

РОССИЯ
ОАО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»



**ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЕ
АППАРАТЫ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ
ПКА6-1/1ВМ и ПКА 10-1/1ВМ**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД



ЧЕБОКСАРЫ 2008

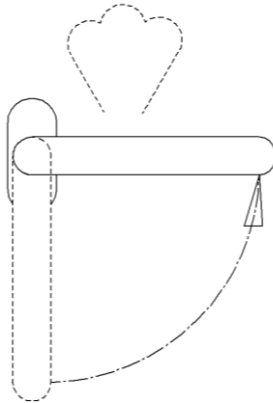
1. Перед началом работы убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены.

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

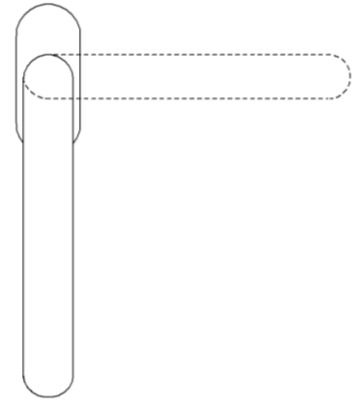
- поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку;
- выпустите пар из духовки;
- поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.



Дверка закрыта

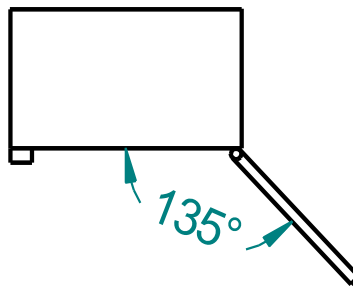


Выпуск пара



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 6-1/1ВМ и ПКА 10-1/1 ВМ

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:

- «РАЗОГРЕВ»: разогрев блюд, приготовление пищи в ручном режиме под наблюдением повара;

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

- «КОНВЕКЦИЯ+ПАР – 1 СЕК», «КОНВЕКЦИЯ+ПАР – 3 СЕК», «КОНВЕКЦИЯ+ПАР – 5 СЕК»(комбинированные режимы): мясо, птица, рыба, тушеные овощи, тесто, требующие влаги в процессе приготовления и т. д.;

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 заносятся в память пароконвектомата. Диапазон изменения установок (50-250)°С.

4. Выберите требуемую функцию: «Периодичность впрыска» и «Таймер». Функция «Периодичность впрыска» (промежуток времени между впрысками) полностью используется только в режимах «Конвекция + пар». В режиме «Разогрев» данная функция может использоваться для ручного впрыска воды в духовку. В режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар» установите время приготовления продукта. Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере».

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

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

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

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

9. 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 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 1.

Размер	Вид гостроемкости	Глубина, мм	Продукты	6x1/1	10x1/1
1/1 GN 530X325 MM	Гастроемкость из нержавеющей стали	20	жарка картофеля, различные протертые блюда, седло кролика, оттаивание и т.д.	6	10
		40	овощи, мясной хлеб, паровая и отварная рыба, выпечка, гусь, утка	3	5
		65	фаршированные перцы, рис, лапша, овощи, фрукты, и т.д.	3	5
		100	для сбора вытекающих соков, вареная ветчина, приготовление соусов и т.д.	2	4
	Емкость перфорированная	65	овощи без сердцевины, различные гарниры, клецки и т.д.	6	10
		90	овощи, яйца, картофель, бланшировка и т.д.	3	5
	Емкость перфорированная алюминий	20	различная выпечка	6	10
	Решетки нержавеющей		большие жаренные куски, гриль-жарка, тосты, оттаивание, цыпленок, утка, гусь, консервированные продукты	6	10

3. 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.

Любое обжаривание до хрустящей корочки, а также подготовка глубокозамороженных продуктов.

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

Горячий воздух обволакивает продукт со всех сторон, за счет чего приготовление происходит равномерно и быстро, сокращая при этом потери при тепловой обработке.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Таблица 2.

Продукт	Темпера-тура, °С	Кол-во в противне, шт. (кг)	Общая загрузка, шт.		Прибл. время, мин.
			ПКА6- 1/1ВМ	ПКА 10-1/1 ВМ	
Ветчина	170	16	96	160	5
Тефтели	210	60	180	300	8
Гамбургеры	200	12	72	120	6
Сосиски	200	40	240	400	10
Печень, 100г порция	200	8	48	80	6
Отбивные, 180г	200	14	42	70	6
Цыпленок	180	6	18	30	30
Цыпленок кусочками	180	14	42	70	25
Свинина, филе	180	10	60	100	25
Мясо без костей, 2 кг	180	5	15	25	25
Филе рыбное, 50гр	180	10	60	100	12
Форель	180	7	42	70	12
Камбала	180	6	36	60	12
Креветки	180	60	180	300	10
Оладьи	170	40	240	400	20
Безе свежее	90	30	180	300	40
Сдоба свежая	180	1,2кг	7,2 кг.	12 кг.	28
Сдоба воздушная	170	1,5кг	9 кг.	15 кг.	20
Пицца	200	1	6	10	15
Бисквит	220	6	36	60	12

3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ

!!! В этих режимах производится любое обжаривание, прекрасно обжариваются жесткое мясо и продукты, требующие длительного приготовления.

!!! Эти режимы идеальны 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 и жира поместите неперфорированный противень под решетку.

!!! Оптимальный режим обжаривания между 160°C и 190°C. Потеря веса при этом минимальна. Перед началом обжаривания приправьте мясо и смажьте его маслом. Если продукт недостаточно подрумянился, на короткий промежуток времени включите максимальную температуру обжаривания.

!!! При варке каш увеличивается количество жидкости по сравнению со сборником рецептов, из-за большей площади испарения.

!!! Представляет Вам гибкие возможности для приготовления блюд в потоке пара и горячего воздуха, за счет выбора времени впрыска воды.

В Вашем аппарате реализованы следующие комбинированные режимы:

- «Конвекция + пар 1 сек»;
- «Конвекция + пар 3 сек»;
- «Конвекция + пар 5 сек».

Они отличаются между собой длительностью впрыска воды в камеру. Вода мелко распыляется в течение 1, 3 или 5 секунд.

Режим «Конвекция + пар 1 сек» рекомендуется применять для всех видов теста.

Режим «Конвекции + пар 3 сек» идеально подходит для тушения, запекания мяса и рыбы, приготовления мантов.

Режим «Конвекция + пар 5 сек» рекомендуется для размораживания продуктов и для разогрева готовых блюд.

Выбор конкретного режима зависит от необходимого количества влаги в процессе приготовления. Влажность в камере регулируется уменьшением или увеличением времени между впрыскиванием воды («Период впрыска»). Чем меньше время между впрыскиваниями воды, тем влажность больше.

Наибольшая влажность достигается в режиме «Конвекция + пар 5 сек». При этом надо иметь ввиду, что температура в камере растет тем медленнее, чем чаще происходит впрыск воды.

ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА «КОНВЕКЦИЯ + ПАР 3 сек»

Таблица 3

ПРОДУКТ	Решетка / противень	Температура приготовления, °С	Примерное время, мин.	Период впрыска, сек.
1/2 цыпленка	Решетка или противень	200	20	30
Окорочка	решетка или противень	220	15-20	30
Утиные грудки	решетка или противень	160	15-20	20
Заяц	решетка или противень	180	15-20	40
Утка	Решетка	160	60-70	20
Гусь	Решетка	160	120-150	20
Эскалоп	Противень	180	15-20	30
Свинина жареная (корейка) порционные куски	Противень	180	15	20
Котлеты фаршированные порционные	Противень	180	12	30
Мясо запеченное порционное кусками	Противень	180	10	20
Люля - кебаб	Противень	180	15	30
Поджарка мелкими кусками	Противень	180	15	30
Цыплята табака целиком 1,5 кг	Противень	180	25-30	20
Цыплята табака порционные по 50г	Противень	180	12	20

Продолжение таблицы 3

ПРОДУКТ	Решетка / противень	Температура приготовления, °С	Примерное время, мин.	Период впрыска, сек.
Смесь рыбная	Противень	170-190	15-20	40
Палтус	Противень	180-200	15-20	40
Рыба запеченная филе	Противень	180	8	30
Рыба припущенная филе с овощами	Противень	180	15	25
Поджарка из рыбы	Противень	180	6	30
Перец, фаршированный мясом	Противень	180	15	25
Артишоки тушеные	Противень	140- 160	20-30	30
Овощное рагу	Противень	140-160	45-55	20
Кабачки фаршированные	Противень	180	12	20
Морковь тушеная шинкованная	Глубокий противень с водой	180	20	30
Кекс майский 35-50г	Формы	160	12	30
Кекс майский 450г	Формы	160	20	30
Лаваш цельный	Алюминиевый противень	180	20	40
Хуплу (пирог с мясом и картофелем) 125г	Алюминиевый противень	190	12	30
Манты с мясом	Перфорированный противень	102	18	8
Манты с мясом и тыквой	Перфорированный противень	102	20	8
Плов	Противень	180 160	10-15 25-30	20 15
Каша гречневая	Противень	160 100	15-20 10-15	15 10
Запеканка рисовая	Противень	140 160	30 15	30 120

