

Пароконвектомат



Крепление на ручке

Советы по установке, Malsgaren

Советы по настройке

Обозначение

	Способ использования
	Приготовление при комнатной температуре
	Разогревайте до тех пор, пока температура в помещении
	для приготовления не достигнет температуры
	сердцевины продолжительность времени в минутах
	продолжительность времени в часах

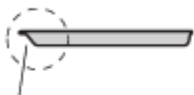
Способы использования

Ключевые оттиски	Способ использования	Ключевые оттиски	Способ использования
1x	Steam	6x	ПиццаПлюс
2x	Верхние / нижние	7x	Гриль
3x	бункеры profi для	8x	Мальсгарен
4x	регенерации	9x	Горячий воздух увлажняет
5x	горячего воздуха	10x	Горячий воздух + увлажнение

Оптимальное использование

В книгах рецептов температура и уровни приготовления в помещении для этого прибора частично не являются оптимальными. В следующих таблицах вы найдете различные инструкции по оптимальному использованию.

- Сдвиньте оригинальную сковородку с помощью "фаски". 1 возвращаемся в зону приготовления пищи.



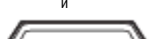
1

- Перейдите к режимам использования  или  пластину из нержавеющей стали под перфорированной плитой для приготовления пищи или решеткой для собирайте частички пищи и конденсат.
- Используйте в соответствии со способом    для приготовления используйте тарелку с темной эмалью или форму из тонкого листового металла.

Овощи				 Минус.		
Листовой шпинат		100	нет	5-10	2 1	 и 
фасоль зеленая		100	нет	30-40		
цветная капуста		100		15-20		
целиком Соцветия		100	нет	10-15		
цветной капусты		100	,нет	20-25		
Брокколи цикорий		100	,нет	35-45		
Сушеная фасоль,		100	,нет	15-20		
замоченная фенхель, мелко нарезанный.		100	,нет	20-30		
белокочанная капуста, мелко		100	,нет	10-20		
нарезанная, морковь, мелко		100	,нет	10-20		
нарезанный, горошек, мелко		100	,нет	15-25		
нарезанный, кольраби,		100	,нет	10-20		
мелко нарезанный бок-чой,		100	,нет	30-45		
мангольд, кукурузные		100	,нет 5	8-13	5	 и 
перец, очищенный от		230	минут.	9-12		
кожуры, красная свекла,		100	нет	30-90		
Брюссельская капуста,		100	нет	25-30		
квашеная капуста сырая		100	нет	40-70		

Овощи				 Минус.		
Квашеную капусту		100	нет	20-30	2 1	 и 
предварительно отварить,		100	нет	25-35		
посолить, сельдерей		100	, нет	10-20		
нарезать, спаржу		100	, нет	13-17		
зеленую, спаржу Белую,		100	, нет	20-25		
сельдерей сладкий		100	, нет	20-25		
картофель целиком,		100	, нет,	30-45		
помидоры очистить		100	нет ок.	8-12		
от кожуры, топинамбур,		100	нет	3-5 15-35		
цуккини нарезать		100	нет	8-12		

Яйца отварные				 Минус.		
Яйца всмятку		100	нет	10-12	2	
яйца вкрутую		100	нет	15-20	2	

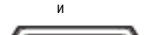
Гарниры	Добавление жидкости на 100 г				 Минус.		
Картофель нарезать	-		100	нет	15-25	2	
Картофель целыми	-		100	нет	30-45	1	
картофельными дольками Картофель	-	 + 	230	нет	20-30	2	
по-деревенски печеный	-	 + 	230	нет	30-50	2	
картофель Маррони (хорошо надрезать на бумаге для выпечки) Рис +	1,5 дл		100	нет	20-40	2	
влажное ризотто + влажная	2,5 дл		100	нет	30-40	2	
кукурузная манная крупа	3 дл		100	нет	30-40	2	
(полента) + влажная	2-3 дл		100	нет	10-15	2	
манная крупа + влажная чечевица	2-3 дл		100	нет	15-60	2	
+ влажный Эбли + влажное	1-1,5 дл		100	нет	20-30	2	
пшено + влажный нут,	1,5-2 дл		100	нет	20-40	2	
замоченный + влажный	0,5-1 дл		100	нет	20-40	2	

- Выложите гарниры с соответствующим количеством жидкости в подходящие сервировочные миски прямо на решетку.

Мясо							
Мясной суп (с влажной		100	нет	нет	°С -	60-90	2
глазурью) рулетик		100	,нет	-	60-90	2	
с ветчиной, беконом,		100	,нет	-	45-60	2	
котлетным соусом		100	,нет	-	30-45	2	
мороженое, мясные полоски в		90	,нет	-	10-15	2	
соусе Венские сосиски, филе		100	,нет	-	20-30	2	
бекона (говяжье,	+	200-210	ja	53-58	40-50	2 1	
телячье, свиное) Антрекот,	+	190-200	ja	75-80	60-75		
жаркое говяжья лопатка,	+	200-210	ja	75-80	60-75		
Телячья лопатка, свиная	+	180-200	ja	78-82	60-90		
лопатка, Баранья ножка,	+	210-220	ja	-	60-90		
мясной рулет из печени,	+	190-210	ja	-	50-70	2	
сырное рагу, гуляш	+	160-170	ja	-	45-60	2	
Филе в слоеном тесте		160-180	nee	-	45-60	2	
		200-210	nee	-	30-45	2	
	+	180-200	ладно	-	25-40	2	

Мальсгарен	Рекомендуемая			Диапазон настройки		
	температура приготовления	 °C час		 час		
Филе телятины	продолжительность приготовления	58	3½ сена	2½-4½	2	
	à point	62	3½	2½-4½	2	
Филейная часть тельенка,	-	67	3½	2½-4½	2	
кусок телячьей почки,	-	72	3½	2½-4½	2	
икроножная лопатка	-	78	3½	2½-4½	2	
Говяжье филе	saignant	53	3½	2½-4½	2	
	à point	57	3½	2½-4½	2	
Антрекот, ростбиф	saignant	52	3½	2½-4½	2	
	à point	55	3½	2½-4½	2	
Круглый реберный	-	65	3½	2½-4½	2	
глаз из	-	68	3½	2½-4½	2	
бычьей лопатки	-	72	3½	2½-4½	2	
Кусок свиных почек,	-	67	3½	2½-4½	2	
свиная корейка свиная шейка	-	80	3½	2½-4½	2	
Баранья ножка	saignant	63	3½	2½-4½	2	
	à point	67	3½	2½-4½	2	

Домашняя птица				 Минус.		
Курица целиком		200-210	ладно	50-60	2	
Куриная грудка		100	НЕТ	10-20	2 1	 и 
	 + 	210-220	да		2	
Куриные Ножки Террин	 + 	220-230	да	8-12	2	
из домашней птицы 90 г.			нет	20-30 15-30	2	

Рыба, морепродукты				 Минус.		
Рыбное филе		80	НЕТ	10-20	2 1	 и 
		200-210	ладно	15-20	2	
Рыба целиком (форель, морской лещ и т.д.)		80	НЕТ	20-30	2 1	 и 
		180-210	Да	15-25	2	
Тунец		100	Нет	10-30	2 1	
Мидии		100	НЕТ	20-30		 и 
Вистеррин		100	НЕТ	15-30	2	

Тушеное							
мясо Говяжье		80-90	нет	55-60	2-3	2	
филе Ростбиф		80-90	нет	55-60 2½-3½		2	
Кусок свиных почек		90-100	нет	65-70 3-4		2	

Десерт						
Флан с карамелью		90	нет	20-40	2	
Flan		90	нет	20-60	2	
Компот (яблочный, сливовый и т.д.)		100	нет	10-15	2	

Йогурт						
Йогурт сливочный		40	нет	5-6	2	
подставка для йогурта		40	нет	7-8	2	

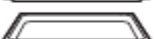
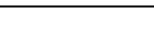
Торт, тортик, пирожное				 Минус.		
Торт-тюрбан (шоколадный, морковный, ореховый и т.д.) Торт (шоколадный, морковный, ореховый и т.д.) Бисквитный торт		170-190	ja	50-70	2 2	
		170-190	ja	30-50	2	
		180-190	ja	30-40	2	
Бисквитный рулет		170-180	ладно	8-12	2 + 4	 
Линзерный торт		170-180	ja	40-50	2	
Песочное тесто песочное тесто		150-160	ja	20-25	2	
для выпечки вслепую с фруктами		170-180	ja	40-50	2	
Пирог с розами, дрожжевой венок, русская тесьма		190-210	nee	35-45	2	
		180-200	ja	25-35	2	
Пряничная		170-180	ja	50-60	2	
тарелка для		190-200	ja	25-35	2	
яблочного пирога		190-210	ja	30-40	2	
с безе		130-140	ja	25-35	2	
Японское дно (тонкое дно из орехового печенья)		140-160	ja	25-35	2	

Тарталетки				 Минус.		
Выпечка "Аперо"		200-220	НЕТ	15-20 2 + 4		
		200-210	Да			
Слоеное тесто с начинкой (круассаны с ветчиной / орехами и т.д.)		200-210	Нет	12-17 2		
		190-210	хорошо	20-30 2 + 4		
Дрожжевые тарталетки		200-210	НЕТ	15-25 2 215-25 2 + 4		
		190-210	ладно	20-30 2		
Томпозен, печенье для запекания		160-170	хорошо.	220-30 2 + 4		 
Макароны		170-180	ja	10-20 2		
Брауни по-швейцарски, Печенье "звездочка" с корицей		180-190	ja	8-12 2		
		170-180	ладно	5-15	2 + 4	 
Рождественское печенье, печенье с джемом		170-180	ладно	12-17	2	
		170-180	ладно	10-15 2 + 4		 
Basler L�ckerli		170-180	ладно	15-20	2 2 + 4	

Тарталетки				 Минус.		
Анисовые пирожные, анисовое печенье		130-140	ja	20-30	2	
		130-140	ja	20-30 2 + 4		
Безе (после запекания дайте подсохнуть в течение ночи) Брускетта,		80-90	НЕТ	80-100	2 2 + 4	
Чесночный Тости для хлеба по-Гавайски		210-230	ja	5-10	2	
		200-220	ja	15-20	2	

Тарелка для торта, пиццы				 Минус.		
Фруктовая тарелка для торта		210	ладно	35-45	2	
		180	ладно	40-50 2 + 4		
Пикантный пластинчатый пирог (сыр, овощи, лук)		180-200	ладно	30-45	2	
Свежая пицца (замороженная пицца, в соответствии с инструкциями производителя)		190-200	ладно	20-30	2	

- В случае замороженных или свежих фруктов, из которых выделяется много сока, лучше всего выливать начинку на листовой пирог только через 15-20 минут .

Хлеб в косичках				 Минус		
Хлеб		200-210	нет	40-50	2	
	 + 	200-210	нет	35-45	2	
		200-210	Да	30-45	2	
Хлебобулочные изделия		210-220	Нет	25-35	2	
	 + 	210-220	нет	20-30	2 + 4	
		200-220	Да	20-30	2	
Заплетать		180-190	Нет	30-40	2	
	 + 	180-190	нет	30-35	2 + 4	
		190-200	Да	25-30	2	
Гистулбандкейк		190-200	Нет	30-40	2	
	 + 	180-190	нет	25-35	2	
		180-190	ладно	25-40	2	

Запеканка, гратен				 Минус.		
Запеканка сладкая	 + 	180-200	нет	20-30	2	
Гратен (овощи, рыба,	 + 	180-190	нет	30-40	2	
картофель) лазанья,		180-200	ja	30-40	2	
мусака овощной гратен		200-220	ja	10-15	2	

Жара				 Минус.		
Разогреваемые блюда (1-2 тарелки)		120	нет	8-10	2 + 4	
Разогреваемая посуда (3-4 тарелки)		120	нет	10-12 1 + 3 + 5		
Выпечка хлеба		140-150	нет	8-15	2	
Приготовление готовых блюд (в соответствии с инструкциями производителя)	..		-	-	-	

- Поставьте блюдо в зону холодного приготовления.

Разморозка				 Минус		
Хлеб		140-150	нет	около 20	2	
Шпатель, лапша, рис		120-130	нет	примерно.	2	
Мясо, птица, рыба		40-50	нет	20 в зависимости от размера	2 1	 и 

- Поставьте блюдо в зону холодного приготовления.

Детское питание					Минус.		
Сухое молоко в стеклянных бутылочках		100	нет	°C	4-5	2	
бутылочках разогревание сухого молока		100	нет	-	5-6	2	
в пластиковых бутылочках детская каша		100	нет	40-50	4-10	2	

Дезинфицируйте детские бутылочки				Минус.		
Продезинфицируйте детские бутылочки	 впоследствии 	100	НЕТ	10	2	
		100	НЕТ	2	2	

- Затем достаньте детские бутылочки из зоны приготовления и дайте им полностью высохнуть вверх дном.

Бланшировать				 Минус.		
Овощи (зеленая фасоль, горошек и т.д.)		100	НЕТ	ок. 5	2 1	 и 

Удаление сока				 Минус.		
Фрукты (вишня, виноград и т.д.)		100	НЕТ	30-максимум. 90	2 1	
Ягоды (смородина, ежевика, бузина и др.)		100	НЕТ	30-макс. 90		 и 

Время высухания						
Яблоки дольками или			нет	7-8	22 + 4 1 + 3 + 5	
кольцами, грибы		70	нет	5-8		
ломтиками, зелень		50-60 40-50	нет	3-5		
Абрикосы 60-70 г.			нет	14-16		



При чрезмерном обезвоживании существует опасность возгорания! Следите за процессом сушки.

- Используйте только полезные, спелые фрукты, свежие грибы и зелень. Очистите фрукты, грибы и зелень и измельчите их.
- Застелите насадку бумагой для выпечки, распределите на ней продукты и сдвиньте насадку на нужный уровень.
- Зажмите деревянную ложку между панелью управления и дверцей прибора так, чтобы оставался зазор ок.
- остается открытым 2 см. Регулярно переворачивайте продукты., чтобы они высушались более равномерно.



В зоне приготовления можно использовать до 3 уровней одновременно.

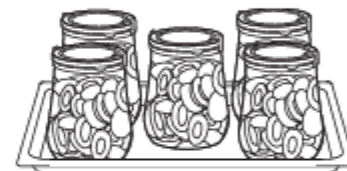
Стерилизовать, мариновать

Под стерилизацией в домашних условиях подразумевается сохранность продуктов в стеклянных банках.



На плиту из нержавеющей стали можно поставить не более 5 стеклянных банок.

- Используйте только полностью неповрежденные стеклянные банки емкостью
- не более 1 литра. Сдвиньте пластину из нержавеющей стали до уровня 1.
- Равномерно распределите продукты по банкам и закройте банки в соответствии с инструкциями производителя. Поставьте стеклянные банки на тарелку из нержавеющей стали в соответствии с рисунком. Стеклянные
- банки не должны соприкасаться друг с другом. Выберите режим использования, выберите комнатную температуру приготовления и продолжительность приготовления в соответствии с таблицей. Подтвердите, нажав
- кнопку настройки. По истечении указанного времени выключите прибор нажатием клавиши. Для этого оставьте дверцу прибора приоткрытой.
- Дайте стеклянным банкам полностью остыть в зоне приготовления.
- Достаньте стеклянные банки из прибора и убедитесь, что они плотно закрыты.



Стерилизовать.						
замариновать Морковь,		100	нет	90	2	
цветная капуста,		100	нет нет	90	2	
брокколи, фасоль *		100	нет	60	2	
Грибы предварительно		100	нет	75-90	2	
приготовленные.		90	нет	20-30	2	
Маринованные в кислом		90	нет	30	2	
виде яблоки, груши,		90	нет	30	2	
абрикосы, персики,		90	нет	30	2	
айва,		90	нет	30	2	
сливы,		90	нет	30	2	
вишня		80	нет	30	2	

* Выполните стерилизацию 2 раза, за это время дайте стеклянным банкам полностью остыть.

Благополучие				 Минус.		
Влажные теплые салфетки горячие		80	нет	5-10	2	
обертывания Горячий камень для		80-100	нет	5-15	2	
массажа пакетики с вишневыми косточками,		70-90	нет	15-20 мест для	приготовления пищи- дно	
виноградными косточками	 + 	130-150	нет	10-20		

Влажные теплые салфетки

- Разложите влажные махровые салфетки на сетке как можно шире.

Горячие обертывания

- Разложите подготовленные салфетки как можно ровнее на решетке.

Горячий камень

- Придайте чистым гладким камням подходящую форму и положите их прямо на пол в зоне
- приготовления пищи. Натрите горячие камни приятно пахнущим маслом и приложите их к телу салфеткой.

Сфера действия

Номер модели соответствует первым 3 цифрам на заводской табличке.
Данное руководство по эксплуатации применимо к моделям:

Номер модели.	Система калибровки
63A	60-600

