

РОССИЯ
ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЙ
АППАРАТ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ
ПКА6-1/3П

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД



ЧЕБОКСАРЫ 2008

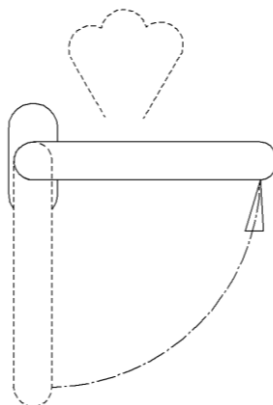
1. Перед началом работы убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены.

2. **Внимание!** При открытии дверки соблюдайте осторожность:

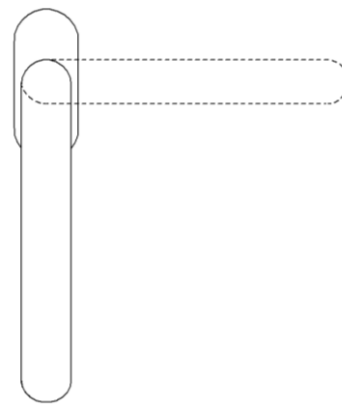
- поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку;
- выпустите пар из духовки;
- поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.



Дверка закрыта

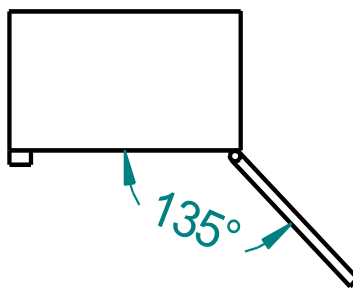


Выпуск пара



Дверка открыта

3. Во избежание повреждения стекла, выемку противней производите при зафиксированной дверке (фиксация происходит при открытии дверки примерно на 135°).



4. **Внимание!** Температура стекла дверки может превышать 80°C . Будьте осторожны.

5. Периодически (раз в месяц) проводите техническое обслуживание пароконвектомата в соответствии с руководством по эксплуатации.

ПОРЯДОК
работы с пароварочно-конвективным
аппаратом электрическим кухонным
ПКА 6-1/1ПМ, ПКА 10-1/1 ПМ

1. Нажмите кнопку «ВКЛ/ОТКЛ». На панели воспроизведутся параметры последнего примененного режима приготовления.

2. При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в окне «Режимы» нажмите соответствующую кнопку:

- «Конвекция»: отбивные, филе, цыплята, птица, рыба, тушеные овощи, тесто и т.д.;

- «Конвекция + пар»: мясо, птица, рыба, тушеные овощи, тесто, требующее влаги в процессе приготовления и т. д.;

- «Разогрев с паром»: разогрев всех видов готовых блюд;

- «Низкотемпературный пар»: языки, сосиски, устрицы, тесто и т.д.;

- «Пар»: для приготовления паровых блюд.

3. Выберите требуемую температуру в рабочей камере. Нажмите кнопку «Выбор параметра» в окне «Температура в камере», замигает индикатор уставки. Кнопками и (или) установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров»: индикатор уставки перестанет мигать, значения параметра занесутся в память пароконвектомата.

4. Выберите требуемую функцию: внутреннюю температуру продукта («Температура щупа») или «Таймер». Данные функции используются только раздельно. Функция «Температура щупа» используется только в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар». Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере». При использовании функции «Температура щупа» вставьте щуп в приготовляемый продукт.

5. Нажмите кнопку «ПУСК/ОСТ», при этом пароконвектомат начинает работу.

6. При достижении таймером или температурой щупа значения уставки пароконвектомат останавливается и звучит звонок.

7. При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «ПУСК/ОСТ».

8. При необходимости можно изменить значения уставок параметров (температура в камере, температура щупа, таймер) в процессе работы. Режим работы (окно «Режимы») изменить нельзя.

По окончании работы нажмите кнопку «ВКЛ/ОТКЛ»

Вы добьетесь лучших результатов, воспользовавшись нашими советами.

1. СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

!!! Если Вы ранее готовили в жарочных или пекарских шкафах, температуру для приготовления выпечки в пароконвектомате устанавливайте 20-30°С ниже.

!!! Время приготовления зависит от качества, веса, плотности продукта.

!!! Распределяйте продукцию на полках так, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.

!!! Не придвигайте продукты вплотную к стенкам печи.

!!! Одновременно приготавливайте продукцию одного размера.

!!! Перед загрузкой продуктов предварительно прогрейте ПКА до температуры на 30 град. больше необходимой.

!!! Эффект гриля достигается приготовлением продуктов на решетках.

!!! Для получения наилучших результатов смажьте поверхность выпекаемых или обжариваемых изделий маслом или другими жирами.

!!! При максимальной загрузке пароконвектомата время приготовления возрастает примерно на 5-10 мин.

!!! При высокой температуре образуется корочка, но потери веса при этом возрастают.

!!! ВЕРХНИЙ ПРОГРЕВ: конвекционный нижний прогрев можно устранить, установив дополнительный противень снизу. Этот режим подходит для подрумянивания продуктов.

!!! ПРОГРЕВ СНИЗУ: для устранения верхнего прогрева поместите перевернутый вверх дном противень сверху. Этот режим удобен для выпекания пиццы и сдобы (продуктов, не требующих подрумянивания или подсушивания).

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНКЦИИ ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТОВ.

Измерение зондом внутренней температуры продукта имеет огромное преимущество при приготовлении крупных кусков мяса, которые требуют длительного времени приготовления.

Практически невозможно пережарить мясо, имея показания внутренней температуры приготавливаемого продукта.

Потери веса сводятся к минимуму, благодаря четкой выдержке процесса приготовления.

Температурный зонд находится слева на передней части печи.

Следует вынуть зонд из держателя и поместить его кончик как можно глубже в среднюю часть куска мяса.

При выборе температуры рабочей камеры имейте в виду, что она должна быть выше, чем выбранная внутренняя температура продукта. Чем меньше разность температур между камерой и температурой внутри продукта, тем выше органолептические показатели - сочность, нежность, консистенция.

Готовность изделий из натуральных рубленых изделий из мяса - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы не ниже 90.°

ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Таблица 1

Продукт	Качество приготовления	Метод приготовления	Внутренняя температура. °С
ТЕЛЯТИНА			
Ноги	полное приготовление	жарка	75-80
Почки	полное приготовление	жарка	75-80
Филейная часть	полное приготовление	жарка	75-80
Грудинка	полное приготовление	жарка	75-80
Шейная часть, грудинка	полное приготовление	тушение	80
ГОВЯДИНА			
Крупный кусок	Полуготовность	жарка	55-60
Целые ребра	полное приготовление	жарка	80-85
Нога	полное приготовление	тушение	85-90
Язык	полное приготовление	тушение	85-90
БАРАНИНА			
Мясо без костей	полное приготовление	жарка	80
Мясо без костей	Недожаренное	жарка	60-65
Ноги	полное приготовление	жарка	85
Ноги	Полуготовность	жарка	55-60
Лопатка	полное приготовление	жарка	80
Грудинка	полное приготовление	тушение	85
СВИНИНА			
Ноги	полное приготовление	жарка	75
Порционные отбивные	Недожаренное	жарка	70-75
Предреберная часть	полное приготовление	жарка	75
Ребра	полное приготовление	жарка	75
Филе маринованное	Недожаренное	жарка	70
Ноги маринованные	полное приготовление	жарка	75-80
Ветчина маринованная	очень сочная	тушение	80-85
Лопатка маринованная	очень сочная	тушение	80-85

3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ*Стандартные (GN) емкости*

Нержавеющая сталь:

Отсутствие ржавчины

Более удобны в работе

Долгий срок службы

Перфорированная нержавеющая сталь:

Перфорированные бока и углы - обеспечивают лучшую циркуляцию пара

Чем больше диаметр отверстий, тем выше качество приготовления

Перфорация даже на боковых стенках

Перфорированный алюминий:

Лучшая теплопроводность

Лучше образуется поджаристая и хрустящая корочка

Идеально подходит для приготовления выпечки, где хлебобулочные изделия подрумяниваются и на дне.

Нержавеющие плоские решетки:

Хорошая теплопроводность

Достигается эффект гриля при жарке.

Нержавеющая сталь, сетчатая (GNP)

Жарка продуктов, бланшированных в жире

Таблица 2

Размер	6x1/3	Глубина, мм	Продукты	6x1/3
1/3 GN 325X176 MM	Емкость CNS	20	жарка картофеля, выпечка, седло кролика, оттаивание и т.д.	6
		40	овощи, мясной хлеб, паровая и отварная рыба, бланшировка и т.д.	6
		65	фаршированные перцы, овощи, фрукты, и т.д.	3
		100	овощи без сердцевины, гуляш, клецки и т.д.	2
		150	гарниры, приготовление соусов, варка каш т.д.	2
		200	гарниры, приготовление соусов, варка каш т.д.	1
	Решетки нержавеющие		большие жаренные куски, гриль-жарка, тосты, оттаивание, цыпленок, утка, гусь, консервированные продукты	6

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ РЕЖИМА «ПАР»

Приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого без давления пара.

Может быть использован для приготовления любых продуктов: овощи, макароны, фрукты, рыба, мясо, яйца и т. д.

Время приготовления одинаково для полных и неполных загрузок.

Возможно одновременное приготовление различных продуктов - ароматы блюд не смешиваются.

Аромат, витамины, минералы не теряются, поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения.

Выемка продуктов может происходить в любое удобное для Вас время, т.е. возможно одновременное приготовление продуктов с различным временем приготовления.

Перед началом работы рекомендуется прогрев печи в течение нескольких минут.

В процессе приготовления в неперфорированных противнях образуется конденсат. Эта влага может быть использована, например, в качестве основы для приготовления соусов.

Используйте решетки для приготовления больших кусков мяса (ветчины, нога, филейная часть) и для большинства овощей (цветная капуста, краснокочанная капуста). Подставляйте противень для сбора излишков влаги.

Использование перфорированных противней сокращает время приготовления на 10-15%.

Возможно приготовление изделий в пищевой пленке.

Сокращает время размораживания овощей.

Основное правило: паровые продукты подлежат разогреву с помощью пара.

Обязательно добавляйте воду при приготовлении всех видов круп и макаронных изделий. Крупы перед загрузкой промывайте и солите. После окончания приготовления крупы заправьте маслом и выдавайте на раздачу.

Можно приготовление овощей производить в глубоких противнях или емкости наполненных водой. Вода должна до половины покрывать овощи. Соль и специи добавлять перед загрузкой в камеру.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЖИМА «ПАР»

Таблица 3

Продукт	Высота противня, мм	Кол-во в противне, кг	Общая загрузка, кг	Приблизительное время, мин
Салат	40	1,2	3,6	45
Шпинат замороженный	40	0,8	2,4	25
Капуста мелкая замороженная	40	1,2	3,6	25
Аспарагус замороженный	40	1,2	3,6	25
Бобы замороженные	40	1	3	25
Смесь овощная	40	0,8	2,4	20
Картофель	40	1,2	3,6	30
Капуста цветная	40	0,7	2,1	20
Баклажаны	40	0,7	2,1	12
Морковь	40	1,2	3,6	30
Горох	40	1,2	3,6	20
Бобы свежие	40	1,2	3,6	20
Яйца вкрутую	40	15шт	45шт	13
Яйца всмятку	40	15шт	45шт	6
Рис	150	0,8	0,8	30
Макароны	150	1	1	25
Аспарагус свежий	150	3	3	20
Грибы	40	0,7	2,1	10
Шпинат свежий	40	0,8	2,4	4
Капуста свежая шинкованная	40	0,6	1,8	18
Сельдерей ломтиками	40	1	3	20
Рулеты свежие	40	1,3	3,9	90
Язык	40	1,3	3,9	90
Ножки свежие под маринадом	40	2	6	80
Телятина фаршированная	40	0,5	1,5	18
Мозги говяжьи	40	0,6	1,8	6
Осьминог	40	1,3	3,9	70
Креветки свежие	40	1	3	7
Камбала	20	1шт	6шт	12
Форель свежая	20	2шт	12шт	15
Смесь рыбная	20	5шт	30шт	20
Котлеты рыбные	20	0,5	3	45
Крабы или раки	40	1,3	3,9	25
Креветки неочищенные	40	0,8	2,4	4
Креветки замороженные	40	1	3	10
Лосось свежий	40	1	3	40
Карп	40	1шт	3шт	12
Лосось кусочками свежий	40	5шт	15шт	12
Рулеты из свежей камбалы	40	10шт	30шт	10
Треска свежая или замороженная	40	1	3	12
Манты	40	8шт	24шт	18
Котлеты паровые	40	12шт	36шт	15
Рыба припущенная с овощами	40	4шт	12шт	15

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ РЕЖИМА «ПАР ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ»

Точность установки температуры, обеспечивает высокое качество готовых продуктов. Температурные установки для паровой обработки при низких температурах:

- языковые рулеты.....70-75°C
- сосиски в натуральной оболочке.....65-75°C
- устрицы.....65-75°C
- тесто.....35-75°C
- вареное мясо (молодая телятина).....80°C.....6 часов

При закладке порций учитывайте, что потеря веса продуктов в процессе приготовления будет незначительной.

Расстойка изделий из дрожжевого теста производится при температуре 35-65 °С.

Улучшается качество продуктов, достигаются наилучшие вкусовые качества и внешний вид.

Возможно сохранение продуктов подогретыми (теплыми).

Мясные продукты могут готовиться в течение длительного времени.

Установите температуру на 5°C выше требуемой внутри мяса. Важно обеспечить прогрев мяса изнутри, чтобы не пересушить его.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЖИМА «ПАР ПРИ НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ»

Таблица 4

Продукт	Требуемая температура внутри мяса, °С	Установка температуры, °С
Говядина	55	60
Свинина	75	80
Телятина	70	75

Пример: Приготовление говядины в течение ночи (контроль за работой пароконвектомата обязателен):

1-ая фаза:

-обжаривайте уложенное на полку мясо в течение 10-15 мин. при температуре 220°C в режиме «конвекция»;

-появившийся аромат улучшает вкус мяса. Обжаривается верхняя часть, бактерии внутри мяса гибнут.

2-ая фаза:

-установите температуру приготовления на 60°C;

-при установке температуры на 5°C выше температуры внутри мяса оно может оставаться в печи до утра, не пересушиваясь.

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ.

В данном режиме происходит постепенное приготовление пищи с использованием горячего воздуха, равномерно подаваемого вентилятором.

Подходит для приготовления всех видов продуктов: отбивных, филе, цыплят, птицы, рыбы, тушеных овощей, сдобы, теста, подрумянивания и т.д.

Жарку мясных полуфабрикатов производят в конвекционном или паро-конвекционном режимах.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Таблица 5

Продукт	Высота противня, мм	Кол-во в противне	Общая загрузка	Температура	Время приготовления
Ветчина	20	0,2кг	1,2кг	170	5
Тефтели	40	1,5кг	9кг	210	8
Гамбургеры	20	4шт	12шт	200	6
Печень, 100г порция	20	5шт	30шт	200	6
Отбивные, 180г порция	20	3шт	18шт	200	6
Цыпленок	40	1шт	2шт	180	30
Цыпленок кусочками	40	1кг	3кг	180	25
Свинина, филе	20	1,1кг	6,6кг	180	25
Мясо без костей, 2 кг	40	2кг	6кг	180	25
Филе рыбное, 50гр	20	10шт	60шт	180	12
Форель	20	1шт	6шт	180	12
Камбала	20	1шт	6шт	180	12
Оладьи	20	6шт	36шт	170	20
Безе свежее	40	0,2кг	1,2кг	90	40
Сдоба свежая	20	4шт	24шт	180	28
Сдоба воздушная	20	4шт	24шт	170	20
Пицца, 120 гр	20	2шт	12шт	160	15
Бисквит	40	0,4кг	2,4кг	220	12
Лаваш	20	0,5	3кг	180	20

7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА

Этот режим объединяет преимущества двух режимов: конвекции и паровой обработки.

В этом режиме производится любое обжаривание, прекрасно обжариваются жесткое мясо и продукты, требующие длительного приготовления.

Этот режим идеален для приготовления специальных блюд и размораживания продуктов.

Для всех типов теста, требующих влаги в начале и в процессе приготовления.

Идеально для приготовления больших порций (свинина, говядина, птица, рыба,) или приготовления на решетке.

При использовании решеток вам не нужно переворачивать продукты в процессе приготовления.

Для сбора стекающего сока поместите неперфорированный противень под решетку.

Перед началом обжаривания приправьте мясо и смажьте его маслом.

Оптимальный режим обжаривания между 140-160°. Потеря веса при этом минимальна.

Если продукт недостаточно подрумянился, на короткий промежуток времени включите максимальную температуру обжаривания.

При тушении говядины не устанавливайте температуру выше 130°C.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА

Таблица 6

ПРОДУКТ	Решетка / противень	Температура приготовления, °С	Примерное время, мин.
½ цыпленка	Решетка или противень	220	20-25
Окорочка	Решетка или противень	220	15-20
Утиные грудки	Решетка или противень	160-180	15-20
Кекс майский 70гр	Формы	160	10
Перец, фаршированный мясом	Противень	150-170	25-30
Рис	Противень с водой	180	20-30
Овощное рагу	Противень с водой	140-160	45-55
Сэндвич горячий	Решетка	190-200	10-15
Рыба запеченная 80 гр.	Противень	180	6-8
Палтус	Противень	180-200	15-20
Эскалоп (корейка) порциями	Противень	160-170	10-12

8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ РЕЖИМА РАЗОГРЕВА

Используя данный режим, вы можете разогреть все виды готовых блюд.

Благодаря регулированию поступления пара, конденсат не оседает на блюде/противнях, поэтому крышка не требуется.

Блюда, противни, тарелки, медные поддоны для обжаривания и другая жаропрочная посуда устанавливается на решетки.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЖИМА РАЗОГРЕВА

Таблица 7

Продукт	Температура приготовления, °С	Посуда	Приблизительное время, мин
Овощные гарниры (кукуруза, цветная капуста, брокколи, фасоль, морковь. бобы)	150	блюдо, противень, чаша	2-3 мин. 4-6 мин. 5-7 мин.
Небольшие обжариваемые продукты (стейки в тесте, отбивные, гамбургеры)	160	блюдо, противень, чаша	3-4 мин. 6-8 мин. 8-10 мин.
Блюдо с соусом	140-160	блюдо, противень, чаша	4-5 мин. 9-11 мин. 14-16 мин.

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА РАЗЛИЧНЫХ СТАДИЯХ

Для приготовления гарниров оптимальным является двухступенчатый режим с увеличением температуры в начальный период приготовления. Варка только в пароконвекционном режиме вызывает неравномерное набухание крупы, варка в режиме пара заметно увеличивает время приготовления. Из-за увеличения поверхности испарения количество воды необходимо увеличить на 5% по сравнению с рекомендациями сборника технологических нормативов. Во время приготовления каши в пароконвектомате не требуется перемешивание, поскольку пригорание исключено.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ МНОГОСТУПЕНЧАТОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица 8

Продукт	Решетка/ противень	Фаза приготовления	Режим	Температура, °С	Примерное вр. приг-я, мин
МЯСО					
Филе свинины (3 кг)	Решетка	1	Пар	100	20
		2	Комбинир.	140	35
		3	Конвекции	170	12
Ноги свиные	Решетка	1	Комбинир.	120	300
		2	Конвекции	170	25
Говядина тушеная	Противень	1	Конвекции	200	26
		2	Комбинир.	140	112
		3	Комбинир.	150	19
Окорочка жареные	Решетка	1	Комбинир.	180	5
		2	Конвекции	200	30
Телятина	Решетка	1	Пар	100	20
		2	Комбинир.	130	30
		3	Комбинир.	165	25
		4	Комбинир.	170	18
		5	Конвекции	190	15
Грудки цыплят в белом вине	Решетка	1	Комбинир.	180	15
		2	Конвекции	190	5
Говядина жареная	Решетка	1	Пар	100	12
		2	Комбинир.	140	35
		3	Конвекции	175	11
Фарш	Противень	1	Пар	100	20
		2	Комбинир.	120	42
		3	Конвекции	165	25
ОВОЩИ					
Картофельное пюре	Противень	1	Пар	100	8
		2	Конвекции.	180	30
Картофель жареный	Противень	1	Пар	100	5
		2	Конвекции.	195	35
Продолжение таблицы 8					
Грибы	Противень	1	Комбинир.	160	15
		2	Конвекции	170	20
Овощи жареные	Противень	1	Комбинир.	170	35
		2	Конвекции	170	10
Сдоба сырная	Противень	1	Конвекции	180	15
		2	Комбинир.	140	12
РЫБА					
Рыба в стиле Ливорно	Противень	1	Конвекции	195	10
		2	Комбинир.	140	40
Тунец запеченный	Противень	1	Комбинир.	90	60
		2	Конвекции	160	40
Лосось, семга запеченные	Противень	1	Конвекции	200	10
		2	Комбинир.	90	40
		3	Конвекции	180	15
ДЕСЕРТЫ					
Хлеб свежий	Противень	1	Комбинир.	180	5
		2	Конвекции	190	15
		3	Конвекции	190	10
Оладьи	Противень	1	Конвекции	200	10
		2	Конвекции	175	20
Бисквиты	Противень	1	Конвекции	150	10
		2	Конвекции	170	25

