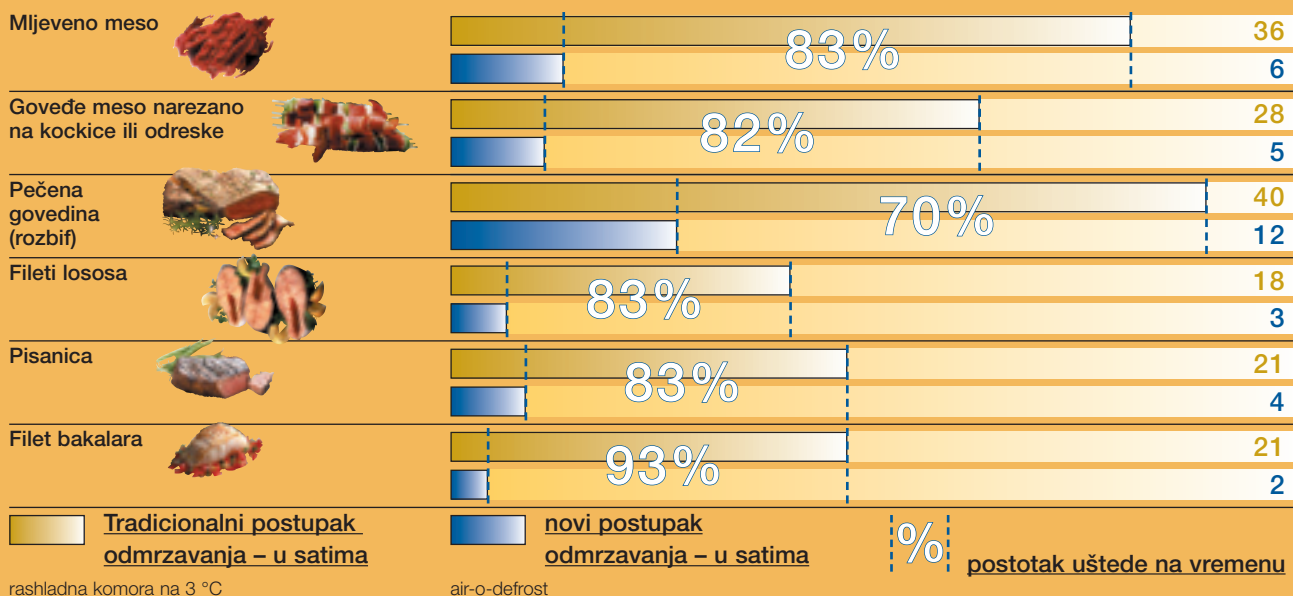
Nakon upotrebe očistite unutrašnjost komore (nakon što skinete bočne okvire s vodilicama posuda i stražnji perforirani poklopac) s blagim deterdžentom i toplom vodom, isperite i zatim okrenite glavni izbornik na simbol "četke".

To će uključiti parni ciklus i podići temperaturu u komori do približno 85 °C i kroz 5 minuta održavati tu temperaturu. Ovaj postupak sterilizira unutrašnjost komore.

Usporedba gubitaka na težini



Usporedna vremena odmrzavanja



Bilješke:

Izbor recepata



Meso/perad/divljač

Vrsta jela	air-o-steam®										Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude											1	2	3	4	5	6		
	6	10		20		40													
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pečena govedina 3 - 4,5 kg/ komad 2 komada na svakoj rešetki	1	1	3	4	5	8	10	16	Automatski										U načelu se reže hladno i zatim regenerira kao porcija na tanjuru
Kuhanje na niskoj temperaturi	1	1	3	4	5	8	10	16					50 °C						
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80									
Pečena svinjetina 3 - 4,5 kg/ komad 2 komada na svakoj rešetki	1	1	3	4	5	8	10	16	Automatski										U načelu se reže hladno i zatim regenerira kao porcija na tanjuru
Kuhanje na niskoj temperaturi	1	1	3	4	5	8	10	16					64 °C						
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80									
Janjeća rebra (komadi od 5-6 rebara) 10 komada na svakoj rešetki	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski										
Kuhanje na niskoj temperaturi	3	4	5	8	10	16	20	32					130 °C						
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80									
Goveđi složenac (casserole) Koristiti GN 1/1 posudu dubine 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski										
Kuhanje na niskoj temperaturi	3	4	5	8	10	16	20	32					78 °C						
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80									
Svinjski složenac (casserole) Koristiti GN 1/1 posudu dubine 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski										
Kuhanje na niskoj temperaturi	3	4	5	8	10	16	20	32					64 °C						

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®			
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6					
	6	10	20	40														
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80												
Razmak- mm Janjeći složenac (casserole) Koristiti GN 1/1 osudu dubine 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32			140 °C		120 °C		65 °C		40	
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80					160 °C		180 °C		65 °C		30	
Razmak - mm Mesna pita (premazana rastopljenim maslacem)	3	4	5	4	10	8	20	16			60		20		65 °C		30	
								% H 60	% H 20	% H	35'		15'		2'			
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80					200 °C		210 °C		140 °C			
Razmak - mm Ploške slanine GN 1/1 posuda dubine 20 mm	6	4	10	4	20	8	40	16			30		10		20		20	
								% H 30	% H 10	% H	2'		3'		1'			
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80					210 °C		190 °C		130 °C		Narezano na porcije	
Razmak - mm Pečeno pile											190 °C		190 °C		70 °C		40	
3	4	5	8	10	16	20	32			10	8'		90		60		2'	
1-2 kg komad								% H 10	% H 8'	% H	10'		10'		5'			
5-6 komada na svakoj rešetki											8'		10'		5'			
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80					190 °C		175 °C		190 °C			
Razmak - mm Pile na žaru											175 °C		180 °C		82 °C			
1-2 kg komad	3	4	5	8	10	16	20	32			10		40		30		10	
5-6 komada na svakoj rešetki								% H 10	% H 10'	% H	10'		10'		5'			
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80					160 °C		195 °C		130 °C		Narezano na porcije	
Razmak - mm Pečena patka											160 °C		160 °C		70 °C		40	
3 komada na svakoj rešetki	3	4	5	8	10	16	20	32			60		20		10		40	
								% H 60	% H 20	% H	20'		10'		5'			

% H razina vlage

Vrsta jela	air-o-steam®										Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude											1	2	3	4	5	6		
	6	8	10	16	20	20	32	40	60	80									
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80			165 °C 160 °C 72 °C 20 6'		135 °C 65 °C 60 				
Punjena pileća prsa Po 12 komada u GN 1/1 posudi dubine 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32			Automatski						Sa sondom		
Kuhanje na niskoj temperaturi	6	4	10	8	20	16	40	32				66 °C							
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80			160 °C 72 °C 20 		135 °C 65 °C 60 				
Svježa pileća prsa Po 12 komada u GN 1/1 posudi dubine 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32			Automatski						Sa sondom		
Kuhanje na niskoj temperaturi	6	4	10	8	20	16	40	32				66 °C							
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80			200 °C 190 °C 82 °C 20 10'		140 °C 65 °C 60 				
Pileći bataci Po 15 komada na svakoj rešetki	6	4	10	8	20	16	40	32			Automatski						Sa sondom		
Kuhanje na niskoj temperaturi	6	4	10	8	20	16	40	32				1'							
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80			195 °C 200 °C 20 8'		135 °C 40 8'				
Hamburger 100 gr svaki Po 15 komada u GN 1/1 posudi dubine 20 mm	6	4	10	8	20	16	40	32			Automatski						Provjeriti nakon 20'		
Kuhanje na niskoj temperaturi	6	4	10	8	20	16	40	32				2'							
Razmak - mm	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80			100 °C 175 °C 70 °C 60 40'		175 °C 70 °C 60 				
Pečena teleća lopatica Po 1 komad na svakoj rešetki	1	1	2	2	4	4	8	8			Automatski						Ne hladiti u komadu. Razrezati na komade 2-3 kg težine, jaki (hard) ciklus i sonda.		
Kuhanje na niskoj temperaturi	1	1	2	2	4	4	8	8				67 °C							

Vrsta jela	air-o-steam®								Temperatura priethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®	
	GN 1/1 posude									1	2	3	4	5	6			
	6	10	20	40														
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		75 °C % H 68 5'	75 °C % H 5'						Nije pogodno za regeneraciju	
Mesna pašteta (terina) po 2 terine na svakoj rešetki	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski	100 °C 150'	100 °C 1'							Sa sondom
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		150'	150'							U načelu se reže i poslužuje hladno
Govedi jezik										100 °C 150'	100 °C 1'							Sa sondom
5 kg u GN 1/1 posudi dubine 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski	100 °C 150'	100 °C 1'							U načelu se reže i poslužuje hladno
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		200 °C 5'	200 °C 5'							Regenerira se kao porcija na tanjuru ili s umakom u GN posudi
Zec/ kunić										200 °C 5'	200 °C 5'							Regenerira se kao porcija na tanjuru ili s umakom u GN posudi
4 kg u GN 1/1 posudi	3	4	5	8	10	16	20	32	Automatski	200 °C 5'	200 °C 5'							Regenerira se kao porcija na tanjuru ili s umakom u GN posudi
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		180 °C 10'	180 °C 10'							Nije pogodno za regeneraciju osim u pokrivenoj posudi
Kebab (piletna, govedina, janjetina): vrijeme pečenja ovisi o veličini komada mesa (GN 1/1 posuda dubine 20 mm)	6	4	10	8	20	16	40	32	Automatski	180 °C 10'	180 °C 10'							Nije pogodno za regeneraciju osim u pokrivenoj posudi
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		120 °C 30'	120 °C 30'							Narezano kao porcija na tanjuru ili narezano, u umaku (regenerira se u GN posudi)
Punjeni svinjski but bez kosti po 2 komada u svakoj GN 1/1 posudi dubine 40 mm	2	2	5	4	10	8	20	16	Automatski	120 °C 30'	120 °C 30'							Narezano kao porcija na tanjuru ili narezano, u umaku (regenerira se u GN posudi)
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80		195 °C 8'	195 °C 8'							Narezano kao porcija na tanjuru ili narezano, u umaku (regenerira se u GN posudi)
Razmak - mm	6	4	10	8	20	18	40	32	Automatski	195 °C 8'	195 °C 8'							Narezano kao porcija na tanjuru ili narezano, u umaku (regenerira se u GN posudi)
Mesne okruglice										195 °C 8'	195 °C 8'							Narezano kao porcija na tanjuru ili narezano, u umaku (regenerira se u GN posudi)



Jela s tijestom

Vrsta jela	air-o-steam®								Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude									1	2	3	4	5	6		
	6	10	20	40													
Hojde - mm Omlet (Quiche) Broj po jednoj rešetki ovisi o veličini	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 160 °C	 180 °C						Normalno se servira hladno
	3	4	10	8	20	16	40	32		 20	 10	 % H					
					 20'			 15'				 2'					
Hojde - mm Gratinirano povrće Koristiti GN 1/1 posude dubine 40 mm	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 160 °C	 180 °C						Sa sandom
	6	4	10	8	20	16	40	32		 20	 10	 % H					
					 20'			 15'				 3'					
Hojde - mm Pilav (rižoto) Koristiti GN 1/1 posude dubine 65 mm, 1.5 litra vrućeg temeljca za 1 kg riže	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 150 °C	 140 °C						Sa sandom (rør i risen hvert 5.-8. min.)
	3	4	5	8	10	16	20	32		 80	 40	 % H					
					 25'			 3'				 2'					
Hojde - mm Lasagne po 5 kg po svakoj GN 1/1 posudi dubine 65 mm	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 165 °C	 140 °C						Sa sandom
	3	4	5	8	10	16	20	32		 30	 20'	 % H					
					 20'			 20'				 2'					
Hojde - mm Lasagne s povrćem po 3 kg po svakoj GN 1/1 posudi dubine 65 mm	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 165 °C	 160 °C						Sa sandom
	3	4	5	8	10	16	20	32		 30	 15'	 % H					
					 20'			 15'				 2'					
Hojde - mm Zapečena tjestenina po 3 kg po svakoj GN 1/1 posudi dubine 65 mm	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 175 °C	 170 °C						Sa sandom
	3	4	5	8	10	16	20	32		 40	 20	 % H					
					 15'			 15'				 2'					

% H razina vlage



Razno

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®	
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6			
	6	10	20	40												
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 110 °C		 100 °C					
Kuhana jaja (20 °C) perforirana posuda, 60 jaja po GN 1/1 posudi (trajanje ovisi da li se kuha na tvrdo ili meko)	6	4	10	8	20	16		32								
									% H 100	% H	% H		% H		% H	
									 8'	 5'	 2'		 1'			
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 220 °C		 220 °C		 250 °C			
Jorkširski puding U posudicama na rešetki	3	4	5	8	10	16		20								
									% H	% H 40	% H		% H		% H	
									 5'	 10'	 3-5'		 1'			
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 180 °C		 170 °C					
Polupečeni francuz (baguette) i pecivo (konficionirano) perforirani limovi za pečenje	6	4	10	8	20	16		40								
									% H 30	% H	% H		% H		% H	
									 10'	 5'	 2'		 2'			
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 120 °C							
Kaigana Ulijevati mješavinu u zamašćenu posudu dubine 65 mm, 4 litre po GN 1/1 posudi	3	4	5	8	10	16		20								
									% H	% H	% H		% H		% H	
									 10-15'	 2'						
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 180 °C		 165 °C					
Vojvotkini krumpiri (zapečeni pire) podijeli mješavinu na zamašćene posude dubine do 20 mm, 50-60 po posudi	3	4	5	8	10	16		20								
									% H 10	% H 20	% H		% H		% H	
									 5'	 3'	 1'					
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	Automatski		 180 °C		 175 °C		 150 °C			
Krumpir pečen na rešetki, ne slagati krumpir jednog na drugog	6	4	10	8	20	16		40								
									% H 60	% H 40	% H 50		% H		% H	
									 30'	 15'	 10'		 2'			
																
Sa sondom																
 130 °C																
 65 °C																
% H 40																
																

% H razina vlage



Plodovi mora

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®	
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6			
	6	10	20	40												
Hojde - mm Riblji kebab Koristiti GN posudu dubine 20 mm s rešetkom Približno 2 kg po posudi	60	80	60	80	60	80	Automatski	 180 °C	 180 °C	 180 °C					 Provjeriti nakon 10'	 120 °C  % H 30  4-6'
Hojde - mm Cijela riba Približno 280-320g, 9 po svakoj GN 1/1 posudi dubine 40 mm	60	80	60	80	60	80	Automatski	 170 °C	 66 °C	 60						 120 °C  % H 30  4-6'
Hojde - mm Filet lososa na lešo oko 15 (ovisno o veličini) po svakoj GN 1/1 posudi dubine 40 mm	60	80	60	80	60	80	Automatski	 100 °C	 58 °C	 % H					Provjeriti nakon 10'	
Hojde - mm Jastog Perforirana GN posuda dubine 20 mm, -4 kg po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	Automatski	 100 °C	 % H	 18'					Uroniti u hladnu vodu	
Hojde - mm Rakovica Perforirana GN posuda dubine 65 mm, 8-10 po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	Automatski	 100 °C	 % H	 9'					Uroniti u hladnu vodu	
Hojde - mm Terina od plodova mora rešetka, 3 terine po svakoj rešetki	60	80	60	80	60	80	Automatski	 80 °C	 72 °C	 % H					Sa sondom	

% H razina vlage

Vrsta jela	air-o-steam®								Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude									1	2	3	4	5	6		
	6	80	60	80	60	80	20	40									
Hojše - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									130 °C
Razmak - mm										80 °C							65 °C
Kuhani fileti ribe	6	4	10	8	20	16	40	32		68 °C							% H 40
Puna GN posuda dubine 20 mm										% H							
Hojše - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									120 °C
Riblje okruglice										180 °C							
Puna GN posuda	6	4	10	8	20	16	40	32									60
dubine 20 mm, do 50 okruglica po svakoj posudi										% H 20							4-6'



Povrće

Vrsta jela	air-o-steam®										Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude											1	2	3	4	5	6		
	6	8	10	16	20	32	40	48	60	80									
Šparoge Perforirana posuda dubine 20 mm, 1.5 kg po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	  100 °C   H  7'	    H  1'						Kao porcionirano jelo na tanjuru
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		  100 °C   H  8'	    H  1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		  105 °C   H  10'	    H  1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		  100 °C   H  8'	    H  1'						
Brokula (svježa) Perforirana posuda dubine 40 mm, do 1.5 kg po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	  100 °C   H  8'	    H  1'						Kao porcionirano jelo na tanjuru
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		  100 °C   H 10'	    H 1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		 100 °C H 4'	 H 1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		 100 °C H 4'	 H 1'						
Naribano zelje Perforirana posuda dubine 40 mm, do 2.5 kg po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski	 100 °C H 4'	 H 1'						Kao porcionirano jelo na tanjuru
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		 100 °C H 4'	 H 1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		 100 °C H 4'	 H 1'						
	60	80	60	80	60	80	60	80	60	80		 100 °C H 4'	 H 1'						

 H razina vlage

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®			
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6					
	6	10	20	40														
Musaka Puna posuda dubine 20 mm	60	80	60	80	60	80	60	80	 150 °C  40  % H 20'	  165 °C  20  % H 18'	  1'				Kao porcionirano jelo na tanjuru			
	6	4	10	8	20	16	20	32				 100 °C  15'	 95 °C  5'	  1'				
	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  80 7-8'	 170 °C  20'	  2'							
	6	4	10	8	20	16	20	32				 100 °C  5'	 95 °C  5'	  1'				
Klip kukuruza Perforirana posuda dubine 40 mm, do 12 klipova po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	 100 °C  5'	 170 °C  20'	  2'				Kao porcionirano jelo na tanjuru			
	6	4	10	8	20	16	40	32				 100 °C  5'	 95 °C  5'	  1'				
	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  80 7-8'	 170 °C  20'	  2'							
	6	4	10	8	20	16	40	32				 100 °C  5'	 95 °C  5'	  1'				
Poriluk Perforirana posuda dubine 40 mm, do 2 kg po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  5'	 170 °C  20'	  2'				Kao porcionirano jelo na tanjuru			
	6	4	10	8	20	16	40	32				 170 °C  5'	 170 °C  5'	  1'				
	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  80 7-8'	 170 °C  20'	  2'							
	6	4	10	8	20	16	40	32				 170 °C  5'	 170 °C  5'	  1'				
Punjena paprika Puna posuda dubine 40 mm, do 20 komada po svakoj posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  7-8'	 170 °C  20'	  20'				Kao porcionirano jelo na tanjuru			
	3	4	5	8	10	16	20	32				 170 °C  20'	 170 °C  20'	  1'				
	60	80	60	80	60	80	60	80	 170 °C  80 7-8'	 170 °C  20'	  20'							
	6	4	5	8	10	16	20	32				 170 °C  20'	 170 °C  20'	  1'				
Razmak - mm Miješano smrznuto povrće	60	80	60	80	60	80	60	80	 120 °C  15-18'	 120 °C  2'	  2'				Kao porcionirano jelo na tanjuru			
	3	4	5	8	10	16	20	32				 120 °C  2'	 120 °C  2'	  2'				
	60	80	60	80	60	80	60	80	 120 °C  15-18'	 120 °C  2'	  2'							
	3	4	5	8	10	16	20	32				 120 °C  2'	 120 °C  2'	  2'				



Deserti

Vrsta jela	air-o-steam®								Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	GN 1/1 posude									1	2	3	4	5	6																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	6	80	10	20	40																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Hojde - mm Puding s kruhom Puna posuda dubine 65 mm, 24-30 porcije po posudi	60	80	60	80	60	80	60	80	Automatski		150 °C		160 °C		165 °C																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

% H razina vlage

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6		
	6	80	60	80	10	20									
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80							
Voćni muffini u posebnim posudama za pečenje, 18 posuda po rešetki								180 °C							
	6	4	10	8	20	16	40	32							
									% H	% H	% H				
		10'						7'			1'				
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80							
Voćni kolač u okrugloj posudi za pečenje, promjer 230 mm, 2 posude po rešetki								175 °C			180 °C				
	3	4	5	8	10	16	20	32							
									% H	% H	% H				
		15'						10'			5'			1'	

Vrsta jela	air-o-steam®						Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude							1	2	3	4	5	6		
	6	10	20	40											
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		160 °C							
Croissants (kroasani), spremni za pečenje, GN posuda 20 mm ili lim za pečenje, 10 komada po posudi/ limu	6	4	10	8	20	16	32								
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		190 °C							
Uštipci GN posuda 20 mm ili lim za pečenje, 24-30 komada po posudi	6	4	10	8	20	16	32								
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		190 °C							
Danski kolač perforirani lim za pečenje, 10-12 komada po limu	6	4	10	8	20	16	32								
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		165 °C							
Razmak - mm Francuske košarice perforirani lim za pečenje, 18-20 komada po limu	6	4	10	8	20	16	32								
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		185 °C							
Razmak - mm Kobasice u tijestu perforirani lim za pečenje, 20-24 komada po limu	6	4	10	8	20	16	32								
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80		185 °C							
Razmak - mm Savijača od jabuka, perforirani lim za pečenje, 2 savijače po limu	6	4	10	8	20	16	32								

% H razina vlage

Vrsta jela	air-o-steam®								Temperatura prethodnog zagrijavanja	Kuhanje air-o-steam®						Hlađenje air-o-chill®	Regeneracija air-o-steam®
	GN 1/1 posude									1	2	3	4	5	6		
	6	80	60	80	60	80	20	40									
Hojde - mm	60	80	60	80	60	80	60	80									
Božićna mesna pita, 24 posude za pečenje po 1 rešetki	6	4	10	8	20	16	40	32	 175 °C	 165 °C							
																	
									% H	% H	% H						
									 10'	 6'	 2'						

Bilješke:

Dodatak

Bilješke:

air-o-system

Kako koristiti

Slijedeće stranice (132 i 133):

“Tabela radnih ciklusa” i “Tabela -Kuhanje/ Hlađenje/ Regeneracija” su namijenjene bilježenju Vaših osobnih radnih programa.

Ove stranice koristite kao matricu i nemojte ih ispunjavati !

Fotokopirajte ih i svoje podatke upisujte u te kopije, koje možete držati u blizini *air-o-system* uređaja, kako bi se po potrebi mogli podsjetiti na neki detalj.

To će Vam omogućiti da lakše pronađete unaprijed programirane cikluse i omogućiti Vam da s vremenom skupite svoju osobnu zbirku programa i recepata.

air-o-steam®

Cooking cycle chart

Tabela -Kuhanje/ Hladenje/ Regeneracija

Electrolux Professional SpA

Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone - Italy - Tel. (+39) 0434 3801

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com

rebus

The Company reserves the right to change specifications without notice.

