

RICETTARIO

**RECIPE BOOK
KOCHBUCH
REGLES GENERALES DE CUISSON
RECETARIO**

**FORNI E SISTEMI DI COTTURA PER
LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE**

**OVENS AND COOKING SYSTEMS
FOR THE CATERING TRADE**

**GÄRGERÄTE UND KOCHSYSTEME
FÜR DIE GEWERBLICHE VERPFLEGUNG**

**FOURS ET SYSTEMES DE CUISSON
POUR LA RESTAURATION VERPFLEGUNG**

**HORNOS Y SISTEMAS DE COCCION PAR LA
PREPARACIÓN PROFESIONAL DE COMIDAS**

INDICE • INDEX • INHALTSVERZEICHNIS • INDEX • INDICE

ITALIANO pag. **1-3**

ENGLISH page **5-7**

DEUTSCH Seite **9-11**

FRANÇAIS page **13-15**

ESPAÑOL pag. **17-19**

RICETTARIO pag. **21**

RECIPE BOOK page **21**

KOCHBUCH Seite **21**

**REGLES GENERALES
DE CUISSON** page **21**

RECETARIO pag. **21**

		L	M	T	
L5	PIZZA *** 32 x 28 	104	1 pz	4 pz	 +  170°C On
		105	1 pz	5 pz	
		106	1 pz	6 pz	
		110	1 pz	10 pz	
		210	4 pz	40 pz	
		120	1 pz	20 pz	
		220	4 pz	80 pz	10'/18'

LEGENDA • LEGEND • ZEICHENERKLÄRUNG • LEGENDE • LEYENDA

104 = 4 x 2/3 GN

105 = 5 x 1/1 GN

106 = 6 x 1/1 GN

110 = 10 x 1/1 GN

210 = 10 x 2/1 GN
= 20 x 1/1 GN

120 = 20 x 1/1 GN

220 = 20 x 2/1 GN
= 40 x 1/1 GN

L CARICO PER TEGLIA
LOAD PER TRAY
BESCHICKUNGSMENGE JE
GN-BEHÄLTER
CHARGEMENT POUR CHAQUE PLAT
CARGA POR BANDEJA

M CARICO MASSIMO CONSIGLIATO
RECOMMENDED TOTAL
MAXIMUM LOAD
MAXIMALE EMPFOHLENE
BESCHICKUNGSMENGE
CHARGEMENT MAXI. CONSEILLÉ
CARGA MÁXIMA RECOMENDADA

T TEMPO TOTALE IN MINUTI
TOTAL TIME IN MINUTES
GESAMTGARZEIT IN MINUTEN
TEMPS TOTAL EN MINUTES
TIEMPO TOTAL EN MINUTOS

******* SURGELATO
FROZEN
TIEFKÜHLKOST
SURGELÉ
CONGELADO

 COTTURA A CONVEZIONE
CONVECTION COOKING
HEISSLUFT GARUNG
CUISSON A CONVECTION
COCCIÓN POR CONVECCIÓN

 COTTURA A VAPORE
STEAM COOKING
DAMPF GARUNG
CUISSON A VAPEUR
COCCIÓN A VAPOR

 COTTURA MISTA
COMBINED STEAM /
CONVECTION COOKING
HEISSLUFT / DAMPF GARUNG
CUISSON MIXTE
COCCIÓN COMBINADA
CONVECCIÓN / VAPOR

 CLIMASTEP
CLIMASTEP
CLIMASTEP
CLIMASTEP
CLIMASTEP

 SFIATO CAMERA APERTO
OVEN VENT OPEN
ENTLÜFTER DES GARRAUMS
OFFEN
EVENT DE LA CHAMBRE DE
CUISSON OUVERT
RESPIRADERO DE LA CÁMARA
DE COCCIÓN ABIERTO

CONSIGLI GENERALI

Le caratteristiche delle differenti versioni sono illustrate e spiegate nel libretto istruzioni allegato ad ogni modello.

* Il preriscaldamento della camera di cottura

La fase di preriscaldamento è molto importante ed utile per un buon risultato di cottura e per ottenere il rispetto dei tempi indicati nel seguente ricettario.

Norma generale è quella di **preriscaldare sempre** la camera di cottura.

- In presenza di preriscaldamento automatico, basta premere l'apposito tasto ottenendo, in breve tempo, una temperatura in camera proporzionata al tipo di cottura impostato (infatti la scheda elettronica di controllo predispone automaticamente una temperatura superiore del 15/25% a quella da utilizzare nella cottura).
- Il preriscaldamento della camera va impostato manualmente scegliendo temperature del 15/25% superiori a quelle della cottura desiderata.
Si ricorda che in caso di cottura a vapore il preriscaldamento va effettuato con il ciclo misto poiché consente di impostare temperature superiori ai 100 °C.
- Una ulteriore accortezza nel caso si desideri una cottura senza essiccazione esterna del prodotto, sarà quella di gratinare a convezione, con percentuale di umidità proporzionata a seconda del prodotto.

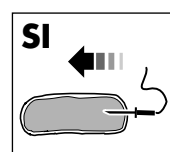
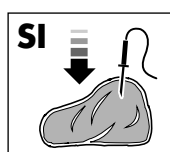
* L'utilizzo dello spillone

Nella cottura con temperatura regolata da sonda al cuore è indispensabile il corretto posizionamento dell'apposito spillone al centro effettivo del prodotto da cuocere.

Lo spillone, di norma, va infilzato a fondo, dall'alto verso il basso raggiungendo il centro, o cuore, o baricentro dell'alimento.

Nelle pezzature di spessore modesto (cioè nei casi di spessori inferiori al doppio della lunghezza dello spillone), esso va invece infilzato orizzontalmente al piano di appoggio, solo così si potrà raggiungere il centro del prodotto senza dover lasciare fuori parte dello spillone.

Nel caso di piccole pezzature è consigliato l'uso della sonda ad ago.



* La temperatura di cottura

Le ricette proposte nelle pagine seguenti presentano temperature di cottura che possono sembrare basse; si consiglia di non alterarle completamente, esse sono frutto di molteplici prove effettuate nel nostro centro sperimentale di cottura e, se non vengono rispettate, l'uniformità e la qualità di cottura possono essere compromesse.

* L'interspazio tra le teglie

Nel carico dei prodotti da cuocere si ricorda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente interspazio d'aria tra le teglie. Questo consentirà una cottura uniforme ed omogenea, cosa che non potrà accadere qualora il prodotto di una teglia sia a contatto con la teglia superiore. Rispettare i limiti di carico indicati nel ricettario.

CONSIGLI GENERALI

* La tipologia delle teglie

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie appropriate in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie forate in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie in rete per le patate fritte, apposite griglie per la cottura dei polli.

* I carichi di cottura

Nelle ricette proposte nelle pagine seguenti indichiamo per ciascun modello di forno e per ciascuna ricetta il carico consigliato di prodotto per teglia ed il numero massimo di teglie inseribili per cottura.

Rispettando tali indicazioni otterrete cotture precise e di qualità.

È necessario che la profondità della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto.

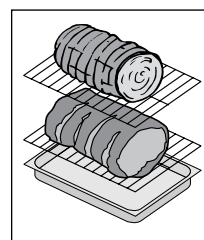
Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto profonda.

* Carico parziale

In caso di utilizzo parziale del cucinatore, distribuire le poche teglie intercalandole con uguali spazi vuoti.

In caso di grossi carichi di carni si consiglia di porre il prodotto su griglia con teglia unica sottostante, in modo da evitare di dover girare il prodotto e con in più il vantaggio di recuperare i fondi di cottura da utilizzare per le salse.

Per la cottura dei polli utilizzare le apposite griglie. È indispensabile una teglia sottostante con una quantità d'acqua di almeno 1 cm per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumi di cottura.



* La riduzione dei condimenti

Con questa apparecchiatura si può ridurre quasi a zero l'uso di condimenti, olio, burro, grassi e di aromi. Di conseguenza usate pochissimo condimento nelle cotture, a vantaggio dei contenuti nutrizionali già presenti nei prodotti e di una cucina più dietetica.

* L'acqua di qualità

L'acqua è elemento fondamentale nei forni misti: accertateVi che il Vostro forno sia alimentato con acque non dure, oppure, in caso di acque dure, che esse siano trattate ed addolcite prima di essere immesse nel forno.

* La pulizia senza fatica

Per ottenere sempre risultati di cottura perfetti ed un'apparecchiatura efficiente, Vi consigliamo di effettuare quotidianamente la pulizia.

Seguire attentamente le procedure riportate sul manuale d'uso. Le versioni con programmatore sono dotate di ciclo semiautomatico di pulizia .

MODI DI COTTURA



CONVEZIONE - Produzione di aria calda asciutta e sua diffusione, forzata ed uniforme, per mezzo di motoventilatore a velocità unica oppure a velocità variabile (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura: 50° - 270 °C.

Per tutte le cotture che si realizzano con i forni tradizionali di tipo statico, ma con il grande vantaggio, sempre più conosciuto ed affermato, del forno ad aria calda forzata.

Modo di cottura ideale per arrostitire, gratinare, cuocere alla griglia, rosolare...



CONVEZIONE + UMIDIFICAZIONE - Produzione di aria calda asciutta e sua diffusione, forzata ed uniforme, per mezzo di motoventilatore a velocità unica oppure a velocità variabile abbinata alla immissione in camera di cottura di acqua nebulizzata o di percentuali variabili di umidità (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura: 50° - 270 °C.

Per tutte le cotture che richiedono una atmosfera umida particolare come carni bianche, selvaggina, pasticci, pane e prodotti lievitati, torte, pan di spagna, flan...



VAPORE - Produzione di vapore saturo, umido, a pressione atmosferica, e sua diffusione forzata, uniforme e costante, per mezzo di motoventilatore a velocità unica oppure a velocità variabile (a seconda delle versioni).

Temperatura: 100 °C.

Per tutti gli alimenti che finora venivano cotti per ebollizione in pentola con grande dispendio di acqua, di energia e dispersione di sostanze nutritive: verdure, carne, pesce, uova, frutta.



VAPORE MIRATO - Produzione di vapore saturo, a pressione atmosferica, e sua diffusione, uniforme e costante, regolata da precisi sensori termici che consentono di mantenere in camera di cottura la temperatura desiderata con tolleranze di ± 1 °C (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura: da 50° a 98 °C.

Modalità di cottura di recente introduzione nelle cucine italiane, consente la cottura dei cibi di struttura e consistenza delicate come frutta, germogli, funghi e la realizzazione delle cotture particolari quali pâté, crème caramel, mousse, soufflé, flan, e degli alimenti sottovuoto.



COTTURA DEL SOTTOVUOTO - Produzione di vapore saturo, a pressione atmosferica, e sua diffusione uniforme e costante regolata da sensori termici che consentono di ottenere in camera di cottura temperature tra i 50 e 92 °C (a seconda delle versioni).

La cottura sottovuoto offre notevoli vantaggi e pregi:

- 1 - Il prodotto è conservato senza aria e quindi al riparo da qualsiasi ossidazione per tempi più lunghi.
- 2 - La sicurezza igienica è massima perché il cibo non può essere manipolato.
- 3 - La totalità delle sostanze volatili ed idrosolubili è mantenuta all'interno del cibo.
- 4 - Il calo di peso è ridotto al minimo perché si evita l'evaporazione.
- 5 - Le qualità nutrizionali ed organolettiche vengono preservate.



MISTO - Produzione contemporanea di aria calda asciutta e di vapore surriscaldato e loro diffusione combinata, forzata ed uniforme, per mezzo di motoventilatore a velocità unica oppure a velocità variabile (a seconda delle versioni). Scelta temperatura: 50° - 270 °C.

È la nuova grande modalità di cottura che consente di preparare con sicurezza e rapidità tutte quelle pietanze che precedentemente richiedevano lunghe cotture, continue manipolazioni e controlli, aggiunte periodiche d'acqua, di condimenti, di sughi. La cottura mista è ideale per: brasati, spezzatini, arrosti, sformati, polpettoni, roast-beef, salse, ragù, zamponi e tutte le pezzature di una certa consistenza.

MODI DI COTTURA



CLIMASTEP / RIMESSA IN TEMPERATURA - Convezione con sistema CLIMASTEP. Controllo automatico dell'umidità in camera di cottura, che consente di regolare l'esatto grado mediante l'azione congiunta di: o apporto di umidità o evacuazione del vapore in eccesso, attraverso lo sfiato automatizzato della camera di cottura (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura da 120 a 140°C con temperatura al cuore di 65 °C.



SONDA AL CUORE - Innovativa modalità di cottura regolata dal sensore di temperatura posto sulla punta di uno spillone d'acciaio che va infilzato a crudo al centro esatto della massa del prodotto da cuocere (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura: da 20 a 99 °C.

Con tale modalità si rileva, durante la cottura, la progressione della temperatura al cuore del prodotto. Ciò consente di ottenere cotture estremamente precise ed omogenee, indipendentemente dalla pezzatura. Infatti i tempi e/o i cicli di cottura saranno selezionati automaticamente dalla sonda fino al raggiungimento della temperatura impostata (punto ottimale di cottura).



SISTEMA DELTA T (Δt) - Nuova modalità di cottura regolata da un sistema di sensori di temperatura posti sulla punta di uno spillone e in camera di cottura (a seconda delle versioni).

Scelta temperatura - cuore 20 ÷ 99 °C.

Scelta temperatura - camera 50 ÷ 140 °C.

La funzione Δt consente di eseguire una cottura con sonda al cuore tenendo costante la differenza tra temperatura al cuore del prodotto e la temperatura esistente in camera di cottura. Grazie al sistema Δt si evita di aggredire il prodotto con alte temperature, migliorando così l'omogeneità di cottura e la morbidezza, nonché riducendo il calo di peso.



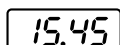
LENTA COTTURA A BASSA TEMPERATURA - Modo che abbina l'utilizzo di appositi tempi di cottura, dilatati e lunghi, con temperature di cottura inferiori ai 140 °C.

Grazie al programmatore automatico (a seconda delle versioni), i forni misti consentono qualsiasi tipo di lenta cottura, utilizzando quindi il forno anche nei tempi morti: di notte, nelle pause, etc. Con la lenta cottura si crea nel prodotto un effetto "frollatura" che consente di renderlo più tenero e di cuocerlo a temperature più basse, con il vantaggio di minori perdite di peso (molto importante nella selvaggina, nelle grosse pezzature, tacchino, porchetta, cosciotti, manzo, montone, cervo, alce) e di esaltare i sapori contenuti.



COTTURE IN SEQUENZA PROGRAMMABILI - Il programmatore automatico con memoria: esso consente la possibilità di selezionare e programmare 84 diverse cotture composte ciascuna di più modi e cicli di cottura (fino a 6), in sequenza automatica.

I forni misti possono essere comandati manualmente, impostando di volta in volta la cottura desiderata ed i relativi modi e cicli, oppure possono essere comandati in sequenza programmata, selezionando ed avviando la cottura precedentemente impostata e memorizzata. Questo secondo utilizzo è ideale per tutte le cotture che si debbono ripetere o standardizzare perché consente di ottenere una qualità di cottura omogenea indipendentemente dall'operatore.



UTILIZZO DELL'OROLOGIO E DELL'AVVIAMENTO POSTICIPATO -

L'orologio multifunzione è la nuova dotazione esclusiva dei forni misti, esso consente la visualizzazione dell'ora reale, il preriscaldamento automatico anticipato, l'avviamento posticipato, la visualizzazione ore di lavoro, la visualizzazione ore di accensione boiler con indicazioni delle sequenze di manutenzione (a seconda delle versioni).

INDICE RICETTE

A

Anatra arrosta (2 kg. ca)	D 5	pag. 35
Arista di maiale (3 kg.)	D 6	35
Arista e verdure al vapore	K 18	40
Astice al vapore	C 2	33

B

Baguettes lunghe	L 4	pag. 40
Bollito di manzo	G 6	39
Brioche (Surgelate)	F 1	38
Bruschetta	L 1	40

C

Cannelloni al forno	B 5	pag. 32
Canocchie (Cicale di mare)	A 1	31
Capesante gratinate	A 2	31
Carne (Arrosto)	K 5	39
Carote a fette al vapore	E 9	37
Carré d'agnello	D 17	36
Coda di rospo alla livornese (In tranci)	C 9	34
Crespelle	B 2	32

F

Fagiolini al vapore	E 7	pag. 37
Fagottini prosciutto/formaggio	A 3	31
Filetto in crosta	D 20	36
Finocchi gratinati (Freschi)	E 6	37

G

Gamberetti	C 12	pag. 34
Gamberetti con guscio	C 11	34
Gnocchi alla romana	B 4	32
Grancevola o Granchio	C 10	34

L

Lasagne al forno	B 3	pag. 32
------------------	------------	----------------

O

Ossobuco alla milanese	D 2	pag. 35
------------------------	------------	----------------

P

Pane	F 3	pag. 38
Panini al sesamo, soja, cumino	L 6	41
Pasta frolla	F 4	38

Patate al forno	E 11	pag. 38
Patate al vapore	E 10	37
Peperoni ripieni di carne	D 1	35
Pesce (Arrosto)	K 3	39
Pesce misto	C 6	33
Petto di pollo al vino bianco con zucchine trifolate	K 15	40
Pizza	L 5	41
Polipo al vapore 500 gr.	C 5	33
Pollo arrosto (1,2 kg. ca.)	D 8	35

R

Rigenerazione di cotture sottovuoto	K 6	pag. 40
Riso al vapore	B 1	32
Roast-Beef all'inglese	D 18	36
Rombo al forno	C 7	34

S

Salmone con verdure miste (Vapore)	K 10	pag. 40
Scaloppe alla valdostana	D 12	35
Seppie al vapore	C 8	34
Sogliola al vapore	C 1	33
Spezzatino	D 24	36
Spinaci al vapore	E 4	37
Stinco di maiale al forno	D 13	36

T

Torta di mele (3 kg. ca.)	L 7	pag. 41
Torta salata	A 5	31
Trote fresche al vapore (200 gr.)	C 4	33

U

Uova sode	G 4	pag. 39
-----------	------------	----------------

V

Verdure (Vapore)	K 1	pag. 39
Vol au vent alla finanziaria	A 6	31
Vol au vent	F 7	38

Z

Zampone o cotechino	D 21	pag. 36
Zucchine trifolate	E 8	37

GENERAL RECOMMENDATIONS

The characteristics of different versions are illustrated and explained in the instruction booklet, included in each oven.

* Pre-heating the oven

The pre-heating stage is very important and useful for good results from your cooking. It also ensures that the cooking times given in the recipe book are correct.

Normally the oven should always be preheated.

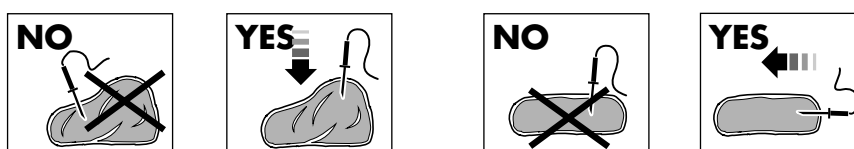
- With automatic preheating; simply press the push button in order to reach, in a short time, an oven temperature suitable for the set cooking program (the electronic circuit board automatically sets a temperature 15-25% over that to be used for actual cooking).
- Oven pre heating is set manually, selecting a temperature 15-25% over that to be used for the actual cooking.
Bear in mind that with steam cooking, pre-heating is carried out with the steam/convection cycle, as this makes it possible to set temperatures over 100°C.
- To cook without drying the outer surface of the food, it is advisable to gratinate by convection with the percentage of humidity set in proportion to the food being cooked.

* Using the core temperature probe

When cooking with the temperature regulated by the core probe, it is essential to spear the skewer right into the heart of the product to be cooked.

The skewer should be pushed all the way in, from top to bottom to reach the centre or baricentre of the joint. With items that are not very thick (i.e. thicknesses less than twice the length of the skewer) the probe should be speared into the food horizontally as this is the only way to reach the heart of the mass without part of the skewer being left out.

The needle probe is recommended with small joints



* Cooking temperatures

The recipes on the following pages give cooking temperatures which may seem low. It is advisable not to change them completely, since they have been calculated after many tests carried out in our experimental kitchen. If they are not observed, the evenness and the quality of cooking may be jeopardised.

* Spacing between trays

When loading, pay particular attention to the space between trays. There must be circulation of air in order to obtain homogeneous cooking. If the trays are resting one on the other, air cannot circulate and cooking will be uneven. Observe the loading limits indicated in the recipe book.

GENERAL RECOMMENDATIONS

* **Type of trays**

For best results, it is indispensable to use the most suitable trays according to the different types of product: perforated trays in aluminium or aluminised plate for pastry/bakery products, perforated containers for steaming, grid containers for French-fries, special grids for cooking chickens.

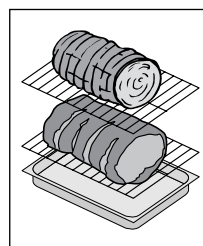
* **Loading the trays**

The recipes on the following pages show, for each oven model and for each recipe, the quantity of food to place onto each tray and the maximum number of trays to place in the oven. If you observe these instructions, the quality of your cooking will be perfect. Depth of trays must be adequate to the product height. To obtain even cooking it would be better to distribute the load on several low trays than to load only one deep one.

* **Partial load**

If the cucinatore is not to be fully loaded, space out the containers evenly. With large loads of meat, it is advisable to put the product on a grid with a single tray below, so that the product need not be turned and the cooking juices may be collected and used for making the sauces.

Use the special grids for cooking chicken. It is indispensable to put a tray underneath, containing at least 1 cm of water, to collect fat and to prevent fumes from forming.



* **Reducing fats**

With this appliance it is possible to reduce the use of condiments, oil, butter, fats and spices to a negligible amount. So, use fats very sparingly in your cooking, thereby enhancing the nutrients in the food and providing a healthier diet.

* **The quality of water**

Water is the fundamental element in combined ovens: make sure that your oven is supplied with soft water. If the water in your area is hard, soften it before use.

* **Cleaning without effort**

For constant best cooking results and an efficient appliance, we suggest cleaning the oven daily. Carefully follow the procedures given in the instruction booklet. The versions with programmer have a semi-automatic cleaning cycle .

COOKING MODES



CONVECTION - Production of dry hot air, which is evenly distributed by means of a motor-driven fan with single speed or variable speed (according to the version).

Temperature range: 50° - 270 °C.

For all dishes which can be cooked with a conventional static oven, with the increasingly well-known and popular advantage of hot forced air (convection).

This cooking method is ideal for roasting, au gratin, grilling, browning...



CONVECTION + HUMIDIFIER - Production of dry hot air, which is evenly distributed by means of a motor-driven fan with single speed or variable speed combined with the introduction of vaporised water into the oven or of variable percentages of humidity (according to the version). Temperature range: 50° - 270 °C.

For all dishes which require a particularly humid atmosphere, such as white meat, venison, lasagne, bread and proved doughs, cakes, sponges, flans ...



STEAM - Production of moist, saturated steam at zero pressure, which is evenly distributed by means of a motor-driven fan with single speed or variable speed (according to the version).

Temperature: 100 °C.

For all foods normally boiled in pans with consequent waste of large quantities of water and energy and loss of nutrients: vegetables, meat, fish, eggs, fruit.



LOW TEMPERATURE STEAM - Production of saturated steam at zero pressure, which is evenly distributed and regulated by precise heat sensors, which maintain the required temperature in the oven with tolerances of ± 1 °C (according to the version).

Temperature range: 50° - 98 °C.

This cooking method has only recently been adopted in Italian kitchens. It is ideal for cooking foods of a fragile nature such as fruit, bean shoots, mushrooms, special dishes such as *pâte*, *crème caramel*, *mousse*, *soufflé*, flans and vacuum packed foods.



VACUUM PACKS COOKING - Production of saturated steam at zero pressure, which is evenly and constantly distributed, regulated by heat sensors for oven temperatures between 50 and 92 °C (according to the version).

Vacuum packs cooking has many advantages and points in favour:

- 1 - Food is preserved in an airless atmosphere, eliminating the danger of oxidation for long periods.
- 2 - Maximum hygiene, as the food cannot be handled directly.
- 3 - All the volatile and water-soluble substances in the food are preserved.
- 4 - Shrinkage is reduced to a minimum because evaporation does not take place.
- 5 - The nutritional and organic qualities of the food are preserved.



COMBINED STEAM / CONVECTION - Simultaneous production of dry hot air and heated steam, combined and forced by even means of a motorized fan, single speed or variable speed (according to the version).

Temperature range: 50 - 270 °C.

This is the great new cooking method with which it is possible to prepare, quickly and surely, all those dishes previously requiring long cooking times, continuous checking and handling, occasional basting with water, condiments, sauces. Combined steam/convection cooking is ideal for: braising, stewing, roasting, lasagne, meat-loaf, roast-beef, trotters and all large joints.

COOKING MODES



CLIMASTEP HEATING UP - Convection with the CLIMASTEP system. Automatic oven humidity control, the exact degree of humidity being regulated by the action of: either increasing humidity or releasing excess steam through the automated oven vent (according to the version).

Temperature range from 120 to 140 °C with core probe temperature of 65 °C.



CORE TEMPERATURE PROBE - Innovative cooking method regulated by a precise/core-temperature sensor which is inserted into the exact centre of the raw food (according to the version).

Temperature range: 20° - 99 °C.

When this cooking mode is used, the increase in temperature at the core of the raw food is monitored.

This makes it possible to obtain exact and uniform cooking notwithstanding the size of the piece/dish. The cooking times and/or cycles are automatically selected by the probe until the set temperature is reached (point at which cooking is perfect).



DELTA t (Δt) SYSTEM - New way of cooking that is regulated by a system of temperature sensors positioned on the end of a probe and in the oven (according to the version).

Temperature range – core 20 – 99 °C.

Temperature range – oven 50 – 140 °C.

The Δt function is used during cooking with a core probe and keeps the difference between the product core temperature and the oven temperature constant. Thanks to the Δt system, the product is not subjected to sudden high temperatures, thereby improving the evenness of cooking and the tenderness of the food, as well as reducing weight loss.



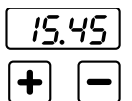
SLOW COOKING - Cooking mode which combines the use of particularly long cooking times with cooking temperatures below 140 °C.

With the automatic programmer (according to the version) the combined oven can carry out any type of slow cooking and therefore use the oven in what are normally dead times: at night, during breaks, etc. slow cooking creates a "tenderising" effect on the food, making it more succulent, and reduces shrinkage because it is cooked at a lower temperature (very important for venison and large joints of turkey, pork, leg of mutton, beef, lamb, deer, elk), enhancing the flavour.



PROGRAMMABLE COOKING DELAYED AUTOMATIC START - The automatic programmer with memory: this makes it possible to select and programme 84 different cooking modes, each comprising a number of modes and cycles (up to 6), automatically sequenced.

The combined oven can be manually controlled by setting the required cooking mode, as and when necessary. They can also be controlled automatically, selecting and starting the cooking mode previously set and memorized. This is ideal for cooking cycles which are repeated or standardized, as it is possible to obtain uniform quality in cooking, whoever the operator.



PROGRAMMABLE COOKING USING THE CLOCK AND DELAYED START -

The multi-function clock is a new exclusive feature of combined oven. It displays the actual time, the advance automatic pre-heating, the delayed start, hours of operation, boiler operating times with indications of holding sequences (according to the version).

INDEX

A

Apple pie **L 7** page **41**

B

Baked cannelloni **B 5** page **32**

Baked lasagne **B 3** **32**

Baked potatoes **E 11** **38**

Baked turbot **C 7** **34**

Boiled beef **G 6** **39**

Bread **F 3** **38**

Brioche **F 1** **38**

C

Canape' **L 1** page **40**

Cheese and ham rolls **A 3** **31**

Chicken breasts in white wine
with truffled zucchini **K 15** **40**

Crab meat **C 10** **34**

Crepes **B 2** **32**

F

Fennel au gratin **E 6** page **37**

Fillet steak en croute **D 20** **36**

Fish **K 3** **39**

G

Gnocchi 'alla romana' **B 4** page **32**

H

Hard-boiled eggs **G 4** page **39**

L

Loin of lamb **D 17** page **36**

Long baguettes **L 4** **40**

M

Mantis shrimps **A 1** page **31**

Marrow bone 'alla milanese' **D 2** **35**

Meat **K 5** **39**

Meat-stuffed peppers **D 1** **35**

Mixed fish **C 6** **33**

Monkfish 'alla livornese' **C 9** **34**

P

Pizza **L 5** page **41**

R

Regeneration for vacuum-packs **K 6** page **40**

Roast beef **D 18** **36**

Roast chicken (approx. 1,2 kg.) **D 8** **35**

Roast duck (approx. 2 kg.) **D 5** **35**

Roast pork shin whole **D 13** **36**

Roast saddle of pork (3 kg.) **D 6** **35**

Salmon with mixed vegetables **K 10** page **40**

Savoury tart **A 5** **31**

Scallops au gratin **A 2** **31**

Sesame, Soya and cumin bread **L 6** **41**

Short pastry **F 4** **38**

Shrimps **C 12** **34**

Steamed carrot slices **E 9** **37**

Steamed cuttlefish **C 8** **34**

Steamed trout (200 gr. per piece) **C 4** **33**

Steamed lobster **C 2** **33**

Steamed polyps 500 gr. **C 5** **33**

Steamed potatoes **E 10** **37**

Steamed rice **B 1** **32**

Steamed saddle of pork
and vegetables **K 18** **40**

Steamed sole **C 1** **33**

Steamed spinach **E 4** **37**

Steamed string beans **E 7** **37**

Steamed vegetables **K 1** **39**

Stew **D 24** **36**

T

Trotters or cotechino sausage **D 21** page **36**

Truffled zucchini **E 8** **37**

U

Unpeeled shrimps **C 11** page **34**

V

Veal cutlets "alla valdostana" **D 12** page **35**

Vol au vent 'alla finanziaria' **A 6** **31**

Vol au vent **F 7** **38**

Die Merkmale der einzelnen Ausführungen sind beschrieben und abgebildet in der Bedienungsanleitung, die jedem Gerät beigelegt wird.

* Vorheizen des Garraums

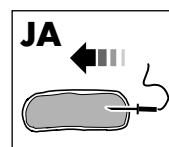
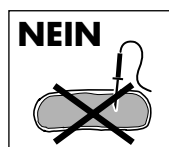
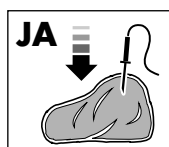
Das Vorheizen ist sehr wichtig und nützlich für ein erfolgreiches Garergebnis und das Einhalten der in diesem Buch enthaltenen Zeitangaben.

Grundregel: Garraum immer vorheizen.

- Bei den Ausführungen mit einer automatischen Vorheizung ist die entsprechende Taste zu drücken und in kurzer Zeit ist der Garraum vorgeheizt, die Vorheizung passt sich an die gewählte Garart an. (Die elektronische Kontrollplatine sorgt automatisch für eine Temperatur, die 15/25 % über der gewünschten Gartemperatur liegt.)
- Die Vorheizung wird von Hand eingegeben indem ein Temperaturwert ausgewählt wird, der 15/25 % über dem eigentlich gewünschten Garwert liegt. Bei Dampfgarungen ist zu beachten, daß die Vorheizung bei Heißluft/Dampfbetrieb durchgeführt wird, denn nur in einer solchen Betriebsart kann man die Garraumtemperatur von 100 °C überschreiten.
- Noch ein Tip, wenn man eine Garung ohne äußere Austrocknung des Produktes wünscht: das Heißluftüberbacken bei einem Feuchtigkeitsprozensatz durchführen, der je nach Produkt entsprechend angepaßt ist.

* Anwendung des Kerntemperaturfühlers

Bei Garungen mit dem Kerntemperaturfühler ist die Lage des Fühlers sehr wichtig, dieser muß genau im Schwerpunkt des zu garenden Teils eingesteckt sein. In der Regel muß der Fühler ganz eingesteckt sein, von oben nach unten bis zum Kern oder Herz oder Mittelpunkt des Gargutes. Bei Stücken, die eine kleinere Stärke als die doppelte Länge des Fühlers aufweisen, wird der Fühler seitlich, horizontal zur Abstellfläche, eingesteckt, so daß die Spitze den Kern erreicht und der Fühler selbst ganz eingesteckt ist. Bei kleinen Stückgrößen wird die Benutzung des Kerntemperaturfühlers empfohlen.



* Gartemperaturen

Für die auf den nachfolgenden Seiten vorgestellten Rezeptbeispiele kann die Gartemperatur auf den ersten Blick sehr niedrig erscheinen; wir empfehlen, diese Temperaturen nicht komplett zu verändern, denn sie sind das Ergebnis vieler Garversuche, die in unserer Vorführküche durchgeführt wurden. Werden sie nicht eingehalten, kann die Gleichmäßigkeit und Qualität des Garprozesses darunter leiden.

* Abstand zwischen den Einsätzen

Bei der Beschickung des Gerätes ist zu beachten, daß zwischen den GN-Einsätzen genügend Luft vorhanden ist. Diese gewährleistet eine regelmäßige und gleichartige Garung, was nicht geschehen würde, wenn die übereinander eingeführten Einsätze in Berührung kommen. Beachten Sie die im Kochbuch angegebenen maximalen Beschickungsmengen.

ALLGEMEINE HINWEISE

* **Art der GN-Behälter**

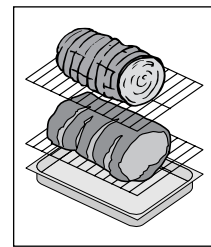
Um optimale Ergebnisse zu erzielen ist es unerlässlich, die für die verschiedenen Produkttypen geeigneten Behälter zu benutzen: gelochte Aluminium- oder Alublechbehälter für Konditorei- und Bäckereiprodukte, gelochte Behälter für die Dampfgarung, Rostbehälter für Pommes Frites, geeignete Roste für die Zubereitung von Hähnchen.

* **Beschickungsmengen**

In jedem auf den nächsten Seiten beschriebenen Rezept geben wir jeweils für jede Gerätegröße die empfohlene Beschickungsmenge pro Behälter und die maximale Anzahl der Bleche für jeden Garvorgang an. Wenn sie diese Angaben beachten, werden sie sichere Qualitätsgarungen erzielen. Es ist wichtig, die Tiefe der Behälter der Höhe des Produktes anzupassen. Um eine gleichmäßige Garung zu erzielen, ist es zu empfehlen, die Beschickung auf mehrere niedrigere Behälter zu verteilen, statt einen einzigen tiefen zu verwenden.

* **Teilbeschickung**

Im Falle einer teilweisen Benutzung des Heißluft-Dämpfers die wenigen Behälter mit gleichen Abständen verteilen. Im Falle einer großen Bestückungsmenge Fleisch empfehlen wir, das Produkt auf Rosten mit einem einzigen darunterliegenden Behälter zu positionieren. So muß das Produkt nicht gedreht werden und der Fleischfond wird für die Zubereitung von Soßen aufgefangen.



Für das Garen von Hähnchen die dafür bestimmten Roste benutzen. Es ist unverzichtbar, einen Behälter mit einer Wassermenge von mindestens 1 cm aufzustellen, um so das Fett aufzufangen und die Entstehung von Kochschwaden zu vermeiden.

* **Weniger Fettverbrauch**

Mit diesen Geräten ist es möglich, den Verbrauch von Öl, Butter, Fett und Gewürzen auf fast Null zu reduzieren. Wenig Fett heißt, wesentlich besserer Eigengeschmack mit besserer Qualität und eine gesündere Küche.

* **Wasser**

Wasser ist ein sehr wichtiges Element für den Betrieb der Heißluftdämpfer: Vergewissern Sie sich, daß die Versorgung des Gerätes mit weichem Wasser erfolgt, oder andernfalls, daß das angeschlossene Wasser vor dem Gerät enthärtet wird.

* **Reinigen ohne Mühe**

Damit Sie immer perfekte Garergebnisse in einem funktionsfähigen Gerät erzielen können, empfehlen wir Ihnen die Reinigung des Gerätes täglich durchzuführen. Befolgen Sie aufmerksam die in der Bedienungsanleitung beschriebene Vorgehensweise. Die Ausführungen mit Programmierer sind mit einem halbautomatischen Reinigungszyklus ausgerüstet .



HEIßLUFT - Erzeugung von trockener Heißluft und deren schnelle und gleichmäßige Verteilung durch einen Ventilator mit fester oder einstellbarer Geschwindigkeit (je nach Ausführung).

Temperatureinstellbereich: zwischen 50° und 270 °C. Besonders geeignet für alle Garungen, die in einem herkömmlichen Backofen mit statischer Beheizung realisiert werden, aber mit dem grossen Vorteil der bewegten Heißluft, die heutzutage immer bekannter und bewährter ist.

Ideale Garart fürs Braten, Gratinieren, Grillen, Anschmoren.



HEIßLUFT + BEFEUCHTUNG - Erzeugung von trockener Heißluft und deren schnelle und gleichmäßige Verteilung durch einen Ventilator mit fester oder einstellbarer Geschwindigkeit, zusammen mit der Erzeugung von Beschwadung im Garraum oder einem einstellbaren Prozentsatz an Feuchtigkeit (je nach Ausführung).

Temperatureinstellbereich: 50° - 270 °C. Besonders geeignet für Garungen, die eine besonders feuchte Umgebung benötigen, wie Geflügel, Wild, Pasteten, Brot und Hefeteige, Kuchen, Biskuit, Auflauf...



DAMPF - Erzeugung von gesättigtem, feuchtem, drucklosem Dampf und dessen schnelle, gleichmäßige und anhaltende Verteilung durch einen Ventilator mit fester oder einstellbarer Geschwindigkeit (je nach Ausführung).

Temperatureinstellung: 100 °C. Für alle Nahrungsmittel, die bis heute unter großer Wasser-, Energie- und Nährstoffverschwendung in einem Topf gekocht wurden: Gemüse, Fleisch, Fisch, Eier, Obst.



NIEDRIGTEMPERATURDAMPF - Erzeugung von drucklosem, gesättigtem Dampf und dessen gleichmäßige und anhaltende Verteilung, die von genauen Sättigungsfühlern geregelt wird, die es ermöglichen, im Garraum die gewünschte Temperatur mit einer Toleranz von ± 1 °C einzuhalten (je nach Ausführung).

Temperatureinstellbereich: zwischen 50° und 98 °C. Diese Garweise ist erst seit kurzer Zeit in den Küchen zur Anwendung gekommen, sie ermöglicht die Garung von Nahrungsmittel, die eine zarte Zusammensetzung aufweisen, wie Obst, Sprossen, Pilze und die Durchführung von besonderen Garungen wie Paté, Crème Caramel, Mousse, Soufflé, Flan und Vacuumgarungen.



VAKUUMGAREN - Erzeugung von drucklosem, gesättigtem Dampf und dessen gleichmäßige und konstante Verteilung über Sättigungsfühlern, die es ermöglichen, im Garraum eine Temperatur zwischen 50 und 92 °C gradgenau einzuhalten (je nach Ausführung).

Ausführung).

Das Vakuumgaren bietet vielseitige Vorteile:

- 1 - Das Produkt wird ohne Luft konserviert und ist somit für lange Zeit vor jeglicher Oxydierung geschützt.
- 2 - Die hygienische Unbedenklichkeit ist gewährleistet, weil die Kost nicht manipuliert werden kann.
- 3 - Die Gesamtheit der wasserlöslichen und flüchtigen Substanzen bleibt in der Kost erhalten.
- 4 - Da eine Verdampfung verhindert wird, ist der Gewichtsverlust sehr begrenzt.
- 5 - Schonendes Garen, erhält der Mineralstoffe und Vitamine.



HEIßLUFT / DAMPF - Gleichzeitige Erzeugung von trockener Heißluft und heissem Dampf und deren gleichmässigen Verteilung durch den Leistungsfähigen Ventilator mit fester oder einstellbarer Geschwindigkeit (je nach Ausführung).

Temperatureinstellbereich: zwischen 50° und 270 °C. Die neue erfolgreiche Garart, schnell, sicher, für alle Gerichte die früher lange Garzeiten, Kontrollen, Eingriffe und zahlreiches Begiessen benötigten. Heißluft/Dampfgarungen sind für Schmorbraten, Gulash, Braten, Aufläufe, Hackbraten, Roast-Beef, Schlackwurst und Teile mittlerer Grösse geeignet.

GARARTEN



CLIMASTEP REGENERIEREN - Heißluft mit dem Climastep-System. Automatische Kontrolle der Feuchtigkeit im Garraum, die eine exakte Regulierung des Feuchtigkeitsgrades über die Verbindung von: entweder Zufuhr von Feuchtigkeit oder Abzug des überschüssigen Dampfes über den automatischen Entlüfter des Garraums (je nach Ausführung). Temperatureinstellung zwischen 120 und 140 °C bei einer Kerntemperatur von 65 °C.



KERNTEMPÉRATURFÜHLER - Innovative Garart, die durch einen Temperatursensor auf der Fühlerspitze geregelt wird, der Fühler muss bei roher Kost eingesteckt werden und die Spitze muss genau im Mittelpunkt des Gargutes sitzen (je nach Ausführung). Temperatureinstellbereich: zwischen 20° und 99 °C. Mit dieser Garweise kann man während der Garung die Temperaturzunahme im Kern des Gutes verfolgen. Somit werden, abgesehen von der Stückgrösse, genaue und gleichmässige Garungen erzielt. Kochzyklen werden automatisch vom Fühler bis zur Erreichung der eingegebenen Temperatur geregelt. Unentbehrliche Garart für Produkte die eine genaue Temperatur im Kern erreichen müssen, z. B. Roast-Beef.



DELTA t (Δt) SYSTEM - Neue Garart, die von einem Temperaturregulationssystem gesteuert wird, bestehend aus Kerntemperaturfühler und Garraumfühler (je nach Ausführung).

Temperatureinstellbereich – Kern 20 ÷ 99 °C. – Temperatureinstellbereich – Garraum 50 ÷ 140 °C
Die Funktion Δt erlaubt die Garung mit einer Kernsonde, wobei der Unterschied zwischen der Temperatur im Kern des Produktes und der im Garraum vorhandenen Temperatur konstant gehalten wird. Dank des Δt Systems wird vermieden, daß Produkt mit einer hohen Temperatur anzugreifen und so wird die Gleichmäßigkeit und Zartheit der Garung verbessert und der Gewichtsverlust verringert.



LANGZEITGAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR - Garweise die lange Zeiten bei niedrigen Temperaturwerten anwendet, die Temperaturen liegen unter 140 °C.

Dank des automatischen Programmschalters (je nach Ausführung), der Heißluftdämpfer die Durchführung jeder Langzeitgarung. Somit ist das Ausnutzen von "Stillen" Zeiten möglich: Nachts, in den Betriebsunterbrechungen, u.s.w. Mit der Langzeitgarung erzielt man in dem Produkt einen "Mürbeeffekt", der ein zarteres Ergebnis bei niedrigeren Temperaturen ermöglicht, sehr vorteilhaft weil weniger Verlust bei besserem Eigengeschmack entsteht. Sehr wichtig bei Wild, grossen Bratenstücke, Truthahnbraten, Spanferckel, Haxen, Rind, u.s.w.



PROGRAMMIERBARE GARUNGEN IN MEHREREN SCHRITTEN -

Der automatische Programmschalter mit Speicher ermöglicht die Auswahl und Programmierung von 84 unterschiedlichen Garabfolgen, jede unterteilt sich in mehreren Kochzyklen und unterschiedlichen Gararten (bis zu 6) die automatisch in Abfolge durchgeführt werden. Die Heißluftdämpfer können auch manuell betrieben werden, es ist Jeweils die gewünschte Garart und die Kochzyklen einzugeben, oder sie können auch automatisch in Betrieb gesetzt werden, durch die Auswahl eines der vorher gespeicherten Programms. Diese zweite Möglichkeit ist bei Garungen die sich tagtäglich wiederholen sehr bewährt, denn das Garergebnis ist konstant auch bei unterschiedlichen Bedienern.



BENUTZUNG DER STARTZEITVORWAHL UND DES ZEITVERSETZTEN

BETRIEBSSTARTS - Zur neuen, exklusiven Ausstattung des Heißluftdämpfers gehört die Multifunktionsuhr, welche die Uhrzeit, das automatische Vorheizen, den zeitversetzten Betriebsstart, die Arbeitsstunden des Gerätes und die Betriebsstunden des Boilers anzeigt, sowie fällige Wartungsintervalle meldet (je nach Ausführung).

INHALTSVERZEICHNIS

A

Apfelkuchen **L 7** Seite **41**

B

Beinscheibe in Tomatensoße
geschmoren **D 2** Seite **35**
Bohnen (Dampfgarung) **E 7** **37**
Bratkartoffeln **E 11** **38**
Brot **F 3** **38**
"Bruschetta" **L 1** **40**

C

Cannelloni überbacken **B 5** Seite **32**
Crepes **B 2** **32**
Croissant **F 1** **38**

F

Fenchel gratiniert **E 6** Seite **37**
Filet in Teig **D 20** **36**
Fisch (Braten) **K 3** **39**
Fleisch (Braten) **K 5** **39**
Französisches Brot (lange Baguettes) **L 4** **40**

G

Garnelen **C 12** Seite **34**
Garnelen ungeschält **C 11** **34**
Gebratene ente (Frischkost, 2 kg) **D 5** **35**
Gedämpfter tintenfisch und kalmar **C 8** **34**
Gekochtes Rindfleisch (Langzeitgaren) **G 6** **39**
Gemischte Fischplatte **C 6** **33**
Gemüse (Dampf) **K 1** **39**
"Gnocchi alla Romana" **B 4** **32**
Gulasch (nur Schmoren) **D 24** **36**

H

Hähnchenbraten (ca. 1,2 Kg.) **D 8** Seite **35**
Hähnchenbrust in Weißweinsoße
mit geschmorene Zucchini **K 15** **40**
Heuschreckenkrebse **A 1** **31**
Hummer (Dampfgarung) **C 2** **33**

J

Jakobsmuscheln gratiniert **A 2** Seite **31**

K

Karottenscheiben (Dampfgarung) **E 9** Seite **37**
Kartoffeln (Dampfgarung) **E 10** **37**

L

Lachs mit verschiedenen
Gemüsearten (Dampf) **K 10** Seite **40**

Lachsforellen (Dampfgarung) (200 gr.) **C 4** Seite **32**

Lamcarré **D 17** **36**

Lasagne überbacken **B 3** **32**

M

Meerspinne oder Riesenkrabbe **C 10** Seite **34**
Mürbeteig **F 4** **38**

P

Paprikaschoten mit Fleischfüllung **D 1** Seite **35**
Pizza **L 5** **41**

Q

Quiche Lorraine **A 5** Seite **31**

R

Regenerien von vacuumgegar-
te Produkte **K 6** Seite **40**
Reis Dampfgarung **B 1** **32**
Roast-Beef **D 18** **36**

S

Schinkenkäsetaschen **A 3** Seite **31**
Schlackwurst **D 21** **36**
Schnitzel mit Pilze, Käse
und Schinken Überbacken **D 12** Seite **35**
Schweinsaxe gebraten ganz **D 13** **36**
Schweinsrücken (3 Kg.) **D 6** **35**
Schweinsrücken mit Gemüse
(Gedämpf) **K 18** **40**
Seeteufel mit Tomaten und Oliven **C 9** **34**
Seezunge (Dampfgarung) **C 1** **33**
Sesam, Soja, Kummelbrötchen **L 6** **41**
Spinat (Dampfgarung) **E 4** **37**
Steinbutt gebraten **C 7** **34**

T

Tintenfisch (Dampfgarung) 500 gr. **C 5** Seite **33**

V

Vol au vent **F 7** Seite **38**
Vol au vent mit Huhnleber,
Pilze u.s.w. Gefüllt **A 6** Seite **31**

W

Weichgekochte Eier **G 4** Seite **39**

Z

Zucchini-scheiben geschmoren **E 8** Seite **37**

CONSIDERATIONS GENERALES

Les caractéristiques des différentes versions sont illustrées et expliquées dans le manuel opérationnel inclus dans chaque modèle.

* **Préchauffage de la chambre de cuisson**

Une opération très importante pour la bonne cuisson de vos préparations et pour respecter les temps qu'on leur attribue ici.

En règle générale, la chambre de cuisson **doit toujours être préchauffée**.

- Dans le cas d'un préchauffage automatique, la montée en température se fait en appuyant sur la touche correspondante au type de cuisson choisi (la carte électronique de contrôle prévoit automatiquement 15/25 % de plus par rapport à la température de cuisson nécessaire).
- Le préchauffage de la chambre est manuel. Il faut sélectionner 15/25 % de plus que la température de cuisson désirée. Attention à la cuisson vapeur: le préchauffage se fait avec le cycle mixte qui permet de programmer des températures supérieures à 100 °C.
- Afin d'éviter que la cuisson ne dessèche le produit extérieurement, il est conseillé de gratiner à convection avec un pourcentage d'humidité établi en fonction du produit.

* **Emploi de la sonde à cœur**

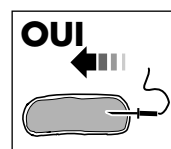
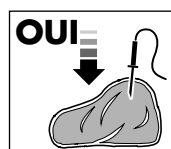
Pour la cuisson avec sonde à cœur, il est indispensable de placer la sonde au centre effectif des pièces à cuire.

Généralement, la sonde doit être piquée de haut en bas, jusqu'à arriver au centre de la pièce, c.à.d. au cœur.

Pour les pièces de grosseur moyenne (dont l'épaisseur est inférieure à deux fois la longueur de la sonde), piquer la sonde horizontalement.

De cette manière, on arrive au cœur de la pièce sans laisser une partie de la sonde en dehors.

L'utilisation de la sonde à cœur est conseillée dans le cas de petites pièces de viande.



* **Les températures de cuisson**

Les recettes proposées dans les pages suivantes présentent des températures de cuisson pouvant paraître basses. Il est toutefois conseillé de ne pas trop les modifier dans la mesure où, étant le fruit de nombreux essais effectués dans notre centre expérimental de cuisson, l'uniformité et la qualité de la cuisson pourraient s'en ressentir.

* **Ecartement entre les plats**

Les plats du four devront être disposés de manière à respecter un écartement minimum, suffisant pour la circulation de l'air. La cuisson ne pourrait pas être homogène et uniforme si les préparations posées sur un plat devaient toucher le plat du dessus. Respecter les limites de charge indiquées dans le livre de recettes.

CONSIDERATIONS GENERALES

* Les types de plats à utiliser

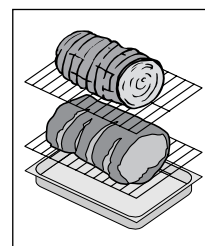
Il est indispensable, pour obtenir de bons résultats, d'utiliser des plats appropriés aux divers types de produits: plats percés en aluminium ou tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et boulangerie, plats percés pour la cuisson à vapeur, paniers pour les frites, grilles spéciales pour la cuisson des poulets.

* Les capacités de cuisson

Dans le présent ouvrage, vous trouverez la capacité maximum par plat et le nombre maximum de plats à introduire dans le four, pour chaque cuisson, et cela suivant le modèle du four et la recette. En respectant ces indications, vos cuissons seront précises et parfaites. Il est nécessaire que la profondeur du plat soit adaptée à la hauteur du produit. Pour obtenir une cuisson uniforme il est préférable de répartir la charge sur plusieurs plats bas plutôt que de charger un seul plat très profond.

* Charge partielle

Si le cuiseur n'est que partiellement chargé, répartir uniformément les plats et les espaces vides. Dans le cas de pièces importantes de viande, il est conseillé de placer le produit sur une grille avec un seul plat en dessous de manière à ne pas avoir à le tourner et à pouvoir récupérer les fonds de cuisson à utiliser pour les sauces.



Pour les cuissons de poulets, utiliser les grilles prévues à cet effet. Il est indispensable de placer en-dessous un plat avec au moins 1 cm d'eau pour recueillir la graisse et éviter la formation de fumées de cuisson.

* Assaisonnement minimum

Avec ce appareillage, les assaisonnements comme l'huile, le beurre, les graisses et les arômes sont pratiquement éliminés. Par conséquent, n'en utiliser que très peu. Vos préparations seront plus diététiques et les caractéristiques nutritives n'en seront que meilleures.

* Qualité de l'eau

L'eau est fondamentale pour les fours mixtes: assurez-vous que l'eau alimentant votre four ne soit pas dure ou, dans le cas contraire, qu'elle soit traitée et adoucie avant usage.

* Le nettoyage sans fatigue

Pour obtenir en permanence d'excellents résultats de cuisson, nous vous conseillons de réaliser le nettoyage quotidiennement. Suivre attentivement les indications du mode d'emploi.

Les versions avec programmateur sont dotées d'un cycle semi-automatique de nettoyage





CONVECTION / AIR PULSE - Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou à vitesse variable (selon les versions).

Plage des températures: de 50° à 270 °C.

Indiqué pour toutes les cuissons effectuées au four traditionnel, mais avec les grands avantages, toujours plus reconnus, du four à chaleur tournante. Parfait pour les rôtis, les gratins, les grillades, les viandes à saisir, etc.



CONVECTION/AIR PULSE+HUMIDIFICATION - Production et circulation forcée et uniforme d'air chaud sec à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou bivitesse associée à une vaporisation d'eau dans la chambre de cuisson ou à l'introduction de pourcentages variables d'humidité (selon les versions).

Plage des températures: de 50 à 270 °C.

Indiqué pour toutes les préparations préférant un milieu humide comme viande blanche, gibier, lasagnes au four, pain et produits levés, gâteaux, pain de Gênes, flans...



VAPEUR - Production et circulation forcée, uniforme et constante, de vapeur saturée humide, à pression atmosphérique, à l'aide d'un ventilateur à vitesse unique ou bivitesse (selon les versions).

Température: 100 °C.

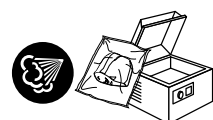
Conseillé pour tous les aliments jusqu'ici bouillis en marmite avec un grand gaspillage d'eau, d'énergie et de substances nutritives: légumes, viandes, poissons, oeufs, fruits.



VAPEUR "SUR MESURE" - Production et circulation uniforme et constante de vapeur saturée, à pression atmosphérique, réglée par des capteurs thermiques précis permettant de maintenir la température désirée dans la chambre de cuisson, avec une tolérance de $\pm 1^\circ\text{C}$ (selon les versions).

Plage des températures: de 50 à 98 °C.

Un système de cuisson, qui a été récemment introduit dans les cuisines italiennes. Indiqué pour la cuisson des aliments délicats comme les fruits, les germes, les champignons ou encore pour les pâtés, les crèmes renversées, les mousses, les soufflés, les flans et les aliments sous-vide.



CUISSON DES PRODUITS SOUS-VIDE - Production et circulation uniforme et constante de vapeur saturée, à pression atmosphérique, réglée par des capteurs thermiques permettant d'obtenir dans la chambre de cuisson des températures entre 50 et 92 °C (selon les versions).

Cuire des aliments sous-vide présente une série d'avantages à ne pas négliger:

- 1 -Le produit est conservé à l'abri de l'air et donc de toute possibilité d'oxydation pendant des périodes plus longues.
- 2 -Hygiène absolue parce que le produit n'est pas manipulé.
- 3 -Toutes les substances volatiles et hydrosolubles sont conservées dans le produit.
- 4 -Pas d'évaporation, donc la perte de poids du produit est minime.
- 5 -Préservation de toutes les qualités des aliments.



MIXTE - Distribution simultanée, uniforme et constante, d'air chaud sec et de vapeur surchauffée, avec ventilateur à une vitesse ou à deux vitesses (selon les versions).

Plage de températures: de 50 à 270 °C. Il s'agit d'un nouveau et important système de cuisson, permettant de préparer rapidement et en toute sécurité, tous les plats qui étaient longs à cuire, pour lesquels il fallait souvent intervenir, contrôler, ajouter de l'eau, de l'assaisonnement, de la sauce. Ce système de cuisson est idéale pour: les braisés, les ragoûts, les rôtis, les timbales, les pains de viande hachée, le rosbif, les pieds de cochon farcis, et pour toutes les pièces assez consistantes.

SYSTEME DE CUISSON



CLIMASTEP REMISE EN TEMPERATURE - Convection avec système CLIMASTEP.

Contrôle automatique de l'humidité dans la chambre de cuisson permettant d'en régler le degré exact à travers l'action conjuguée: ou d'un apport d'humidité, ou d'une évacuation de l'humidité en excès, à travers l'évent automatisé de la chambre de cuisson (selon les versions).

Plage des températures: conseillés de 120 à 140 °C avec température à cœur de 65 °C



SONDE A CŒUR - Une nouveauté pour la cuisson, cette sonde à cœur est équipée d'un capteur de température situé sur la pointe d'une tige d'acier que l'on introduit au centre de la masse à cuire (selon les versions).

Plage des températures: de 20 à 99 °C.

Ce système offre une cuisson extrêmement précise et homogène, indépendamment de la grosseur de la pièce, parce que la sonde permet de suivre la progression de la température au cœur du produit.

Les temps et/ou les cycles de cuisson, seront en effet programmés automatiquement par la sonde jusqu'à obtention de la température de consigne (point de cuisson parfait).



SYSTEME DELTA T (Δt) - Nouveau mode de cuisson réglé par un système de capteurs de température placés à la pointe d'une tige et dans la chambre de cuisson (selon les versions).

Plage des températures: à cœur, de 20 à 99 °C.

Plage des températures: dans la chambre, de 50 à 140 °C.

La fonction Δt permet d'effectuer la cuisson avec la sonde en conservant une différence constante entre la température au cœur du produit et celle existant dans la chambre de cuisson. Grâce au système Δt, le produit n'est plus agressé par des températures élevées ce qui lui permet d'être cuit de manière plus homogène, de rester moelleux et de présenter une perte de poids moins importante.



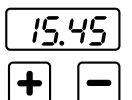
CUISSON LENTE A BASSE TEMPERATURE - Un système adoptant des temps de cuisson plutôt lents et des températures inférieures à 140 °C. Le programmeur automatique (selon les versions)

offre la possibilité de cuire n'importe quel type de préparation à cuisson lente. Cela permet aussi d'utiliser le four pendant les temps morts: la nuit, pendant les pauses, etc... La cuisson lente à basse température, provoque un effet de "faisandage", qui attendrit le produit et limite la perte de poids (très important pour le gibier, les grosses pièces, la dinde, la "porchetta" (cochon de lait rôti), les gigots, le boeuf, le mouton, le cerf, l'élan), la saveur s'en trouve meilleure.



CUISSONS PROGRAMMABLES EN SEQUENCES - Le programmeur

automatique à mémoire: il permet de sélectionner et de programmer 84 cuissons différentes, chacune pouvant prévoir plusieurs systèmes et cycles de cuisson (jusqu'à 6), avec enchaînement automatique. Les fours mixtes peuvent être pilotés en manuel. Il suffit de programmer à chaque fois la cuisson désirée avec systèmes et cycles. Mais ils peuvent aussi être complètement automatiques, il suffit de programmer et de mémoriser les consignes de cuisson. Un point très important, surtout quand il faut répéter ou standardiser des cuissons, car la qualité obtenue est homogène, quel que soit l'opérateur.



UTILISATION DE L'HORLOGE ET DE LA MISE EN MARCHÉ RETARDEE -

L'horloge multifonction est la nouvelle dotation exclusive des fours mixtes. Elle permet de visualiser l'heure réelle, le préchauffage automatique anticipé, la mise en marche retardée, la visualisation des heures de fonctionnement, la visualisation des heures de fonctionnement de la chaudière tout en indiquant les interventions d'entretien à effectuer (selon les versions).

INDEX

A

Araignee de mer fraiche ou crabe **C 10** page **34**

B

Baguettes **L 4** page **40**

Blanc de poulet au vin blanc **K 15** **40**

Boeuf bouilli frais (cuisson lente) **G 6** **39**

Bouchees "Finanziera" **A 6** **31**

Bruschetta (pain grille
frotte d'ail et d'huile) **L 1** **40**

C

Canard frais roti (2 kg. env.) **D 5** page **35**

Cannellonis **B 5** **32**

Carottes vapeur en rondelles **E 9** **37**

Carre d'agneau **D 17** **36**

Carre de porc (3 kg.) **D 6** **35**

Coquilles stjacques au gratin **A 2** **31**

Courgettes sautees (huile, ail et persil) **E 8** **37**

Crepes farcies **B 2** **32**

Crevettes fraiches a decortiquer **C 11** **34**

Crevettes **C 12** **34**

Croissants **F 1** **38**

E

Epinards vapeur **E 4** page **37**

Escalopes a la valdotaine (portions) **D 12** **35**

F

Fenouils au gratin **E 6** page **37**

Filet en croute **D 20** **36**

G

Gnocchis a la romaine **B 4** page **32**

H

Haricots verts vapeur **E 7** page **37**

Homard vapeur **C 2** **33**

J

Jarret de porc entier **D 13** page **36**

Jarret de veau **K 18** **40**

L

Lasagnes **B 3** page **32**

Legumes (vapeur) **K 1** **39**

Lotte a la livournaise **C 9** **34**

O

Oeufs durs **G 4** page **39**

Osso buco a la milanaise **D 2** **35**

P

Pain **F 3** page **38**

Pate brisee **F 4** **38**

Paupiettes jambon/fromage **A 3** **31**

Pied de porc farci ou "cotechino" **D 21** **36**

Pizza **L 5** **41**

Poisson (roti) **K 3** **39**

Poisson a la romagnole
(melange de poissons) **C 6** **33**

Poivrons farcis **D 1** **35**

Pommes de terre roties **E 11** **38**

Pommes de terre vapeur **E 10** **37**

Poulet roti (1,2 kg. env.) **D 8** **35**

Poulpes vapeur **C 5** **33**

R

Ragout (brasage seulement) **D 24** page **36**

Remise en temperature des
cuissons sous-vide **K 6** **40**

Riz vapeur **B 1** **32**

Roast-beef **D 18** **36**

S

Sandwichs an sesame, soja, cumin **L 6** page **41**

Saumon avec jardiniere
de legumes (vapeur) **K 10** **40**

Seiches vapeur **C 8** **34**

Sole vapeur **C 1** **33**

Squilles (cigales de mer) **A 1** **31**

T

Tarte aux pommes **L 7** page **41**

Tourte salée **A 5** **31**

Truites fraiches vapeur **C 4** **33**

Turbot **C 7** **34**

V

Viande (rotie) **K 5** page **39**

Vol-au-vent (petits) **F 7** **38**

CONSEJOS GENERALES

Las características de las diferentes versiones están ilustradas y explicadas en el libro de instrucciones incluido en cada modelo.

* Precalentamiento de la cámara de cocción

La fase de precalentamiento es muy importante y útil para un buen resultado de cocción y para lograr respetar los tiempos que se indican en el siguiente recetario.

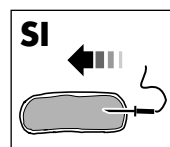
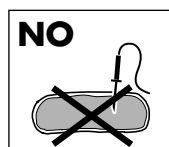
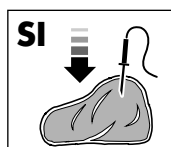
Una norma general básica es la de **precalentar siempre** la cámara de cocción.

- El horno tiene precalentamiento automático; en este caso, al apretar el pulsador apropiado, obtendrá Ud. rápidamente en la cámara una temperatura adecuada al tipo de cocción programado (en efecto, la tarjeta electrónica de control predispone automáticamente una temperatura superior a unos 15/25 % a la que hay que utilizar para la cocción).
- En el horno el precalentamiento se predispondrá automáticamente eligiendo temperaturas superiores a unos 15/25 % a las de la cocción que se desea. Le recordamos que en el caso de cocción al vapor tendrá Ud. que efectuar el precalentamiento con el ciclo combinado, ya que este ciclo permite programar temperaturas superiores a 100 °C.
- Si se desea una cocción sin que el producto se seque externamente, un recurso más será el de gratinar a convección, con porcentaje de humedad proporcionado al producto.

* Uso del punzón

En la cocción regulada por la sonda al corazón es indispensable meter correctamente el especial punzón en el centro efectivo del producto a cocer. Por regla general, hay que clavar a fondo el punzón, de arriba hacia abajo, para alcanzar el centro, o el corazón, o el centro de gravedad del producto. En el caso de tamaños con espesor reducido (es decir en el caso de espesores inferiores al doble de la longitud del punzón), el mismo punzón se introducirá horizontalmente respecto al plano de apoyo; sólo de esta manera podrá Ud. llegar al centro del producto sin tener que dejar fuera parte del punzón.

En el caso de pequeñas piezas, se aconseja el uso de la sonda al corazón con punzón.



* Temperaturas de cocción

Las recetas que proponemos en las páginas siguientes, sugieren temperaturas de cocción que pueden parecer muy bajas; le aconsejamos que no las altere porque representan el fruto de múltiples pruebas realizadas en nuestro centro experimental de cocción y, si no se respetan, la uniformidad y la calidad de cocción pueden ser alteradas.

* Intervalo entre las bandejas

Al cargar productos a cocer le recordamos que tenga mucho cuidado de que quede un intervalo suficiente de aire entre las bandejas; esto permitirá una cocción uniforme y homogénea, lo que no podrá ocurrir cuando el producto contenido en una bandeja esté en contacto con el de la bandeja superior. Respetar los límites de carga indicados en el recetario.

CONSEJOS GENERALES

* Intervalo entre las bandejas

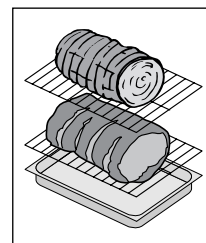
Para obtener óptimos resultados, es indispensable usar las bandejas apropiadas en relación a los diferentes tipos de producto: bandejas con orificios o chapa de aluminio para los productos de pastelería o panadería, bandejas con orificios para la cocción a vapor, bandejas de red para patatas fritas, especiales rejillas para cocción de pollos.

* Cargas de cocción

En las recetas que proponemos en las páginas siguientes especificamos por cada modelo de horno y cada receta la carga de producto por bandeja y el número máximo de bandejas que se pueden meter en el horno por cada cocción. Siguiendo estas indicaciones obtendrá Ud cocciones correctas y de alta calidad. Es necesario que la profundidad de la bandeja sea adecuada a la altura del producto. Para obtener una cocción uniforme es preferible distribuir la carga sobre varias bandejas base antes que cargar una sola muy profunda.

* Carga parcial

En el caso del uso parcial del cucinatore, distribuir las pocas bandejas intercalándolas con iguales espacios vacíos. En el caso de grandes cargas de carne, se aconseja poner el producto en una rejilla con bandeja única abajo, con el fin de evitar tener que dar vuelta el producto y con la ventaja de recuperar los fondos de cocción que se pueden utilizar para las salsas. Para la cocción de los pollos usar las correspondientes parrillas. Es indispensable colocar, debajo, una bandeja con, por lo menos, 1 cm de agua para recoger las grasas y evitar la formación de humos de cocción.



* La reducción de los sazonamientos

Con esto aparado el uso de sazonamientos, aceite, mantequilla, grasas y aromas se puede reducir casi a cero.

Por lo tanto utilice en las cocciones el mínimo de sazonamientos, con ventajas para los contenidos nutritivos de los productos y para una cocina más dietética.

* La calidad del agua

El agua es elemento básico en los hornos mixtos: cerciórese de que el horno no está alimentado con aguas duras o, en el caso de aguas duras, de que las mismas sean tratadas y depuradas antes de llegar al horno.

* La limpieza sin trabajo

Para obtener siempre resultados de cocción perfectos y un equipamiento eficiente, les aconsejamos efectuar diariamente la limpieza. Seguir atentamente los procedimientos indicados en el manual de uso. Las versiones con programador tienen ciclo semiautomático de limpieza .

MODOS DE COCCIÓN



CONVECCION - Producción de aire caliente y su difusión, forzada y uniforme, por medio de motoventilador de una velocidad o de velocidad variable (según las versiones).

Gama de temperatura: 50° - 270 °C. - Para todas las cocciones que se realizan con los hornos tradicionales de tipo estático, pero con la gran ventaja, cada vez más conocida y afirmada, del horno de aire caliente forzado. Modo de cocción ideal para asar, gratinar, asar a la parrilla, saltear...



CONVECCION + HUMIDIFICACION - Producción de aire caliente y su difusión, forzada y uniforme, por medio de motoventilador de una velocidad o de a velocidad variable (según las versiones), combinada a la introducción en cámara de cocción de agua vaporizada o de porcentajes variables de humedad (según las versiones).

Selección de temperatura: 50° - 270°C. - Para todas las cocciones que exigen una atmósfera húmeda particular como carnes blancas, caza, timbales, pan y productos fermentados, tortas, bizcochos, flan...



VAPOR - Producción de vapor saturado, húmedo, a presión atmosférica, y su difusión forzada, uniforme y constante, por medio de motoventilador de una velocidad, o de velocidad variable (según las versiones). Temperatura: 100 °C. - Para todos los alimentos que hasta ahora se cocinaban en cazos, hirviéndolos, con gran consumo de agua, energía y dispersión de sustancias nutritivas: verduras, carnes, pescados, huevos, frutas.



VAPOR DOSIFICADO - Producción de vapor saturado, a presión atmosférica y su difusión, uniforme y constante, regulada por precisos sensores térmicos que permiten mantener en la cámara de cocción la temperatura deseada con tolerancia de ± 1 °C (según las versiones).

Selección de temperatura: 50 - 98 °C. - Modalidad de cocción adoptada recientemente en las cocinas italianas que permite la cocción de los alimentos con estructura y consistencia delicadas, como frutas, brotes, setas, y la realización de cocciones especiales como paté, mousse, soufflé, flan y de los alimentos en vacío.



COCCION EN VACIO - Producción de vapor saturado, a presión atmosférica, y su difusión, uniforme y constante, regulada por sensores térmicos que permiten mantener en la cámara de cocción la temperaturas entre los 50 y 92°C (según las versiones).

La cocción en vacío ofrece considerables ventajas:

- 1 - El producto se conserva sin aire, por lo tanto, resguardado de cualquier oxidación, por más tiempo.
- 2 - La seguridad higiénica resulta máxima porque los alimentos no pueden ser manipulados.
- 3 - La totalidad de las sustancias volátiles e hidrosolubles se mantienen en el interior de los alimentos.
- 4 - La merma de peso resulta reducida al mínimo porque se evita la evaporación.
- 5 - Se conservan las calidades nutritivas y organolépticas.



MIXTO - Producción al mismo tiempo de aire caliente seco y vapor sobrecalentado, y difusión de los dos combinada, forzada y uniforme, por medio de motoventilador a velocidad constante o a velocidad variable (según las versiones).

Gama de temperatura: 50 - 270 °C. - Es la nueva gran modalidad de cocción que permite preparar con seguridad y rapidez todos aquellos platos que hasta ahora exigían elaboraciones largas, manipulaciones continuas y controles, añadiduras periódicas de agua, de sazonamientos, de jugos. La cocción mixta resulta ideal para estofados a la italiana, fricandó, asados, timbales, albóndigas, roast-beef, salsas y ragú, piernas de cerdo y todos los trozos de carne algo grandes.

MODOS DE COCCIÓN



CLIMASTEP: REGENERACION DE LA TEMPERATURA - Convección con sistema CLIMASTEP. Control automático de la humedad en la cámara de cocción, que permite regular el grado exacto por medio de la acción conjunta de: o aporte de humedad o evacuación del vapor en exceso, por medio del respiradero automatizado de la cámara de cocción (según las versiones). Selección temperatura de 120 a 140°C con temperatura al corazón de 65°C.



SONDA AL CORAZON - Modalidad de cocción innovadora, regulada por el detector de temperatura colocado en la punta de un punzón de acero que se introduce, cuando el alimento está crudo, en el mismo centro de la masa del producto a cocer (según las versiones). Gama de temperatura: 20 - 99 °C. - Con esta modalidad durante la cocción se puede observar la progresión de la temperatura en el interior del producto. Eso permite obtener cocciones extremadamente precisas y homogéneas, independientemente del tamaño. En efecto los tiempos y/o los ciclos de cocción serán seleccionados automáticamente por el detector hasta alcanzar la temperatura programada (punto óptimo de cocción).



SISTEMA DELTA T (ΔT) - Nueva modalidad de cocción regulada por un sistema de sensores de temperatura situados en la punta de un punzón y en cámara de cocción (según las versiones).

Selección temperatura - corazón 20÷99 °C / Selección temperatura - cámara 50÷140 °C. La función Dt permite realizar una cocción con sonda al corazón teniendo constante la diferencia entre temperatura al corazón del producto y la temperatura existente en cámara de cocción. Gracias al sistema Δt se evita agredir el producto con altas temperaturas, mejorando, de este modo, la homogeneidad de cocción y haciéndolo tierno, como así también reduciendo la disminución de peso.



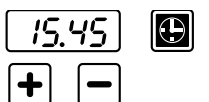
LENTA COCCION A BAJA TEMPERATURA - Modo que combina la utilización de especiales tiempos de cocción, dilatados y largos, con temperaturas inferiores a 140 °C.

Gracias al programador automático (según las versiones), los hornos mixtos permiten cualquier tipo de cocción lenta, utilizando por consiguiente el horno también en los tiempos muertos: por la noche, durante las pausas, etc. Con la cocción lenta se origina en el producto un efecto de "oreado" que permite hacerlo más blando y cocerlo a temperaturas más bajas con la ventaja de menores mermas de peso (muy importante cuando se cueza caza, carne de tamaño muy grande, pavo, lechón, muslos, buey, carnero, ciervo, alce) y ensalzar los sabores contenidos.



COCCIONES EN SECUENCIA PROGRAMABLES ARRANQUE AUTOMATICO PROGRAMADO - El programador automático con memoria

permite la posibilidad de seleccionar y programar 84 diferentes cocciones, cada una constituida por más modos y ciclos de cocción (hasta 6), en secuencia automática. Los hornos mixto pueden ser controlados manualmente programando cada vez la cocción que se desea y los modos y ciclos correspondientes, o pueden ser controlados automáticamente seleccionando y comenzando la cocción anteriormente programada y memorizada. Esta segunda utilización es ideal para todas aquellas cocciones que se tienen que repetir o standarizar, porque permite obtener una calidad de cocción homogénea independientemente del operador.



COCCIONES PROGRAMABLES USO DEL RELOJ Y DEL ARRANQUE AUTOMATICO PROGRAMADO - El reloj multifunción es la nueva característica

exclusiva de los hornos mixtos; permite la visualización de la hora real, el precalentamiento automático anticipado, el arranque automatico programado, la visualización de las horas de trabajo, la visualización de las horas de encendido del boiler con indicación de las operaciones de mantenimiento programado (según las versiones).

INDICE RECETAS

A

Arroz al vapor **B 1** pag. **32**

B

Baguettes largas **L 4** pag. **40**

Bollito de ternera (cocción lenta) **G 6** **39**

Brioche **F 1** **38**

C

Calabacines trufados **E 8** pag. **37**

Canalones al horno **B 5** **32**

Carne (asada) **K 5** **39**

Carre de cordero **D 17** **36**

Centollo o cangrejos **C 10** **34**

Conchas de santiago gratinadas **A 2** **31**

E

Escalopas a la valdostana (porción) **D 12** pag. **35**

Espinacas al vapor **E 4** **37**

Espinilla de cerdo al horno **D 13** **36**

F

Fricando (solo asado) **D 24** pag. **36**

G

Galeras **A 1** pag. **31**

Gambas **C 12** **34**

Gambas con cascara **C 11** **34**

Gnocchi a la romana **B 4** **32**

H

Hinojos gratinados **E 6** pag. **37**

Huevos duros **G 4** **39**

J

Judías verdes al vapor **E 7** pag. **37**

L

Langosta al vapor **C 2** pag. **33**

Lasanas al horno **B 3** **32**

Lenguado al vapor **C 1** **33**

Lomo de cerdo y verduras al vapor (30 platos) **K 18** **40**

O

Ossobuco a la milanese **D 2** pag. **35**

P

Pane **F 3** pag. **38**

Panecillo de sesamo, soja, comino **L 6** **41**

Pastaflora **F 4** **38**

Pastel de manzanas **L 7** **41**

Patatas al horno **E 11** **38**

Patatas al vapor **E 10** **37**

Pato asado (2 kg. Aprox.) **D 5** **35**

Pechugas de pollo al vino blanco con calabacines trufados **K 15** **40**

Pescado (asado) **K 3** **39**

Pescado combinados (asado) **C 6** **33**

Pie de cerdo o salchicha **D 21** **36**

Pimientos rellenos de carne **D 1** **35**

Pizza **L 5** **41**

Pollo asado (1,2 kg. Aprox.) **D 8** **35**

Pulpo al vapor **C 5** **33**

R

Rape estilo livorno **C 9** pag. **34**

Regeneracion de coccion al vacio **K 6** **40**

Roast-beef **D 18** **36**

Rodaballo al horno **C 7** **34**

Rollitos de jamon y queso **A 3** **31**

S

Salmon con verduras combinadas (vapor) **K 10** pag. **40**

Sepias al vapor **C 8** **34**

Solomillo de cerdo (3 kg.) **D 6** **35**

Solomillo en costra **D 20** **36**

T

Tarta salada **A 5** pag. **31**

Timbal de pasta rellena **B 2** **32**

Tostadas de ajo **L 1** **40**

Truchas al vapor **C 4** **33**

V

Verduras (vapor) **K 1** pag. **39**

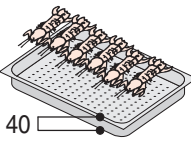
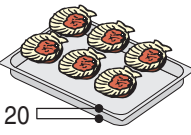
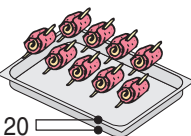
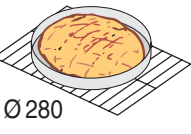
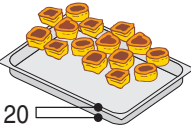
Vol au vent "a la finanziaria" **A 6** **31**

Vol au vent pequenos **F 7** **38**

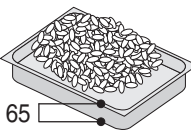
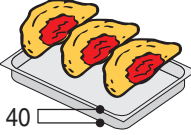
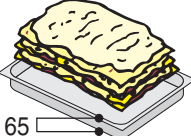
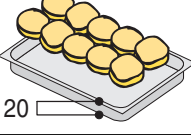
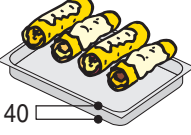
Z

Zanahorias en rodajas al vapor **E 9** pag. **37**

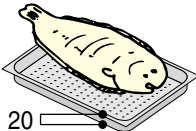
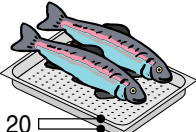
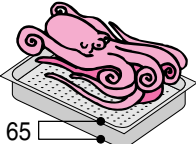
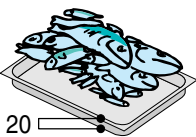
RICETTARIO ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES
VORSPEISEN
HORS D'OEUVRES
ENTREMESES

		L	M	T	
A1	CANOCCHIE (CICALE DI MARE) 	104	1,5 Kg	6 Kg	 100°C
		105	2 Kg	10 Kg	
		106	2 Kg	12 Kg	
		110	2 Kg	20 Kg	
		210	4,5 Kg	45 Kg	
		120	2 Kg	40 Kg	
		220	4,5 Kg	90 Kg	
A2	CAPELANTE GRATINATE 	104	10 pz	20 pz	 190°C
		105	15 pz	45 pz	
		106	15 pz	45 pz	
		110	15 pz	75 pz	
		210	35 pz	175 pz	
		120	15 pz	150 pz	
		220	35 pz	350 pz	
A3	FAGOTTINI PROSCIUTTO/FORMAGGIO 	104	12 pz	48 pz	 190°C On
		105	16 pz	80 pz	
		106	16 pz	96 pz	
		110	16 pz	160 pz	
		210	35 pz	350 pz	
		120	16 pz	320 pz	
		220	35 pz	700 pz	
A5	TORTA SALATA 	104	1 pz	2 pz	 175°C On
		105	2 pz	4 pz	
		106	2 pz	6 pz	
		110	2 pz	10 pz	
		210	4 pz	20 pz	
		120	2 pz	20 pz	
		220	4 pz	40 pz	
A6	VOL AU VENT ALLA FINANZIERA 	104	30 pz	120 pz	 170°C On
		105	40 pz	200 pz	
		106	40 pz	240 pz	
		110	40 pz	400 pz	
		210	88 pz	880 pz	
		120	40 pz	800 pz	
		220	88 pz	1760 pz	

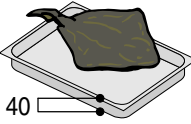
RICETTARIO PRIMI
FIRST COURSES
ZWISCHENGERICHTE
PATES ALIMENTAIRES - RIZ
PRIMEROS PLATOS

		L	M	T	
B1	RISO AL VAPORE 	104	750 gr	3 Kg	20'/30'
		105	2 Kg	4 Kg	
		106	2 Kg	6 Kg	20'/30'
		110	2 Kg	10 Kg	
		210	4,5 Kg	22,5 Kg	20'/30'
		120	2 Kg	20 Kg	
		220	4,5 Kg	45 Kg	20'/30'
					Aggiungere liquido in quantità doppia del riso. Add water one and half times the quantity of rice. Wasser nachfüllen 1,5 mal die Reismenge. Ajouter deux fois son volume d'eau. Añadir doble cantidad de líquido que arroz.
					 100°C
B2	CREPPELLE (fresche) - (fresh) - (frischkost) (fraïches) - (frescas) 	104	15 pz	60 pz	25'
		105	30 pz	90 pz	
		106	30 pz	90 pz	25'
		110	30 pz	150 pz	
		210	66 pz	330 pz	35'
		120	30 pz	300 pz	
		220	66 pz	660 pz	35'/40'
					 175°C
B3	LASAGNE AL FORNO 	104	3 Kg	6 Kg	25'
		105	5 Kg	15 Kg	
		106	5 Kg	15 Kg	25'
		110	5 Kg	25 Kg	
		210	11 Kg	55 Kg	35'
		120	5 Kg	50 Kg	
		220	11 Kg	110 Kg	35'/40'
					 +  170°C On
B4	GNOCCHI ALLA ROMANA 	104	30 pz	120 pz	25'
		105	60 pz	180 pz	
		106	60 pz	180 pz	25'
		110	60 pz	300 pz	
		210	132 pz	660 pz	35'
		120	60 pz	600 pz	
		220	132 pz	1320 pz	35'/40'
					 +  180°C On
B5	CANNELLONI AL FORNO 	104	20 pz	80 pz	25'
		105	32 pz	96 pz	
		106	32 pz	96 pz	25'
		110	32 pz	160 pz	
		210	70 pz	350 pz	30'
		120	32 pz	320 pz	
		220	70 pz	700 pz	35'
					 +  170°C 30%

RICETTARIO PESCI
FISH
FISCH
POISSONS
PESCADOS

		L	M	T		
C1	SOGLIOLA AL VAPORE 	104	3 pz	12 pz	12'/20'	 100°C
		105	5 pz	25 pz		
		106	5 pz	30 pz	12'/20'	
		110	5 pz	50 pz		
		210	12 pz	120 pz	12'/20'	
		120	5 pz	100 pz		
		220	12 pz	240 pz	12'/20'	
C2	ASTICE AL VAPORE (fresco) - (fresh) - (frischkost) (frais) - (fresca) 	104	1,5 Kg	3 Kg	15'	 100°C
		105	2,5 Kg	7,5 Kg		
		106	2,5 Kg	7,5 Kg	15'	
		110	2,5 Kg	12,5 Kg		
		210	6 Kg	30 Kg	20'	
		120	2,5 Kg	25 Kg		
		220	6 Kg	60 Kg	25'	
C4	TROTE AL VAPORE 	104	5 pz	15 pz	15'	 100°C
		105	8 pz	24 pz		
		106	8 pz	24 pz	15'	
		110	8 pz	40 pz		
		210	18 pz	90 pz	20'	
		120	8 pz	80 pz		
		220	18 pz	180 pz	25'	
C5	POLIPO AL VAPORE 	104	2 Kg	4 Kg	40'/1 ^h	 100°C
		105	3 Kg	9 Kg		
		106	3 Kg	9 Kg	40'/1 ^h	
		110	3 Kg	15 Kg		
		210	7 Kg	35 Kg	40'/1 ^h	
		120	3 Kg	30 Kg		
		220	7 Kg	70 Kg	40'/1 ^h	
C6	PESCE MISTO 	104	10 pz	40 pz	20'	 230°C
		105	15 pz	75 pz		
		106	15 pz	90 pz	20'	
		110	15 pz	150 pz		
		210	35 pz	350 pz	25'	
		120	15 pz	300 pz		
		220	35 pz	700 pz	30'	

	</				

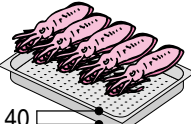
		L	M	T	
C7	ROMBO AL FORNO 	104	1 pz	4 pz	40'
		105	2 pz	6 pz	
		106	2 pz	6 pz	
		110	2 pz	10 pz	40'
		210	4 pz	20 pz	
		120	2 pz	20 pz	50'
		220	4 pz	40 pz	
					1 ^h
					70/75°C

600 gr. per pezzo. Bagnare con vino bianco ultimi 10'.
 600 gr. for each piece. Last 10' pour on white wine.
 600 gr. pro Stück. Die letzten 10 min. mit Weißwein begießen.
 600 gr., chaque pièce. Arroser avec du vin blanc les derniers 10 mn de cuisson.
 600 gr. por pieza. Bañar con vino blanco últimos 10'.



170°C

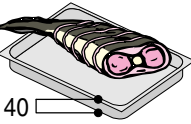


C8	SEPIE AL VAPORE *** 	104	1 Kg	4 Kg	35'
		105	2 Kg	10 Kg	
		106	2 Kg	12 Kg	
		110	2 Kg	20 Kg	35'
		210	4 Kg	40 Kg	
		120	2 Kg	40 Kg	40'
		220	4 Kg	80 Kg	
					50'
					100°C

Scongela prima di cuocere. Aggiungere 1 l. d'acqua per teglia 1/1 GN per mantenere la morbidezza.
 Thaw before cooking. Add 1 l of water per 1/1 GN tray to keep them tender.
 Vor dem Garen auftauen. Für die Behälter 1/1 GN 1 l. Wasser zugeben. So bleiben die Speisen weich.
 Décongeler avant de cuire. Ajoutez un litre d'eau par plat 1/1 GN pour maintenir le moelleux.
 Descongelar antes de cocinar. Añadir 1 litro de agua en cada bandeja 1/1 GN, para mantener el producto tierno.



100°C

C9	CODA DI ROSPO ALLA LIVORNESE 	104	1 Kg	4 Kg	40'
		105	3 Kg	9 Kg	
		106	3 Kg	9 Kg	
		110	3 Kg	15 Kg	40'
		210	7 Kg	35 Kg	
		120	3 Kg	30 Kg	50'
		220	7 Kg	70 Kg	
					1 ^h
					160°C

In tranci.
 Slices.
 InStücken.
 En tranches.
 En lonchas.



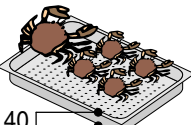
160°C



170°C

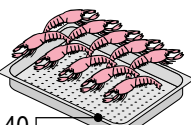


On

C10	GRANCEVOLA O GRANCHIO (fresco) - (fresh) - (frischkost) (fraiche) - (frescos) 	104	3 pz	6 pz	25'/35'
		105	4 pz	12 pz	
		106	6 pz	18 pz	
		110	6 pz	30 pz	25'/35'
		210	12 pz	60 pz	
		120	6 pz	60 pz	25'/35'
		220	12 pz	120 pz	
					25'/35'
					100°C

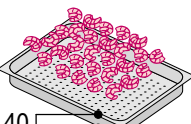


100°C

C11	GAMBERETTI CON GUSCIO (freschi) - (fresh) - (frischkost) (fraiches) - (frescas) 	104	1 Kg	4 Kg	5'/8'
		105	2,5 Kg	7,5 Kg	
		106	2,5 Kg	7,5 Kg	
		110	2,5 Kg	12,5 Kg	5'/8'
		210	5,5 Kg	27,5 Kg	
		120	2,5 Kg	25 Kg	5'/8'
		220	5,5 Kg	55 Kg	
					5'/8'
					100°C



100°C

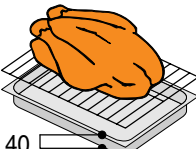
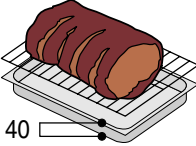
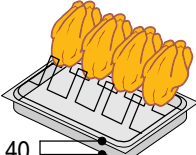
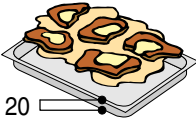
C12	GAMBERETTI *** 	104	1 Kg	4 Kg	9'/12'
		105	3 Kg	9 Kg	
		106	3 Kg	9 Kg	
		110	3 Kg	15 Kg	9'/12'
		210	7 Kg	35 Kg	
		120	3 Kg	30 Kg	9'/12'
		220	7 Kg	70 Kg	
					9'/12'
					100°C

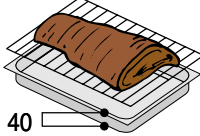
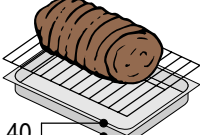
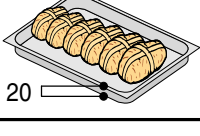
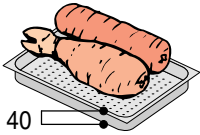
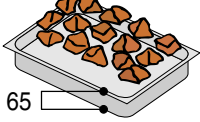
Scongela prima di cuocere.
 Thaw before cooking.
 Auftauen vor dem Garen.
 Décongeler avant la cuisson.
 Descongelar antes de cocinar.



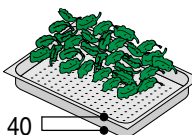
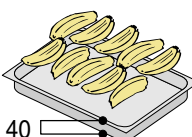
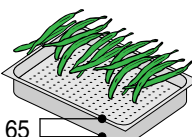
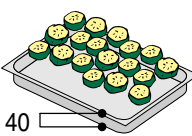
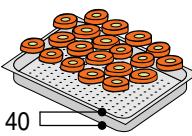
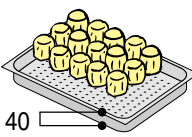
100°C

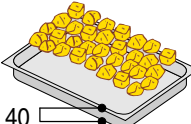
RICETTARIO CARNI
MEAT
FLEISCH
VIANDES
CARNES

			L	M	T	
D1	PEPERONI RIPIENI DI CARNE 	104	5 pz	20 pz	30'	 160°C 30%
		105	10 pz	30 pz		
		106	10 pz	30 pz		
		110	10 pz	50 pz	30'	
		210	22 pz	110 pz		
		120	10 pz	100 pz	40'	
		220	22 pz	220 pz		
D2	OSSOBUCCO ALLA MILANESE 	104	5 pz	20 pz	1'40'	 140°C
		105	10 pz	30 pz		
		106	10 pz	30 pz		
		110	10 pz	50 pz	1'40'	
		210	22 pz	110 pz		
		120	10 pz	100 pz	1'50'	
		220	22 pz	220 pz		
D5	ANATRA ARROSTA (fresca, 2 kg. ca.) - (fresh) (frischkost) - (frais) - (fresco) 	104	1 pz	2 pz	1'30'	 200°C On  140°C
		105	3 pz	6 pz		
		106	3 pz	6 pz		
		110	3 pz	12 pz	1'30'	
		210	6 pz	24 pz		
		120	3 pz	24 pz	1'40'	
		220	6 pz	48 pz		
D6	ARISTA DI MAIALE (3 kg.) 	104	4 Kg	8 Kg	1'20'	 100°C  170°C On  160°C
		105	6 Kg	18 Kg		
		106	6 Kg	18 Kg		
		110	6 Kg	30 Kg	1'20'	
		210	12 Kg	60 Kg		
		120	6 Kg	60 Kg	1'30'	
		220	12 Kg	120 Kg		
D8	POLLO ARROSTO (1,2 kg. ca.) 	104	2 pz	4 pz	45'	 200°C  170°C On 
		105	8 pz	16 pz		
		106	8 pz	16 pz		
		110	8 pz	24 pz	45'	
		210	16 pz	48 pz		
		120	8 pz	48 pz	50'	
		220	16 pz	96 pz		
D12	SCALOPPE ALLA VALDOSTANA (da porzione) (single portions) - (portionen) (portions) - (porción) 	104	7 pz	28 pz	15'/25'	 170°C On  170°C
		105	9 pz	45 pz		
		106	9 pz	54 pz		
		110	9 pz	90 pz	15'/25'	
		210	20 pz	200 pz		
		120	9 pz	180 pz	15'/25'	
		220	20 pz	400 pz		

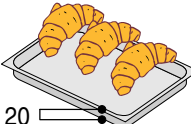
		L	M	T				
D13	STINCO DI MAIALE AL FORNO INTERO (fresco) - (fresh) - (frischkost) (frais) - (fresco) 	104	3 pz	6 pz	1 ^h 10'			
		105	5 pz	15 pz		100°C	180°C	On
		106	5 pz	15 pz				160°C
		110	5 pz	25 pz	1 ^h 30'		primi first erste premières primos 5'	70°C
		210	10 pz	50 pz				
		120	5 pz	50 pz				
		220	10 pz	100 pz	1 ^h 40'			84°C
D17	CARRE' D'AGNELLO 	104	2 Kg	4 Kg	1 ^h			
		105	3 Kg	9 Kg				
		106	3 Kg	9 Kg				
		110	3 Kg	15 Kg	1 ^h		170°C	On
		210	6 Kg	30 Kg				
		120	3 Kg	30 Kg				
		220	6 Kg	60 Kg	1 ^h 15'			75°C
D18	ROAST-BEEF ALL'INGLESE 	104	4 Kg	8 Kg	1 ^h 10'			
		105	6 Kg	18 Kg		100°C	180°C	On
		106	6 Kg	18 Kg				160°C
		110	6 Kg	30 Kg	1 ^h 20'		primi first erste premières primos 5'	35°C
		210	12 Kg	60 Kg				
		120	6 Kg	60 Kg				
		220	12 Kg	120 Kg	1 ^h 40'			48°C
D20	FILETTO IN CROSTA 	104	4 pz	16 pz	30'		170°C	On
		105	8 pz	24 pz				
		106	8 pz	24 pz				
		110	8 pz	40 pz	40'			52°C
		210	20 pz	100 pz				
		120	8 pz	80 pz				
		220	20 pz	200 pz	50'			
D21	ZAMPONE O COTECHINO 	104	2 Kg	8 Kg	1 ^h 30'		100°C	
		105	4 Kg	12 Kg				
		106	4 Kg	12 Kg				
		110	4 Kg	20 Kg	1 ^h 30'			82°C
		210	8 Kg	40 Kg				
		120	4 Kg	40 Kg				
		220	8 Kg	80 Kg	1 ^h 50'			
D24	SPEZZATINO (solo brasatura) (only browning) - (nur Schmoren) (brasage seulement) (solo asado) 	104	2,5 Kg	7,5 Kg	1 ^h 30'		150°C	
		105	3,5 Kg	10,5 Kg				
		106	3,5 Kg	10,5 Kg				
		110	3,5 Kg	17,5 Kg	1 ^h 30'			
		210	8 Kg	40 Kg				
		120	3,5 Kg	35 Kg				
		220	8 Kg	80 Kg	1 ^h 50'			

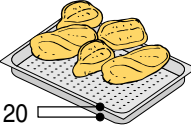
RICETTARIO CONTORNI
VEGETABLES
BEILAGEN
LEGUMES
VERDURAS Y LEGUMBRES

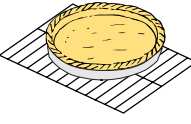
		L	M	T			
E4	SPINACI AL VAPORE *** 	104	1,5 Kg	6 Kg	25'		
		105	2,5 Kg	15 Kg			
		106	2,5 Kg	15 Kg	25'		
		110	2,5 Kg	25 Kg			
		210	6 Kg	60 Kg	30'		
		120	2,5 Kg	50 Kg			
		220	6 Kg	120 Kg	40'		
							Spezzare le lastre per una cottura omogenea. Break up the frozen slabs of spinach to obtain an even cooking. Spinat in Platten zerlegen um eine gleichmässige Garung zu erzielen. Il est conseillé de casser les plaques d'épinards pour faciliter la pénétration de la vapeur. Aconsejamos romper los témpanos de espinacos para obtener una penetración más rápida del vapor.
E6	FINOCCHI GRATINATI (freschi) - (fresh) - (frischkost) (fraiches) - (frescas) 	104	1,5 Kg	6 Kg	35'	 100°C	 +  180°C On
		105	2,5 Kg	7,5 Kg			
		106	2,5 Kg	7,5 Kg	35'		
		110	2,5 Kg	12,5 Kg			
		210	5,5 Kg	27,5 Kg	40'		
		120	2,5 Kg	25 Kg			
		220	5,5 Kg	55 Kg	45'		
E7	FAGIOLINI AL VAPORE *** 	104	1,5 Kg	6 Kg	25'	 100°C	
		105	3 Kg	9 Kg			
		106	3 Kg	9 Kg	25'		
		110	3 Kg	15 Kg			
		210	6,6 Kg	33 Kg	30'		
		120	3 Kg	30 Kg			
		220	6,6 Kg	66 Kg	35'		
		E8	ZUCCHINE TRIFOLATE 	104	1,5 Kg		6 Kg
105	2 Kg			10 Kg			
106	2 Kg			12 Kg	30'		
110	2 Kg			20 Kg			
210	5 Kg			50 Kg	35'		
120	2 Kg			40 Kg			
220	5 Kg			100 Kg	40'		
E9	CAROTE A FETTA AL VAPORE 			104	1,5 Kg	6 Kg	30'
		105	5 Kg	15 Kg			
		106	5 Kg	15 Kg	30'		
		110	5 Kg	25 Kg			
		210	11 Kg	55 Kg	40'		
		120	5 Kg	50 Kg			
		220	11 Kg	110 Kg	45'		
		E10	PATATE AL VAPORE (fresche) - (fresh) - (frischkost) (fraiches) - (frescas) 	104	2 Kg	8 Kg	25'
105	4 Kg			20 Kg			
106	4 Kg			24 Kg	25'		
110	4 Kg			40 Kg			
210	8 Kg			80 Kg	30'		
120	4 Kg			80 Kg			
220	8 Kg			160 Kg	35'		
						92°C	

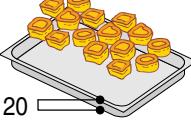
		L	M	T	
E11	PATATE AL FORNO (fresche) - (fresh) - (frischkost) (fraïches) - (frescas) 	104	2 Kg	8 Kg	30'
		105	2,5 Kg	12,5 Kg	
		106	2,5 Kg	15 Kg	30'
		110	2,5 Kg	25 Kg	
		210	5,5 Kg	55 Kg	35'
		120	2,5 Kg	50 Kg	
		220	5,5 Kg	110 Kg	40'
					   175 ^{iC} 180 ^{iC} On primi first erste premi res primos 5'

RICETTARIO DESSERT
DESSERT
NACHSPEISEN
DESSERTS
POSTRES

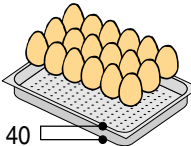
		L	M	T	
F1	CROISSANT *** 	104	8 pz	32 pz	16/25'
		105	12 pz	36 pz	
		106	12 pz	36 pz	16/25'
		110	12 pz	60 pz	
		210	24 pz	120 pz	16/25'
		120	12 pz	120 pz	
		220	24 pz	240 pz	16/25'
					Teglia alluminio. Aluminium tray. Aluminiumbehälter. Plat en aluminium. Bandeja de aluminio.   160 ^{iC} On ultimi last leztz derni rs ltimos 5'

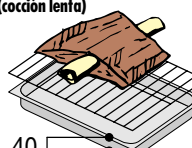
		L	M	T	
F3	PANE (fresco) - (fresh) - (frischkost) (frais) - (fresco) 	104	10 pz	40 pz	25'
		105	18 pz	54 pz	
		106	18 pz	54 pz	25'
		110	18 pz	90 pz	
		210	40 pz	200 pz	28'
		120	18 pz	180 pz	
		220	40 pz	400 pz	30'
					Teglia alluminio. Aluminium tray. Aluminiumbehälter. Plat en aluminium. Bandeja de aluminio.    150 ^{iC} 30% 180 ^{iC} On primi first erste premi res primos 10' primo first erst premi r primo 1' ultimi last leztz derni rs ltimos 5'

		L	M	T	
F4	PASTA FROLLA (fresca) - (fresh) - (frischkost) (fraiche) - (fresca) 	104	700 gr	2,8 Kg	28'/35'
		105	1,2 Kg	6 Kg	
		106	1,2 Kg	7,2 Kg	28'/35'
		110	1,2 Kg	12 Kg	
		210	2,6 Kg	26 Kg	28'/35'
		120	1,2 Kg	24 Kg	
		220	2,6 Kg	52 Kg	28'/35'
					Teglia alluminio. Aluminium tray. Aluminiumbehälter. Plat en aluminium. Bandeja de aluminio.   160 ^{iC} On

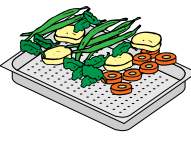
		L	M	T	
F7	VOL AU VENT *** 	104	30 pz	120 pz	20'/30'
		105	40 pz	200 pz	
		106	40 pz	240 pz	20'/30'
		110	40 pz	400 pz	
		210	88 pz	880 pz	20'/30'
		120	40 pz	800 pz	
		220	88 pz	1760 pz	20'/30'
					Teglia alluminio. Aluminium tray. Aluminiumbehälter. Plat en aluminium. Bandeja de aluminio.   170 ^{iC} On

RICETTARIO COTTURE PARTICOLARI
SPECIAL COOKING
BESONDERE GARUNGEN
CUISSONS SPECIALES
COCCIONES ESPECIALES

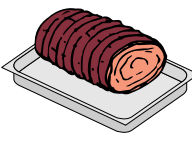
		L	M	T	
G4	UOVA SODE 	104	35 pz	70 pz	11'/15'
		105	50 pz	150 pz	
		106	50 pz	150 pz	11'/15'
		110	50 pz	250 pz	
		210	110 pz	550 pz	11'/15'
		120	50 pz	500 pz	
		220	110 pz	1100 pz	11'/15'
					100°C

G6	BOLLITO DI MANZO FRESCO (lenta cottura) - (slow cooking) (langzeitbraten) - (cuisson lente) (cocção lenta)		104	3 Kg	6 Kg	-	-	Sottovuoto o in stagnola. Vacuum-pack or in tinfoil. Vacuumverpackt oder in Alufolie. Sous vide ou dans papier d'argent. Al vacío.	 80°C
			105	4 Kg	12 Kg	-			
			106	4 Kg	12 Kg	-	-	76°C	
			110	4 Kg	20 Kg	-			
			210	8 Kg	40 Kg	-	-		
			120	4 Kg	40 Kg	-			
			220	8 Kg	80 Kg	-			
40									

RICETTARIO RIGENERAZIONE
REGENERATION PROGRAMS
REGENERIEREN
RÉGÉNÉRACION
REGENERACIÓN

		L	M	T	
K1	VERDURE AL VAPORE 	104	*	*	10'/15'
		105	*	*	
		106	*	*	10'/15'
		110	*	*	
		210	*	*	10'/15'
		120	*	*	
		220	*	*	10'/15'
					100°C

K3	PESCE (arrosto) - (roasted) (braten) - (rôti) - (asado) 	104	*	*	12'/16'
		105	*	*	
		106	*	*	12'/16'
		110	*	*	
		210	*	*	12'/16'
		120	*	*	
		220	*	*	12'/16'
					155°C
					65°C

K5	CARNE (arrosto) - (roasted) (braten) - (rôti) - (asado)		104	*	*	15'/20'	Porzionata umidificazione 30%. Portion humidity 30%. Portioniert Befeuchtung 30%. En portion Humidification 30%. En porciones humidificación 30%.	 + 	150°C 30%
			105	*	*				
			106	*	*	15'/20'		65°C	
			110	*	*				
			210	*	*	15'/20'			
			120	*	*				
			220	*	*	15'/20'			

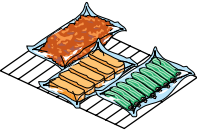
* Qualsiasi carico

* Any load

* Jede Beschickungsmenge

* Toutes capacité

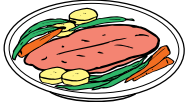
* Cualquier carga

		L	M	T	
K6	RIGENERAZIONE DI COTTURE SOTTOVUOTO 	104	*	*	8'12'
		105	*	*	
		106	*	*	
		110	*	*	8'12'
		210	*	*	
		120	*	*	
		220	*	*	8'12'

Utilizzare sonda ad ago e guarnizione di tenuta.
Use needle probe and sealing ring.
Nadel-Kerntemperaturfühler und Formpackung benutzen.
Utiliser la sonde à aiguille et le joint.
Utilizar sonda con punzón y junta de sellado.

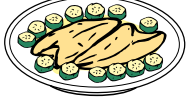
75°C/92°C

 **65°C**

K10	SALMONE CON VERDURE MISTE (vapore) - (steam) - (dampf) (vapeur) - (vapor) 	104	-	-	5'10'
		105	-	-	
		106	-	-	
		110	-	-	5'10'
		210	-	-	
		120	-	-	
		220	-	-	5'10'

Umidificazione 30%.
Humidity 30%.
Befeuchtung 30%.
Humidification 30%.
Humidificación 30%.

 +  **110°C 30%**

K15	PETTO DI POLLO AL VINO BIANCO CON ZUCCHINE TRIFOLATE 	104	-	-	5'10'
		105	-	-	
		106	-	-	
		110	-	-	5'10'
		210	-	-	
		120	-	-	
		220	-	-	5'10'

Umidificazione 30%.
Humidity 30%.
Befeuchtung 30%.
Humidification 30%.
Humidificación 30%.

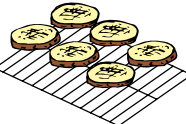
 +  **140°C 30%**

K18	ARISTA E VERDURE AL VAPORE (30 piatti) (30 dishes) - (30 teller) (30 plats) - (30 platos) 	104	-	-	5'10'
		105	-	-	
		106	-	-	
		110	-	-	5'10'
		210	-	-	
		120	-	-	
		220	-	-	5'10'

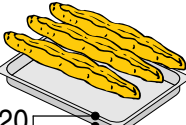
Umidificazione 30%.
Humidity 30%.
Befeuchtung 30%.
Humidification 30%.
Humidificación 30%.

 +  **120°C 30%**

RICETTE VARIE
REGENERATION PROGRAMS
VERSCHIEDENES
DIVERS
RECETAS VARIAS

		L	M	T	
L1	BRUSCHETTA 	104	7 pz	28 pz	3'7'
		105	10 pz	50 pz	
		106	10 pz	60 pz	
		110	10 pz	100 pz	3'7'
		210	24 pz	240 pz	
		120	10 pz	200 pz	
		220	24 pz	480 pz	3'7'

 +  **200°C On**

L4	BAGUETTES LUNGHE (***) 	104	-	-	18'24'
		105	3 pz	9 pz	
		106	3 pz	9 pz	
		110	3 pz	15 pz	18'24'
		210	7 pz	35 pz	
		120	3 pz	30 pz	
		220	7 pz	70 pz	18'24'

 +  **175°C On**

ultimi
last
leztz
derni rs
ltimos
5'

* Qualsiasi carico

* Any load

* Jede Beschickungsmenge

* Toutes capacité

* Cualquier carga

L5	PIZZA *** 32 x 28		L		M	T	  170°C On
			104	1 pz	4 pz	10'18"	
			105	1 pz	5 pz	10'18"	
			106	1 pz	6 pz	10'18"	
			110	1 pz	10 pz	10'18"	
			210	4 pz	40 pz	10'18"	
			120	1 pz	20 pz	10'18"	
			220	4 pz	80 pz	10'18"	

L6 PANINI AL SESAMO, SOJA, CUMINO *** 	104	12 pz	48 pz	18'/22'
	105	16 pz	80 pz	
	106	16 pz	96 pz	18'/22'
	110	16 pz	160 pz	
	210	36 pz	360 pz	18'/22'
	120	16 pz	320 pz	
20	220	36 pz	720 pz	18'/22'

L7 TORTA DI MELE (3 kg. ca.) 	104	2,5 Kg	5 Kg	40' / 1^h
	105	3 Kg	9 Kg	
	106	3 Kg	9 Kg	40' / 1^h
	110	3 Kg	15 Kg	
	210	6 Kg	30 Kg	40' / 1^h
	120	3 Kg	30 Kg	
	220	6 Kg	60 Kg	40' / 1^h

Lined area for writing or drawing, consisting of multiple horizontal lines.

Blank lined paper for writing.

Lined paper template with 30 horizontal lines.

Lined area for writing or drawing, consisting of multiple horizontal lines.

