Aplikační příručka

Legenda volitelných piktogramů

Teplota orestování

Teplota v jádru/stupeň přípravy

Teplota v jádru/stupeň přípravy

Teplota v jádru/stupeň přípravy

Teplota v jádru/stupeň přípravy

Stupeň přípravy

Opečení dozlatova

ClimaPlus Control®

Zvolení velikosti

Tloušťka potraviny

Gratinování

Utvoření kůrky

Objem kynutí

Klidné pečení

Nastavení času

Nastavení Delta-T

Změna rychlosti vzduchu

Vážený zákazníku,

srdečně Vám blahopřejeme k zakoupení Vašeho nového přístroje. Naším nejvyšším cílem jakožto firmy je neustále zákazníkům nabízet co nejvyšší užitek.

Zkušení šéfkuchaři pro Vás proto na následujících stránkách vypracovali mnoho užitečných tipů a příkladů využití pro každodenní práci s tímto přístrojem. Tato aplikační příručka Vám má poskytnout nové podněty a pomáhat Vám při používání Vašeho nového přístroje.

Abyste se v této aplikační příručce rychle orientovali, rozčlenili jsme ji podle provozních režimů: pečení velkých kusů masa, pečení malých kousků masa, ryby, drůbež,bramborové pokrmy, přílohy, vaječné pokrmy/dezerty, pečivo a Finishing®. Zmíněné provozní režimy naleznete také v podobě piktogramů na ovládací liště Vašeho přístroje.

Na začátku každé jednotlivé kapitoly jsme pro Vás shromáždili užitečné informace, které Vám pomůžou k tomu, abyste dosáhli dokonalých výsledků vaření v souladu s Vašimi požadavky.

Na dalších stránkách ke každému provoznímu režimu naleznete typické příklady jeho využití a tipy našich šéfkuchařů, jakož i informace týkající se vhodného příslušenství.

V obsahu na konci této aplikační příručky nalezete abecední přehled příkladů využití přístroje.

Vaši šéfkuchaři Vám přejí příjemnou zábavu při vaření.

Obsah

1.	**Optimální umístění čidla teploty v jádru**	**6**
2.	**Provozní režim Pečení velkých kusů masa**	**8**
	Pečení	9
	Dušení	10
	Pečení s kůrkou	11
	Šetrné pečení	12
	Přes noc pečení	13
	Šetrné vaření	14
	Smažení, vaření, podušení - jednoduše přes noc	15
3.	**Provozní režim Pečení malých kousků masa**	**16**
	Opékání	17
	Grilování	18
	Obalované	19
	Nakrájený na kousky	20
	Fingerfood	21
4.	**Provozní režim Drůbež**	**22**
	Pečení/grilování	23
	Obalované	24
	Vaření pára	25
	Krůta pečení	26
	Kachna/husa	27
	Pekingská kachna	28
	Fingerfood	29
5.	**Provozní režim Ryby**	**30**
	Pečení	31
	Marinované	32
	Obalované	33
	Blanžírovat	34
	Opékání Convenience	35
	Vaření pára plodů moře	36
	Fingerfood pečení	37

Obsah

6. Provozní režim Přílohy 38

Zelenina vaření pára 39

Grilování zeleniny 40

Vaření pára rýže 41

Dušení rýže 42

Nudle v omáčce 43

Nákyp/gratinovat 44

Pečení Convenience 45

7. Provozní režim Bramborové pokrmy 46

Hranolky 47

Convenience 48

Vaření pára, Pečení 49

Opékat, Knedlíky 50

Gratinování 51

8. Provozní režim Pokrmy z vajec/dezert 52

Vaření pára vajec 53

Sázená vajec 54

Zastřená vejce/ flan 55

Nákyp 56

Kynutý knedlík/pudink 57

9. Provozní režim Pečení 58

Pečení 59

Pečení s napařením 60

Drobné pečivo 61

Pečivo s napařením 62

Suflé, Kynutí 63

Pizza 64

10. Provozní režim Finishing® 65

Talíře bankett 67

Talíře à la carte 68

Nádoby, Pečivo 69

Utvoření kůrky, Pizza 70

11. Doporučení pro maximální množství dávkování 71

12. Index A-Z 75

1. Optimální umístění čidla teploty v jádru

Vždy čidlo teploty v jádru umístěte do nejtlustší části potraviny. Dbejte na to, aby v potravině byla větší části špičky sondy. Za tímto účelem čidlo teploty v jádru zapíchněte šikmo do potraviny.

Pokud se jedná o malé či měkké potraviny, použijte polohovací pomůcku. Tímto způsobem se vždy spolehlivě zabezpečí stabilita čidla teploty v jádru.

V případě pečiva, jež při pečení velmi vydatně nakyne, umístěte čidlo teploty v jádru kolmo doprostřed těsta.

Různě velké potraviny pouze v jednom dávkování:

všeobecně řečeno při dávkování různě velkých potravin by se mělo čidlo teploty v jádru zapíchnout do nejmenší potraviny. V případě varných procesů, u kterých následuje fáze zastavení, jako je „Opékání přes noc“, „Podušení“ či „Šetrné vaření“ počítejte předem s dostatečně dlouhou fází zastavení, tak aby i ty největší potraviny dosáhly požadované teploty v jádru.

Při varných procesech bez integrované fáze zastavení aplikujte jednoduše funkci „Dále“, aby se dovařily největší kousky. Poté, co se dovaří nejmenší kousek, zazní bzučák a po otevření dvířek se na displeji objeví tlačítko „Dále“. Nyní zapíchnete čidlo teploty v jádru do další větší potraviny a navolíte „Dále“. Toto lze provádět libovolně často.

V nejtlustší části

Umístěte šikmo

Umístěte šikmo

Čidlo teploty v jádru zapíchněte do několika kousků masa

Zapíchněte do hrudí

Zapíchněte do hrudí

Zapíchněte do nejtlustšího místa masa

V případě měkkých surovin použijte polohovací pomůcku

Croissants nakynou vydatně, proto čidlo teploty v jádru vložte kolmo, použijte polohovací pomůcku

Čidlo zapíchněte do nejtlustšího místa

2. Pečení velkých kusů masa

Pečení

Pro všechny větší kousky masa, které se charakteristicky propékají, jsou krásně dozlatova opečené a šťavnaté, jako např. vepřové pečeně, hovězí pečeně, telecí nožička a mnoho dalších. Je vhodné i pro masa v listovém těstu či chlebovém obalu, jako např. filé Wellington.

Dušení

Pro všechny typické dušené pokrmy, jako jsou rolády, guláš, ragú či svíčková pečeně. Maso obzvlášť změkne a velmi dobře ho lze naporcovat. Vhodné k opékání přes noc (viz strana 15).

Pečení s kůrkou

Vhodné pro všechny větší kousky masa s tlustou kůží, u kterých se má docílit křupavé kůrky, krásného opečení dozlatova a jejichž maso má být šťavnaté, jako je např. opékání kůrky, vepřová nožička, vepřový bůček, šunka s kůrkou.

Šetrné pečení

Ideální pro všechny obzvlášť jemné kousky masa, které jsou typicky propečené dorůžova, jako rostbíf, hovězí filé, jehněčí stehno, telecí, srnčí a jelení hřbet. Vhodné i pro sekanou.

přes noc pečení

Obzvlášť vhodné pro všechny větší kousky masa a velkou drůbež, ať už dorůžova či zcela propečenou, jako rostbíf, telecí pečeně, vepřová pečeně, opékání kůrky, husy, kachny a ještě mnoho dalších. Velmi pomalým opékáním přes noc maso obzvlášť změkne a bude šťavnaté (viz strana 15).

Šetrné vaření

Pro všechny větší kousky masa, které se typicky vaří v kapalině, jako např. vařená kýta, maso na polévku, uzená vepřová kotleta, šunka, vařené párky. Vynikající i pro vytváření terin. Prostřednictvím automatické fáze zastavení pečete i přes noc (viz strana 15).

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Vepřová pečeně **Hovězí pečeně** **Pečeně na rožni** **Pečené závitky** **Plněná telecí pečeně** **Telecí nožička** **Sekaná**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	
Telecí pečeně s hořčicovou kůrkou	Smaltovaná nádoba (žula) 40 mm	
Šunka v chlebovém těstíčku **Filé Wellington**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	
Vepřový hřbet, plněný	Smaltovaná nádoba (žula) 20 mm	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Hovězí pečeně	1,5 kg	100 min
Vepřová pečeně	1 kg	75 min
Sekaná	1 kg	75 min
Šunka v chlebovém těstíčku	2 kg	120 min
Sekaná/játrová paštika	2 kg	75 min

Pro dosažení dokonalé šťávy z pečeně vložte kosti a kořenovou zeleninu do jedné smaltované nádoby (žula) a upražte je společně s pečení. Později tuto šťávu povařte s fondem.

V jednom dávkování vaříte i různě velké kousky masa. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Dušení

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Jehněčí nožička **Rolády** **Dušené pečeně** **Osso buco** **Svíčková pečeně** **Guláš** **Ragú** **Anglický hot pot**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Dušené pokrmy nikdy nevařte bez omáčky či fondu. Bzučák po fázi orestování Vám signalizuje, že můžete podlévat kapalinou.

V případě potřeby můžete v jednom dávkování podusit nejrůznější druhy masa, jako např. jehněčí nožičky spolu s roládami, dušenou pečení, osso buco, svíčkovou pečení, gulášem a ragú. Přitom mohou být kousky i různě velké (viz také strana 15). Čidlo teploty v jádru zapíchněte do nejmenšího kousku masa. Počítejte s dostatečně dlouhou fází zastavení tak, aby i největší suroviny dosáhly požadované teploty v jádru.

Při podušení menších kousků masa, např. guláše, napíchněte čidlem teploty 2 kousky. Poté ho opět vložte zpět do omáčky. Dbejte na to, aby se rukojeť nezamazala od omáčky. Při přípravě guláše doporučujeme odkrýt víko.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Rolády v omáčce 250 g	1 GN cca 22 kusů	110 min
Dušené pečeně	1,5 kg	140 min
Guláš	1,2 kg	110 min

Maso lze také jednoduše naložit přímo do omáčky. Po fázi orestování již není nutné podlévat. Opečení dozlatova je však pak méně intenzivní. Na displeji navolte „Přeskočit podlévání?“

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Vepřový bůček **Opékání kůrky** **Sele** **Telecí nožička** **Vepřová nožička**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm Pro tyto suroviny použijte rožně	
Šunka s kůrkou, nakládaná	Smaltovaná nádoba (žula) 40 mm	
Vepřový bůček, sladkokyselý	Smaltovaná nádoba (žula) 40 mm	

U nakládaných a marinovaných surovin doporučujeme světlý stupeň opečení dozlatova.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Vepřová nožička	6 kusů	60 min
Opékání kůrky	1,5 kg	80 min

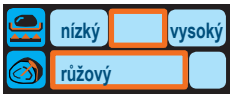
Pro dosažení dokonalé kůrky nařízněte tlustou kůži diagonálně a vydatně ji posolte.

Tlustou kůži lze lehce naříznout, když je napařená. Z tohoto důvodu je součástí varného procesu postup napařování. Bzučák Vám signalizuje, že tlustá kůže je připravena k naříznutí. Pokud je tlustá kůže již naříznutá, varný proces pokračuje automaticky dále.

V jednom dávkování vaříte i různě velké kousky masa. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control® nebo navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ propečení a od „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Šetrné pečení

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Hovězí filé **Jehněčí stehno**	Pro tyto suroviny použijte rožně + smaltovanou nádobu (žula) 20 mm	
Jelení hřbet **Telecí hřbet** **Srnčí hřbet** **Vepřové filé** **Vepřový hřbet**	Pro tyto suroviny použijte rožně + smaltovanou nádobu (žula) 20 mm	
Vepřové závitky **Sekaná**	Rožně + smaltovanou nádobu (žula) 20 mm	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Srnčí hřbe	2 kg	25 min
Hovězí filé	1,5 kg	35 min
Jehněčí stehno, dorůžova	1,5 kg	55 min

V jednom dávkování vaříte i různě velké kousky masa. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od nižší teploty po teplotu nejtmavšího orestování a od propečení „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Jehněčí stehno **Rostbíf** **Horní žebro**	Pro tyto suroviny použijte rožně + smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	nízký – vysoký růžový

S integrovanou fází zrání a zastavení zůstanou rostbíf či jehněčí stehno až 24 hodin přesně na bod opečené a jejich maso bude ještě měkčí.

Vepřová pečeně **Hovězí pečeně** **Telecí pečeně, plněná** **Nožičky** **Vepřový bůček** **Opékání kůrky** **Celé kachny** **Celé husy**	Pro tyto suroviny použijte rožně + smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	nízký – vysoký propečeně světle – tmavě světle – tmavě

Kousky masa, které mají dosáhnout stejného stupně přípravy, např. „úplné propečení“ můžete připravovat v jednom dávkování, jako např. vepřovou pečeni spolu s hovězí pečení, telecí hrudí, nožičkami, vepřovým bůčkem, opékáním kůrky, kachnou a husou. Přitom mohou být kousky masa i různě velké (viz také strana 15). Čidlo teploty v jádru zapíchněte do nejmenšího kousku masa. Počítejte s dostatečně dlouhou fází zastavení tak, aby i největší suroviny dosáhly požadované teploty v jádru.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Rostbíf (středně)	2 kg	90 min
Jehněčí stehno, dorůžova	1,5 kg	80 min
Hovězí pečeně	1,5 kg	160 min

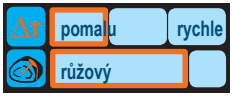
Pro vytvoření Vaší šťávy z pečeně vložte do smaltované nádoby (žula) kosti a kořenovou zeleninu pod maso. Později tuto šťávu povařte s fondem.

Navolením tlačítka „Utvoření kůrky“ můžete po dosažení požadované teploty v jádru Vaší potravině automaticky dodat křupavou kůrku a opečení dozlatova.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od nižší teploty po teplotu nejtmavšího orestování a od propečení „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Vařená kýta **Hovězí hrudí** **Vepřové kolínko** **Jazyk, telecí hlava** **Vepřový bůček, eintopf s masem**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli mm	

Velmi dobrý fond docílíte tím, pokud do nádoby se studenou vodou jednoduše vložíte koření a kořenovou zeleninu. Nastavením Delta-T na „pomalu“ omezíte úbytek hmotnosti.

Uzená vepřová kotleta **Vařená šunka** **Telecí maso v tuňákové omáčce** **Vepřová plec**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 00 mm	
Teriny	Rožně	

Ředění vývarů	Nádobu z ušlechtilé oceli 100 mm	

Přes noc můžete v absolutním pohodlí ředit fondy a vývary. Za tímto účelem do studeného fondu vložte všechno požadované koření, jakož i maso připravované na vývar a nechte za výše zmíněného nastavení zředit. Čidlo teploty v jádru vložte do fondu.

Kousky masa, které mají dosáhnout stejného stupně přípravy, např. „úplné propečení“ můžete připravovat v jednom dávkování, jako např. vařenou kýtu spolu s hovězí hrudí, vepřovým kolínkem, jazykem, telecí hlavou a vepřovým bůčkem. Přitom mohou být kousky masa i různě velké (viz také strana 15). Čidlo teploty v jádru zapíchněte do nejmenšího kousku masa. Počítejte s dostatečně dlouhou fází zastavení tak, aby i největší suroviny dosáhly požadované teploty v jádru.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Hovězí vařená kýta	2 kg	180 min
Telecí vařená kýta	700 g	110 min
Vepřové kolínko	1 kusů	100 min

Dbejte prosím na výšku plnění Vašeho vsazení, aby nedošlo k poranění z důvodů přetékajících kapalin.

Aby nedošlo ke změně barvy či aby se maso během noci nezbarvilo dočervena, nepřidávejte kuchyňskou sůl.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control® nebo navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „pomalého“ po „rychlé“ propečení a od „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Smažení, vaření, podušení - i přes noc

Používejte Váš přístroj jednoduše nepřetržitě po celý den. A i když ani nejste ve Vaší kuchyni, tento přístroj pracuje za Vás.

Pro opékání přes noc se hodí varné procesy „Opékání přes noc“, „Šetrné vaření“ a „Podušení“.

Při přípravě přes noc můžete připravovat všechny větší kousky masa, ať už hovězí, telecí, vepřové nebo jehněčí, ale i sekanou pečeni, rolády, guláš, stejně tak husy, kachny a krůty.

Kvalita pokrmů připravovaných přes noc je vynikající, maso je obzvlášť měkké a šťavnaté.

Výhody, které Vám přináší příprava přes noc:

1. Obzvlášť jemnou a šťavnatou konzistenci masa
2. Skvělou kvalitu fondů pro nejlepší omáčky
3. Minimalizaci ztrát na hmotnosti a při krájení
4. Úsporu energie díky nočním tarifům
5. Zisk související s využitím kapacit díky nepřetržitému používání 24 hodin denně
6. Odlehčení práce personálu

Při přípravě pokrmů přes noc připravujete v jednom dávkování i ty nejrůznější druhy masa, přitom ani není nutné, aby kousky masa byly stejně velké. Všeobecně řečeno, při těchto dávkováních by se mělo čidlo teploty v jádru zapíchnout do nejmenší potraviny. Počítejte s dostatečně dlouhou fází zastavení tak, aby největší suroviny dosáhly i požadované teploty v jádru.

Další užitečné tipy a podněty naleznete v popisech týkajících se varných procesů.

3. Pečení malých kousků masa

Opékání	Pro tradiční minutky, aby byly dobře opečeny dozlatova a šťavnaté, jako např. ramstek, vepřový hřbet, kotlety, kostky filé či medailonky nejrůznějších druhů masa.
Grilování	Typické grilované pokrmy všech druhů masa, jako např. steaky či kotlety budou připraveny přesně na bod. Díky rožni CombiGrill® navíc docílíte dokonalého obtisku grilovací mřížky.
Obalované	Obalované potraviny jako jsou vepřové či telecí řízky, kotlety či Cordon bleu budou křupavé, šťavnaté a do zlatohněda propečené.
Nakrájený na kousky	Vhodné pro všechny tenké steaky, masové nudličky, pokrmy připravované v pánvi wok či masové kostky, do kterých není možné umístit čidlo teploty v jádru.
Fingerfood	Snackové pokrmy jako šťavnaté masové kuličky, malé čevabčici a malé špízy se zde dokonale zdaří.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Hovězí tournedos (kulaté řezy ze svíčkové pečené na roštu) **Jehněčí filé** **Mignon**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Smažené masové kuličky **Čevabčiči**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 20 mm	
Vepřové filé **Medailonky**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Telecí medailonky	Plechy na smažení a pečení	

U světlejších druhů masa můžete stupeň opečení dozlatova zvýšit, abyste dosáhli intenzivnější barvy. Je lepší, abyste marinované steaky pekli při nižším stupni opečení dozlatova, protože většina marinád intenzivněji zhnědne.

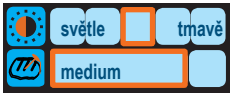
Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Medailonky	100 g	6 min
Telecí steak	200 g	9 min
Filé mignon	120 g	7 min
Smažené masové kuličky	150 g	14 min
Vepřové filé	300 g	16 min

Plechy na smažení a pečení, jakož i smaltované nádoby (žula) díky svým vynikajícím schopnostem přenosu tepla dosahují při pečení nejlepších výsledků.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od propečení „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Grilování

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Ramstek **Steak z hovězího boku**	Pro tyto suroviny použijte rožně CombiGrill®	
Jehněčí karé **Filetový steak**	Pro tyto suroviny použijte rožně CombiGrill®	

Když grilujete marinované suroviny, navolte světlejší stupeň opečení dozlatova, protože mnoho marinád a kořeninových směsí obsahují cukr a proto intenzivněji zhnědnou.

Steak z vepřového hřbetu **Telecí steak** **Steak z vepřového krku**	Pro tyto suroviny použijte rožně CombiGrill®	

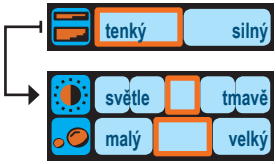
Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Ramstek	200 g	8 min
Filetový steak	200 g	10 min
Jehněčí hřbet, vykostěný	200 g	8 min
Vepřový steak	200 g	10 min
Hovězí roštěná	250 g	11 min

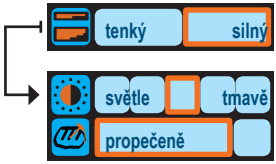
Díky rožni CombiGrill® docílíte skvělého obtisku grilovací mřížky. Na rožeň CombiGrill® napíchejte dobře vychlazené, syrové maso pro dosažení obzvlášť pěkného výsledku grilování.

Dbejte prosím na doporučená vkládané množství od strany 71.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od propečení „dorůžova“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Telecí řízek **Vepřový řízek** **Zeleninový řízek**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Navolte nastavení „tenké“, pokud je tloušťka suroviny nižší než 1,5 cm.
Použití čidla teploty v jádru není nutné.

Cordon bleu **Vepřová kotleta** **Telecí kotleta, obalovaná** **Telecí hrudí, obalované**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Řízek	150 g	8 min
Cordon bleu	180 g	15 min

Obalované suroviny se opečou dozlatova nejlépe tak, že je z obou stran potřete rozpuštěným máslem, olejem či tukem. Přidání paprikového prášku pod strouhanku podporuje zbarvení dozlatova. V obchodech lze zakoupit speciální tuky podporující zbarvení dozlatova.

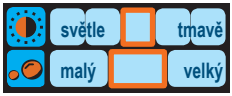
Jako panáda se hodí směs ze strouhanky a bylinek či mletých ořechů, dále seznamu a kukuřičných lupínků.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Nakrájený na kousky

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Kostky filé **Tenké řízky**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Když grilujete marinované suroviny, můžete použít světlejší stupeň zbarvení dozlatova, protože mnoho marinád a kořeninových směsí obsahují cukr a tím samy od sebe intenzivněji zhnědnou.

Masové nudličky **Proužky filé**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Pánev Gyros	Plechy na smažení a pečení	

U zmrazených surovin použijte nastavení „velké“.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Masové nudličky	600 g	6 min
Kostky filé	600 g	7 min

Optimální vkládané množství masových nudliček na plech na smažení a pečení je 600 g - 1000 g. Pokud chcete opékat cibule, nejdříve je několik minut nechte napařit, tím zabráníte jejich připálení.

Pod maso můžete také přimíchat zeleninu a společně smažit. Omáčku přidejte později.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Čevabčiči **Köfte** (turecké sekané masové kuličky) **Spare Ribs** (předvařené, marinované)	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Masové kuličky **Špízy z hovězího masa** **Piccole grigliate** **(grilované sladkosti)**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení předehřátou grilovací desku a desku na pizzu	
Vepřová Satay **Japonské grilované špízy** (Yakitori) **English Breakfast (anglická snídaně)**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Špízy Satay	65 g	5 min
Masové kuličky	60 g	6 min
malé hovězí steaky	60 g	4 min
Garnáty	40 g	5 min
Panenka (vepřová)	50 g	4 min

Tento varný proces využívá LevelControl® a je tak ideálně vhodný i pro postupné smíšené dávkování. Dohlíží na každou přihrádku zvlášť.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

4. Drůbež

Pečení/ grilování	Pro všechny světlé druhy drůbežího masa celé či porcované, jako jsou grilovaná kuřata, mladá kuřata, perličky, křepelky či kapouni. Dosáhnete toho, že drůbeží maso bude dobře dozlatova zbarvené, křupavé a maximálně šťavnaté.
Obalované	Vhodné pro všechny obalované drůbeží pokrmy, jako jsou pečená kuřata, kuřecí řízky, cordon bleu či kuřecí nugety. Drůbeží maso bude křupavé, propečené do zlatohněda a šťavnaté.
Vaření pára	Tento varný proces je ideální pro přípravu dušených kuřat či krocanů na saláty či frikasé, slepic na polévku, jakož i pro vytváření terin a galantin.
krůta pečení	Speciálně pro nízkotučné drůbeží maso. Dosáhnete dobře dozlatova opečené a šťavnaté krocany, krůtí prsa, krůtí stehna či krůtí závitky.
kachna/ husa	Ideální pro křupavé, křehké husy či kachny, ať už celé, jejich stehna či hrudí. Dorůžova opečená kachní prsa „Barbarie“ budou obzvlášť šťavnatá.
Pekingská kachna	Toto nastavení se hodí výborně pro přípravu tradiční pekingské kachny s její neuvěřitelně křupavou kůžičkou.
Fingerfood	Všechny potraviny, které by měly být krátce pečeny tak, aby byly křupavé, jako jsou kuřecí křidélka, masové nudličky, spodní stehna drůbeže či kousky kuřecích prsou.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Grilované kuře **Mladé kuře** **Kapoun** **Krmné kuře**	Pro tyto suroviny použijte Superspike na kuřata	

Drůbeží maso se vydaří nejlépe, když ho budete zpracovávat přímo po vyjmutí z mrazničky. V případě velkých množstvích doporučujeme nádobku na zachycování tuku z originálního programu pro příslušenství.

Kuřecí prsa **Hrudí krmného kuřete supreme** **Kuře Tandori**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Kuřecí stehno **Kuřecí prsa s kostí**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Smaltované nádoby (žula) disponují vyšším okrajem než plech na smažení a pečení a jsou vhodnější pro přípravu tučnějších částí drůbeže.

Marinovaná kuřecí prsa	Plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

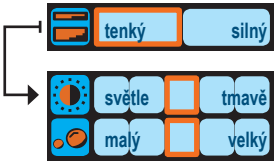
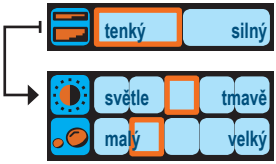
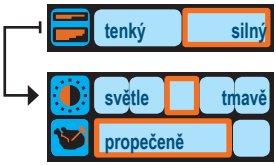
Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Grilované kuře	1 kg	30 min
Hrudí krmného kuřete supreme	200 g	12 min
Mladé kuře	450 g	18 min
Krůtí steak	200 g	10 min

Můžete současně připravovat i různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Pro krátké časy následného zpracování grilovaných kuřat použijte Finishing®. Tak přibližně za 20 minut docílíte křupavě šťavnatého kuřete. Bližší informace naleznete v kapitole 10 na straně 70.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Obalované

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Kuřecí řízek **Krocaní řízek**	Pro tyto suroviny používejte plech na smažení a pečení	
Kuřecí nugety	Plech na smažení a pečení	
Kuřecí Cordon Bleu **Drůbeží řízek, mražený** **Smažené kuře**	Pro tyto suroviny používejte plech na smažení a pečení	

Pro všechny smažené suroviny použijte vrtáček, který je součástí soupravy. Navrtáním můžete čidlo teploty v jádru do suroviny snadněji umístit.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Krocaní řízek	150 g	6 min
Cordon bleu	180 g	15 min
Kuřecí nugety	1 kg	7 min

Při nastavení „tlusté“ můžete současně připravovat různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Obalované suroviny se opečou dozlatova nejlépe tak, že je z obou stran potřete rozpuštěným máslem, olejem či tukem. Přidání paprikového prášku pod strouhanku podporuje zbarvení dozlatova. V obchodech lze zakoupit speciální tuky podporující zbarvení dozlatova.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Kuřecí prsa, dušená	Nádoba z ušlechtilé oceli 40 mm	medium

Při nastavení „středně“ zůstane drůbeží maso obzvlášť jemné a šťavnaté.

Krůtí prsa na salát **Dušené kuře** **Drůbeží terina** **Drůbeží timbál**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 40 mm Rožeň Formy na muffiny a formičky „timbaly“	propečeně
Slepice na polévku	Nádoba z ušlechtilé oceli 100 mm	propečeně a křehké

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Krůtí prsa	1 kg	40 min
Slepice na polévku	1,2 kg	160 min

Dušená drůbež je obzvlášť vhodná pro dietní a lehce stravitelnou stravu. Není nutné přidávat další tuky a při pražení se také nevylučují žádné látky, proto je drůbeží maso obzvlášť zdraví prospěšné.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „středního“ po „úplné“ propečení.

krůta pečení

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Krůtí šunka **Krůtí prsa** Kuře na čínský způsob	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 60 mm	
Celý krocan **Krůtí stehno**	Pro tyto suroviny použijte rožně	
Krůtí závitky	Smaltovaná nádoba (žula) 60 mm	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Pečená krůta	4,5 kg	140 min
plněné krůtí stehno	1,5 kg	90 min

Můžete současně připravovat i různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Vašeho krocana či části krůty můžete připravovat i jako plněné. Když použijete marinády či koření lehce podporující zlátnutí (jako např. medovou marinádu), navolte nižší stupeň opečení dozlatova.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od „středního“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně nastavit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Pečená husa **Husí stehno** **Husí prsa, na klasický způsob** **Pečená kachna** **Kachní stehno** **Kachní prsa, podušená**	Pro tyto suroviny použijte rožně	

Pro všechny pokrmy připravované z kachny a husy, které chcete péci na klasický způsob, navolte nastavení „křehké“. Pokud chcete Vaši husu či kachnu vylepšit marinádami či medem, potřete je teprve po ukončení varného procesu.

Polévání není možné během probíhajícího varného procesu.

Divoká kachna	Rožně	
Kachní prsa „Barbarie“, dorůžova **Kachní prsa, dorůžova**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 20 mm	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Pečená kachna	1,5 kg	100 min
Pečená husa	3 kg	180 min
Kachní prsa, dorůžova	180 g	8 min

Pokud při pečení kachny a husy pod ně vložíte hlubokou nádobu, můžete zachytit vytékající sádlo. Husí a kachní drůbky můžete společně péci v jedné nádoby a použít pro pozdější šťávu z pečeně.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od propečení „dorůžova“ po „křehkého“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně nastavit teplotu v jádru.

Pekingská kachna

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Pekingente	Rožeň	světle tmavě

Kůže omyté kachny se musí nejdříve spařit v páře (proces „Dušení drůbeže“) a poté je nutné ji několikrát potřít glazurou, směsí medu, octu a vody. Poté se nechá několik hodin sušit na chladném místě, nejlépe za použití ventilátoru. Další příprava poté proběhne s výše zmíněným nastavením.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Pekingská kachna	1,5 kg	45 min

K pekingské kachně se tradičně servírují zvlášť čínské placičky a plátky okurek bez jadérek a jarní cibulky. K tomu sáhněte po Hoisin omáčce, kterou lze zakoupit v obchodech.

Čínské placičky
310 g pšeničné mouky
2 čajové lžičky moučkového cukru
250 ml vroucí vody
1 polévková lžíce sezamového oleje

Vypracujte pevné těsto z mouky, vody a cukru a nechte cca 0 minut odpočinout. Poté těsto vyválejte na plech na velikost 8 cm a potřete sezamovým olejem. Poté těstové pláty pečte v Multibaker (viz strana 54).

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Kuřecí křidélka **Špízy Satay** **Špízy Yakitory**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Pokud Vaše dřevěné špízy vložíte do vody dříve než na ně napícháte suroviny, zbarví se během pečení méně.

Krůtí proužky **Masové nudličky**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

V případě masových nudliček přidejte vhodnou omáčku teprve po opékání.

Spodní stehna **Kuřecí medailonky** **Drůbeží šašlik**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Drůbeží špízy	60 g	4 min
Kuřecí křidélka	60 g	6 min
Spodní stehna	80 g	10 min

Tento varný proces využívá LevelControl® a je tak ideálně vhodný i pro postupné smíšené dávkování. Dohlíží na každou přihrádku zvlášť.

U mražených produktů zvyšte nastavení velikosti.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

5. Ryby

Pečení

Všechny druhy ryb ať už s kůží či bez kůže, jako filé či celé ryby se opečou či ogrilují tak, že budou obzvlášť šťavnaté a křupavé, např. lososí steak, celý pstruh či filé z okouna.

Marinované

Vhodné pro všechny druhy marinovaných ryb či filé, jako např. rybí pokrmy se zeleninou či bramborovou nádivkou/kůrkou. Ryby budou obzvlášť šťavnaté.

Obalované

Obalované pokrmy z ryb všeho druhu, jako např. tresky tmavé, rybí prsty či obalovaní platýsy, všechny ryby budou křupavé, do zlatohněda propečené a šťavnaté.

blanžírovat

Ryby ať už jakéhokoliv druhu - celé či jako filé - se dokonale vydaří a budou jemné, šťavnaté a aniž by se ochudily o bílkoviny. Rovněž vhodné pro vytváření ryzích rybích terin.

opékání Convenience

Vhodné pro přípravu zmrazených rybích filé či rybích polotovarů.

Vaření pára plodů moře

Plody moře pro předkrm nebo saláty, ať už čerstvé či zmrazené se zde šetrně podusí, např. octopus (chobotnička), sepia (sépie) či krevety.

Fingerfood pečení

Malé rybí kostky nebo tenká filé, jakož i pečené krevety, do kterých není možné vložit čidlo teploty v jádru, se opečou krásně dozlatova a budou šťavnaté.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Lososí steak **Obří krevety**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Při nastavení „jemně“ zůstane Vaše filé z lososa obzvlášť šťavnaté a jemné.		
Rybí filé, smažené **Rybí filé s kůžičkou**	Plechy na smažení či pečení	
Filé z tuňáka **Filé z mečouna**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení Pro dokonalý obtisk grilovací mřížky použijte rožně CombiGrill®	
Pstruh **Celá pražma** **Mořčák evropský**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Lososí steak	150 g	8 min
Pstruh, celý	350 g	12 min
Filé z candáta	80 g	6 min
Pražma	400 g	14 min

Můžete současně připravovat i různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Výsledek při pečení bude nejlepší, když Vaši rybu potřete olejem či rozpuštěným máslem. Toto je obzvlášť důležité, pokud byste Vaši rybu chtěli obalit v mouce.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od „jemného“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Marinované

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Filé z okouna se sojovou marinádou **Filé z chňapala s ústřicovou omáčkou** **Filé z lososa s Tandori pastou**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Rybí filé v curry marinádě **Filé z candáta, marinované** **Branzino alla livornese** (mořský okoun po livornsku)	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Rybí filé s pestem **Pstruh v bylinkovém kabátku**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Marinované ryby by neměly být obalované v mouce.

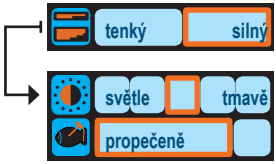
Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Rybí filé, tenké	150 g	6 min
Filé z okouna, tlusté	150 g	9 min

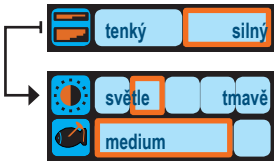
Můžete současně připravovat i různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Kdy Vaši rybu položíte na proužky zeleniny a po osmažení zředíte trochou bílého či červeného vína, vzniklý fond můžete velmi dobře použít pro vytvoření omáčky.

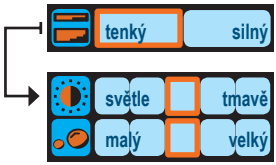
Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a od „jemného“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Filé z tresky tmavé, obalované **Filé z okouníka** **Platýs, celý**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Tlusté kousky ryb připravujte pomocí čidla teploty v jádru dokonale na bod.

Candát/ořechová krusta **Okoun/bylinková panáda** **Filé z treskovníka novozélandského/kokosová panáda**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Ryby s panádou z kokosových vloček, ořechů či bylinek připravujte při nižším stupni zbarvení dozlatova.

Rybí nugety **Proužky z mořských jazyků, obalované** **Rybí prsty**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Tenké kousky ryb připravujete bez použití čidla teploty v jádru.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Treska tmavá, obalovaná	150 g	8 min
Rybí prsty	1 GN	6 min

Při nastavení „tlusté“ můžete současně připravovat různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Obalované suroviny se opečou dozlatova nejlépe tak, že je z obou stran potřete rozpuštěným máslem, olejem či tukem. Přidání paprikového prášku pod strouhanku podporuje zbarvení dozlatova. V obchodech lze zakoupit speciální tuky podporující zbarvení dozlatova.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

blanžírovat

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Filé z lososa **Kambala velká** **Rolády ze pstruha** **Filé z tresky**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 20 mm	skelně
Treska tmavá **Pstruh na modro** **Filé z kapra**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 20 mm	propečeně
Závitky z mořských jazyků	Pro tyto suroviny používejte	
Suflé ze pstruha	formu na muffiny a formičku „timbaly“	
Rybí terina	Pro tyto suroviny použijte	
Ryba jako výstavní vzorek	rožně	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Filé z lososa, pošírované	80 g	5 min
Roláda z mořských jazyků	150 g	7 min
Rybí terina	800 g	35 min
Losos, celý	1,8 kg	50 min

Můžete současně připravovat i různě velké suroviny. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

V případě terin či timbál vpíchněte čidlo teploty v jádru pomocí polohovací pomůcky kolmo seshora doprostřed formy.

Když do nádoby přidáte bílé víno a světlou kořenovou zeleninu, spolu s vytékajícím rybím fondem vznikne dobrý základ pro rybí omáčky.

Pokud byste chtěli celé ryby dusit pro účely předváděcích vzorků, vyplňte břicho ryby hliníkovou fólií, to Vám usnadní udržení tvaru a ryby zůstanou stát rovně.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „jemného“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Kalamárové kroužky, mražené **Krevety ve smaženém těstu, mražené** **Rybí prsty**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Filé z tresky tmavé, mražené	Plechy na smažení a pečení	
Rybí filé s polevou, mražené **Rybí filé s bylinkovou krustou**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Rybí filé, mražené	150 g	10 min
Rybí filé s polevou	160 g	14 min

Můžete použít všechny produkty Convenience, které jsou běžně v prodeji.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Vaření pára plodů moře

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Slávky jedlé **Chionka jedlá**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 65 mm	

Pro dodání lepší chuti použijte zeleninu julienne krájenou na velmi jemné proužky, bílé víno a bylinky.

Sépiové kroužky **Koktejl z plodů moře, mražený** **Krevety** **Raci**	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu	

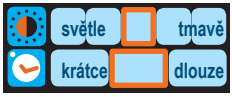
Ideální pro vytváření salátů či předkrmů.

Sepia (sépie) **Octopus** (chobotnička)	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu	
Obří krevety	Děrovanou nádobu	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Plody moře, mražené	1 kg	5 min
Krevety 8/12	1 kg	7 min

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „jemného“ po „úplné“ propečení. Dokonce můžete na stupeň přesně navolit teplotu v jádru.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Lososí kostky **Filé z červené parmy** **Obří krevety bez krunýře**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Proužky z mořských jazyků **Krevety** (shrimp)	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Rybí špízy **Tenká rybí filé** **Obří krevety v krunýři** **Sardinky**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Krevety 8/12	1 kg	4 min
Rybí kostky	1 kg	5 min
Tenká rybí filé	1 kg	5 min

Tento varný proces využívá LevelControl® a je tak ideálně vhodný i pro postupné smíšené dávkování. Dohlíží na každou přihrádku zvlášť.

Jako vkládané množství na plech na smažení a pečení 1/1 GN doporučujeme 600 g – max. 1000 g.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

6. Přílohy

Zelenina vaření pára	Zde dusíte všechny druhy zeleniny, ať čerstvou či zmrazenou. LevelControl® Vám umožňuje pohodlné dohlížení na Vaše různé suroviny.
Grilování zeleniny	Pro všechny grilované zeleniny, např. pro předkrmy. Díky rožni CombiGrill® docílíte dokonalého obtisku grilovací mřížky.
Vaření pára rýže	Vhodné pro všechny druhy rýží, ať už jsou jakéhokoliv původu, stejně tak i další pokrmy z obilovin, jako např. kroupy, couscous či quinoa.
Dušení rýže	Můžete na pánvi smažit čerstvě uvařenou rýži jako minutku spolu se zeleninou, proužky masa či proužky ryby.
Nudle v omáčce	Malé sušené těstoviny, jako např. penne a tortellini můžete připravit přímo v omáčce. Dokonalé pro vytváření velkých množství, aniž by bylo nutné těstoviny předvařit.
Nákyp/ gratinovat	Všechny druhy těstovinových či zeleninových nákypů se zde vydaří dokonale. Obzvlášť vhodné pro zapékanou zeleninu, jako např. plněné lilky.
Pečení Convenience	Pro typické snackové pokrmy, které se tradičně připravují ve fritéze.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Proužky cibule **Špenát** **Cukrový hrách**	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu z ušlechtilé oceli	
Pak-Choi **Čínské zelí** **Pórek**	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu z ušlechtilé ocelit	
Brokolice, mražená **Brokolice romanesco, růžičky** Mrkev, mražená	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu z ušlechtilé oceli	
Květák, růžičky **Mrkev, kusy** **Kedluben, kusy** **Brokolice, růžičky**	Pro tyto suroviny použijte děrovanou nádobu z ušlechtilé oceli	

Tento varný proces využívá LevelControl® a je tak ideálně vhodný i pro postupné smíšené dávkování. Dohlíží na každou přihrádku zvlášť.

Pokud byste chtěli cibule obzvlášť rychle loupat, ořízněte je na kořenové straně a nechte je 2 minuty podusit. Poté můžete cibule z jejich slupky pohodlně vytlačit. Takto to funguje i s citrony (3 minuty) nebo rajčaty (1 minuta).

Grilování zeleniny

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Zeleninové kostky **Cibulové kostky** **Plátky žampionů s česnekem**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Když vytváříte zeleninovou pánev, použijte k tomu hlubokou smaltovanou nádobu (žula). Poté dovnitř zamíchejte trochu omáčky či fondu z pečeně.

Plátky cukýny **Plátky papriky** **Plátky lilku** **Hlívy ústřičné** **Půlky rajčat** **Čekanka, plátky fenyklu** **Marca pro paëllu**	Pro tyto suroviny použijte rožně CombiGrill®/grilovací desky a desky na pizzu	
Kukuřičný klas, předvařený	Potato Baker	
Pražená zelenina	Smaltovaná nádoba (žula) 60 mm	
Poloviny lilků **Paella à la carte**	Rožeň CombiGrill®/grilovací desky a desky na pizzu	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Ø Doba přípravy
Plátky cukýny	6 min
Plátky papriky	6 min
Plátky lilku	6 min
Fenykl	8 min

Tento varný proces využívá LevelControl® a je tak ideálně vhodný i pro postupné smíšené dávkování. Dohlíží na každou přihrádku zvlášť.

Před grilováním Vaši zeleninu marinujte s trochou olivového oleje a kořením. Po grilování můžete Vaši zeleninu ochutit balsamickým octem.

Pro přípravu rýže naplňte nádobu z ušlechtilé oceli omytou rýží a zalijte studenou vodou (v poměru podle druhu rýže mezi 1,8 (dlouhozrnná rýže) a 2,5 (kulatozrnná rýže) podílu vody).

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Instantní rýže	Nádobu z ušlechtilé oceli	6 dlouze
Rýže basmati **Jasmínová rýže** Vodu na vaření můžete nahradit i kokosovým mlékem.	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli	krátce 18 dlouze
Dlouhozrnná rýže **Předvařená rýže** **Bulgur (proso)** **Quinoa (merlík)** Současně můžete dokonce připravovat různě ochucené rýžové pokrmy.	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli	krátce 20 dlouze
Lepkavá rýže **Kroupy (ječmen)** **Rýže Nishiki**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli	krátce 22 dlouze
Rýže Camargue (červená) **Divoká rýže**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli	krátce 25 dlouze

Když budete chtít připravovat kompletní jídlo, jako např. kuře Birhani, jednoduše vložte zeleninu, maso či drůbeží proužky a příslušné koření, jakož i omáčky přímo pod syrovou rýži a vše vařte dohromady. Podle druhu omáčky a zeleniny můžete snížit podíl vody určený na přípravu

Dušení rýže

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Zeleninová rýže, pečená **Nasi goreng** **Rýže curry, pečená** **Rýžová pánev**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Varný proces „pečení rýže“ je vhodný pro přípravu minutkových pokrmů na pánvi s již uvařenou rýží.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Rýžová pánev	1 kg	12 min
Nasi goreng	1 kg	12 min

Na Vaši smaltovanou nádobu (žula) položte rýži tak, aby se vytvořila vrstva o šířce 2 cm.

Jakmile použijete hluboce zmrazené suroviny, nechte je prosím rozmrazit nebo použijte proces „Convenience“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení

Tento varný proces se hodí pro přípravu suchých těstovin v omáčce.

Suché těstoviny vložte do nádoby GN a zalijte je studenou omáčkou.

Vzhledem k tomu, že sušené těstoviny při přípravě pojmou hodně kapaliny, měli byste do Vámi připravované omáčky přidat vodu.

Na 1 kg těstovin použijte například 1,5 l omáčky a 1,5 l vody.

Doba přípravy se bude řídit podle velikosti těstovin. Zadejte jednoduše dobu přípravy doporučenou výrobcem nezávisle na množství dávkování.

Penne all'arabiata **Farfalle v rajčatové omáčce** **Kolínka ve smetanové omáčce**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 100 mm	krá 12 dlouze
Tortellini ve smetanové omáčce se šunkou **Kolínka ve smetanové omáčce**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 100 mm	krá 14 dlouze

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Penne/rajčatová omáčka/voda	1 kg / 1,5 l /1,5 l	25 min
Tortellini/smetanová omáčka/voda	1 kg / 1,5 l /1,5 l	27 min

Množství kapaliny závisí na množství těstovin. Směšovací poměr se může měnit.

Tyto příklady, které jsou zde uvedeny, představují pouze drobný přehled všech možností.

Obecně se hodí pouze malé či kratší druhy těstovin.

Hotové těstoviny jsou vhodné pro přímé servírování.

Nákyp/ gratinovat

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Těstovinový nákyp **Zeleninový nákyp**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Pokud si přejete mít na nákypu krustu, použijte nastavení „s“ gratinováním. Když zapékáte nákypy se sýrem, uzpůsobte stupeň opečení dozlatova Vašemu přání.

Quiche lorraine (alsaský koláč) **Cibulový koláč**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	
Zapékaná čekanka **Zapékaná brokolice**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	
Gratinovaná zelenina **Plněné lilky**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Pokud si nepřejete mít na nákypu krustu, použijte nastavení „bez“ gratinování.

Mísa plná paëlly Směšovací poměr: na 1 kg rýže 1,6 l kapaliny	Smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Zeleninový nákyp	2,5 kg	40 min

U tenkých kousků zeleniny zapíchněte čidlo teploty v jádru do několika plátků a použijte polohovací pomůcku.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a „s“ nebo „bez“ gratinování.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Mozzarellové tyčinky	Plechy na smažení a pečení	

Pokrmy plněné sýrem můžete připravovat s nastavením „malé“, tak sýr nebude téci.

Mini jarní závitky **Wan Tan** **Kroužky cibule ve smaženém těstě**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Plněné čili papriky, mražené	Plechy na smažení a pečení	
Jarní závitky, mražené	Plechy na smažení a pečení	

Pokud nepoužíváte mražené produkty, navolte menší nastavení velikosti.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Zeleninové medailonky	100 g	8 min
Jarní závitky		14 min
Mozzarellové tyčinky		4 min

Obecně se tento varný proces hodí pro všechny snacky a produkty Convenience, které jsou tradičně připravovány ve fritéze. Suroviny, které nejsou předsmažené či jiným způsobem upravené tuky, se nejlépe vydaří, když je potřete či postříkáte trochou rostlinného oleje.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

7. Bramborové pokrmy

Opékat

Vhodné pro křupavé bramborové plátky a klínky, ať už čerstvé, Convenience či mražené produkty.

Gratinování

Francouzské brambory nebo dokonce brambory pečené v troubě, jako i další bramborové nákypy zde můžete připravovat v plném pohodlí, bez dohlížení, nezávisle na vkládaném množství.

Vaření pára

Zde vaříte všechny druhy brambor „se“ slupkou a „bez“ slupky.
Rovněž vhodné pro kořeny Taro či veškerou tvrdou zeleninu, jako např. tuřín.

Pečení

Pro celé či větší kousky brambor, které se tradičně pečou v troubě.

Hranolky

Vhodné pro všechny hranolky, které jsou běžně v prodeji. S CombiFry® můžete připravovat Vaše hranolky bez přidávání tuku či fritovacího oleje.

Convenience

Medailonky z rösti, jarní závitky, bramboráčky a mnoho dalších; všechny pokrmy Convenience můžete připravovat tímto procesem.

Knedlíky

Bramborové knedlíčky, houskové knedlíky nebo knedlíky vařené v ubrousku se Vám zde dokonale podaří.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Hranolky, mražené, 7 mm	CombiFry®	
Hranolky, mražené, 9 mm	CombiFry®	
Hranolky, mražené, 11 mm	CombiFry®	

Můžete použít všechny hranolky, které jsou běžně v prodeji, ať už mražené či čerstvé produkty, které jsou předem tukem blanšírované. Mražené hranolky lze nejlépe použít, když jsou lehce roztáté.

Hranolky, 7 mm	CombiFry®	
Hranolky, 9 mm	CombiFry®	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Hranolky	1,2 kg	12 min
Hranolky	5 x 1,2 kg	13 min

Při přípravě fritovaných pokrmů nemusíte přidávat žádný dodatečný fritovací tuk či olej. Obsah tuku Vašich hranolek je podstatně nižší než u tradičně používaných postupů přípravy. Když chcete završit chuť Vašich hranolek, na závěr do nich zamíchejte několik kapek čerstvého rostlinného oleje.

Po ukončení varného procesu hranolky osolte.

Doporučené vkládané množství na koš CombiFry® je přibližně 1,2 kg hranolek.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Bramborové klínky **Bramborové kuličky** **Bramborové koblihy**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Medailonky z rösti, mražené **Brambory podle vévodkyně, mražené** **Bramborové krokety, mražené**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Bramborové taštičky, plněné	Plech na smažení či pečení	

Když používáte rozmrazené suroviny, použijte nejnižší nastavení.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Medailonky z rösti	500 g	12 min
Bramborové klínky	1,2 kg	12 min

Obecně se tento proces hodí pro všechny snackové výrobky a výrobky Convenience, které jsou tradičně připravovány ve fritéze. Suroviny, které nejsou předsmažené či jiným způsobem upravené tuky, se nejlépe vydaří, když je potřete či postříkáte trochou rostlinného oleje.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Vaření pára

Příklady	doporučené doplňky
Brambory, loupané **Brambory ve slupce** **Brambory, stejnoměrně nakrájené na kolečka**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Brambory	2,5 kg	35 min

Po předehřátí je naložte a čidlo teploty v jádru vložte do nejtlustšího kousku.

Není nutné přidávat vodu. Pomocí tohoto varného procesu vařit i jinou zeleninu, jako např. kořeny Taro, sladké brambory a tuříny.

Pečení

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Pečené brambory, velké **Bramborové trojhránky, velké**	Potato Baker/rožně Plechy na smažení a pečení	světle tmavě

Umístěte brambory na Potato Baker a kolmo vložte do nich čidlo teploty v jádru. Použitím Potato Baker se zkrátí doba přípravy.

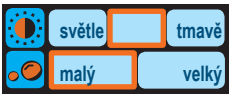
Pečené brambory lze vařit i bez hliníkové fólie.

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Pečené brambory	20 kusů	45 min

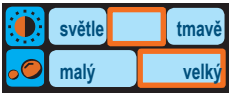
Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Opékat

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Opékané brambory, čerstvé **Opékané brambory se slaninou**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Na brambory nalijte trochu oleje a promíchejte. Když k Vašim opékaným bramborám přidáte trochu cibulí, snižte stupeň opečení dozlatova, protože cibule velmi rychle chytnou barvu.

Opékané brambory, mražené **Opékané brambory, Convenience**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Bramborové klínky, syrové **Bramborové plátky, tlusté** **Pečené bramborové kostky**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Opékané brambory	1 kg	8 min
Bramborové trojhránky	1 kg	10 min

Tlusté bramborové plátky můžete připravovat i na rožni CombiGrill®, tím docílíte pěkného obtisku grilovací mřížky, jsou ideální jako příloha ke steakům a grilovaným pokrmům.

Knedlíky

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Bramborové knedlíky/knedlíčky **Knedlíky vařené v ubrousku** **Houskové knedlíky** **Kynuté knedlíčky/kynuté knedlíky**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 100 mm	

Není nutné přidávat vodu.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Francouzské brambory **Francouzské brambory se sýrem** **Brambory gratinované s hruškami** **Francouzské brambory, porce**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm Forma na muffiny a formička „timbaly“	světle tmavě
Francouzské brambory, mražené předpečené **Brambory pečené v troubě** **Brambory fondant**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	světle tmavě

Průměrná doba přípravy: skutečná doba přípravy závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni vaření a stupni opečení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Francouzské brambory	2 kg	40 min
Brambory pečené v troubě	2 kg	40 min

Vaše zapékané pokrmy můžete připravovat v mnoha variantách. Můžete je vylepšit slaninou a cibulemi či proužky masa.

Obzvlášť vydařený bude tento jednoduchý recept, ve kterém Vaše nakrájené, syrové brambory zalijete smetanou a ochutíte je čerstvě nasekaným česnekem a solí. Čerstvě připravené francouzské brambory vydatně posolte, protože syrové brambory absorbují aroma intenzivněji.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a „s“ nebo „bez“ gratinování.

8. Pokrmy z vajec

Vaření pára vajec	Slepičí vejce, ať už naměkko, polotekutá či uvařená natvrdo, můžete pohodlně připravovat i ve velkých množstvích. Rovněž vhodné pro pošírovaná vejce.
Sázená vajec	Pomocí tohoto varného procesu jednoduše a rychle vytváříte míchaná vejce, omelety a volská oka.
Zastřená vejce/ flan	Sázená vejce a flany, jakož i nakypřené zeleninové timbály se zde dokonale zdaří. Ať už sladké či pikantní.
Kynutý knedlík/pudink	Kynuté knedlíky, povidlové knedlíky, jako i jiné dušené kynuté knedlíčky se zde vydaří stejně tak dobře jako klasické pudinkové pokrmy, např. frankfurtský pudink.
Nákyp	Lehké nákypy, ať už sladké či pikantní lze připravit pomocí tohoto nastavení.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Vejce, naměkko, velikost M	Nádobu z ušlechtilé oceli, gelocht	
Vejce, polotekutá, velikost M	Nádobu z ušlechtilé oceli, gelocht	
Vejce, uvařená natvrdo, velikost M	Nádobu z ušlechtilé oceli, gelocht	

Příklady, které jsou zde uvedeny platí pro vejce třídy M. Pokud byste chtěli použít větší či menší vejce, jednoduše navolíte odpovídající velikosti od „malé“ po „velké“.

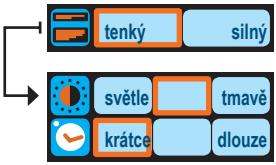
Pošírovaná vejce, velikost M	Formy na muffiny a formičky „timbaly“	

Když chcete vytvářet pošírovaná vejce, ta se Vám nejlépe vydaří, když formu na muffiny a formičku „timbaly“ vymažete máslem dříve než vejce vložíte do forem.

Při vaření vajec není nutné přidávat vodu!

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „naměkko“ po „natvrdo“.

Sázená vajec

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Míchaná vejce (2 litr)	Nádobu z ušlechtilé oceli 65 mm	
Míchaná vejce se nejlépe vydaří, když je po ukončení procesu krátce promícháte. Tak dosáhnou své typické struktury.		
Volská oka **Čínské placičky** Multibaker vymažte lehce olejem.	Pro tyto suroviny použijte Multibaker	
Omeleta, tenká **Francouzské topinky** **Tortillas de patatas**	Smaltovaná nádoba (žula) Plech na smažení či pečení	
Omeleta, tlustá **Zeleninová omeleta** **Šunková omeleta**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 60 mm	

Plněné omelety můžete vytvářet nejlépe tak, že je obložíte až poté, co se usmaží (např. šunkou či sýrem) a nakonec je zavinete.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Sázená vejce/royal **Zeleninový royal**	Pro tyto suroviny použijte nádobu z ušlechtilé oceli 65 mm	

Pro vytváření hmoty royal promíchejte celé vejce s mlékem v poměru 1:1. Ochuťte je podle Vaší chuti a vytvořte si jak sladké, tak i kořeněné hmoty royal. Aby se při vaření nevytvořil škraloup, doporučujeme Vám, abyste nádoby přikryli.

Karamelový krém	Nádobu z ušlechtilé oceli 65 mm	

Flan z brokolice **Flan z červené řepy** **Flan z mrkve** **Sladký vanilkový flan**	Pro tyto suroviny používejte formy na muffiny a formičky „timbaly“	

Flany můžete vytvářet v nejrůznějších chuťových podobách, např. sladké s čokoládou či s různými druhy ovoce.

Zvolením tlačítka „pomalu“ se nebudou tvořit bublinky a výsledek vaření bude obzvlášť rovnoměrný. Doba přípravy se však značně prodlouží.

Když budete připravovat flany ze zvláště vodnaté zeleniny, můžete podíl vkládané hmoty zvýšit, aby zahuštění bylo více konzistentní. Obecně platí poměr mezi celým vejcem a zeleninovým pyré 1:1.

Nákyp

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Třešňová bublanina **Jablečný nákyp** **Bread & Butterpudding**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm	
Chlebový nákyp **Tvarohový nákyp** **Ovocný nákyp** **Rýžový nákyp s meruňkami**	Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula) 40 mm Pro tyto suroviny používejte formu na muffiny a formičku „timbaly“	

Pokud nákyp podlijete hmotou royal či zalijete žloutkovým krémem, dodáte mu navíc na pevnosti a barvě.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Povidlové knedlíky **Kynuté knedlíky** **Čínské housky (Bao)**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na	pomalu / rychle

Povidlové knedlíky a kynuté knedlíky budou obzvláště dobré, když je před podušením potřete tekutým máslem.

V případě větších surovin či většího množství, jakož i v případě kynutého těsta navolte nastavení „pomalu“.

Frankfurtský pudink **Kabinetní puding** **Mouřenín v košili** **Vánoční pudink** **Chlebový pudink s rajčaty**	Pro tyto suroviny použijte formy na muffiny a formičky „timbaly“	pomalu / rychle

Menší suroviny lze obzvlášť rychle připravovat při nastavení „rychle“.

Pudinky jsou tradiční pokrmy, které je možné servírovat teplé i studené. Můžete je připravovat jak sladké, tak i kořeněné.

Tento proces není vhodný pro vytváření krémových pudinků.

9. Pečení

Pečení

Vhodné pro všechna těsta obsahující cukr, jako je např. piškotové těsto či třené těsto. Zde připravujete koláče a záviny jednoduše bez nastavení času a teploty.

Pečení s napařením

Listové těsto a pikantní těsta, která by měla mít křupavou lesknoucí se krustu, jako chleba či housky se zde nejlépe vydaří.

Drobné pečivo

Menší kousky pečiva můžete péci pohodlně bez čidla teploty v jádru, např. drobné kynuté pečivo. Pokud zvolíte nejnižší rychlost větráku, tento proces pečení se hodí i pro cukroví a profiteroly.

Pečivo s napařením

Drobné pečivo z listového těsta, jakož i další křehké kousky pečiva je možné péci i bez čidla teploty v jádru, např. fleurony, tyčinky ze sýru chester.

Suflé

Při tomto nastavení se připravují nakypřená suflé.

Kynutí

Kynuté a kvasné těsto můžete při tomto procesu pečení „Kynutí“ nechat kynout.

Pizza

Čerstvé a předpečené pizzy a flambírované koláče je možné péci i postupně pomocí LevelControl®. Ideální pro provozovny s nabídkou podle menu.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Vdolky muffiny **Zákusky** **Třená bábovka** **Mramorová bábovka** **Závin, plněný** **Závin, pikantní**	Pro tyto suroviny používejte formy na muffiny a formičky „timbaly“ Formy na koláč Hliníkový plech na pečení, děrovaný	světle – tmavě
Vánočka **Piškotový korpus** **Řezy**	Hliníkový plech na pečení, děrovaný Pro tyto suroviny použijte smaltovanou nádobu (žula)	světle – tmavě
Kynuté pečivo **Hamburské housky**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	světle – tmavě krátce – dlouze
Kynutý koláč	Smaltovaná nádoba (žula) 40 mm	světle – tmavě krátce – dlouze
Pletenec **Bábovka** **Panettone**	Hliníkový plech na pečení, děrovaný Formy na pečení Formy na pečení	světle – tmavě krátce – dlouze

V případě pečiva, které musí kynout, jako např. kynuté těsto, navolte integrovaný stupeň kynutí. Obecně platí: čím větší množství těsta, tím delší doba kynutí. V případě potřeby můžete změnit minuty doby kynutí.

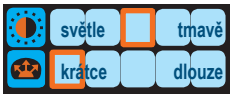
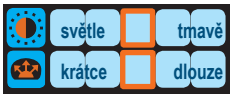
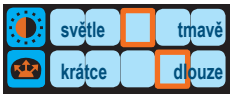
Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Muffiny	12 kusů	15 min
Třená bábovka	1 kg	45 min
Pletenec	1 kg	50 min

Když Vaše pečivo potřete vajíčkem či žloutkem, opečení dozlatova bude intenzivnější. V tomto případě navolte nižší stupeň opečení dozlatova.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Pečení s napařením

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Taštičky z listového těsta **Závin z listového těsta** **Housky, částečně upečené**	Pro tyto suroviny použijte plech na smažení a pečení Hliníkový plech na pečení, děrovaný	
Páj s kuřetem a houbami		
Croissanty, mražené **Housky, mražené**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	
Housky, polotovary **Bageta** **Foccacia**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	
Bílý chléb **Ciabatta** **Celozrnný pšeničný chléb** **Žitný chléb** **Celozrnný chléb**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	

V případě pečiva, které musí kynout, navolte integrovaný stupeň kynutí.

Obecně platí: čím větší množství těsta, tím delší doba kynutí. V případě potřeby můžete změnit minuty doby kynutí.

Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Housky		12 min
Celozrnný pšeničný chléb		45 min
Croissanty	80 g	14 min

Váš chléb, který si sami pečete, můžete pomocí procesu pečení „Finishing® pečiva“ opět dopékat a kdykoliv přesně na začátku servírování nabídnout chléb, jakoby právě vytažený z pece.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“ a dobu kynutí od „krátké“ po

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Preclíky **Šnek s hrozinkami**	Plechy na smažení a pečení Hliníkový plech na pečení, děrovaný	

V případě malých kousků pečiva a cukroví můžete snížit rychlost vzduchu tím, že navolíte symbol větráku. Tím se během procesu pečení sníží rychlost větráku.

Cukroví **Makrónky (mandlové zákusky)** **Florentinky** **Svinuté pečivo**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Pečivo z lineckého těsta **Profiteroly** **Čajové pečivo**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Čajové koláčky **Banánky** **Crostata di mele (medový koláček)**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Yorkshirský pudink		

Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Ø Doba přípravy
Preclíky	16 min
Čajové pečivo	11 min
Crostata di mele	25 min
Yorkshirský pudink	28 min

Různé druhy pečiva můžete péci současně, jestliže mají téže velikost, např. nejrůznější vánoční cukroví.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Pečivo s napařením

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Chlebíčky	Hliníkový plech na pečení, děrovaný	
Taštičky z listového těsta	Hliníkový plech na pečení, děrovaný	
Šneci z listového těsta **Fleurony** **Tyčinky ze sýru chester** **Drobné pečivo z plundrového těsta**	Pro tyto suroviny používejte plechy na smažení a pečení	
Placičky z listového těsta	Plechy na smažení a pečení	

Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Ø Doba přípravy
Pečivo z listového těsta	12 min

Když plníte čerstvé listové těsto rybami, drůbeží či masem, po ukončení pečení docílíte pěkně teplá chuťovky či snacky.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

Suflé

Příklady	Nastavení
Čokoládové suflé **Suflé s pomerančovým likérem Grand Manier**	světle / tmavě malý / velký

Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Ø Doba přípravy
Suflé	14 min

Vaše naplněné formy na suflé vložte vždy do nádoby z ušlechtilé oceli a polijte je studenou vodou (vodní lázeň). Po předehřátí oba společně naložte.

Hmotu suflé, které jste vytvořili, můžete vložit do formy vytřené máslem a pocukrované a nechte ji zmrazit. V případě potřeby hmotu přímo vyjměte z hlubokého chlazení a pečte ji čerstvou.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu SelfCooking Control® nebo si zvolte výsledek podle osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

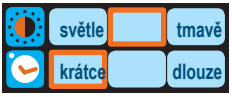
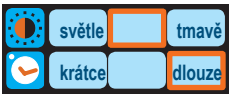
Kynutí

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Pečivo z kynutého těsta	Hliníkový plech na pečení, děrovaný	krátce / dlouze
Housky	Hliníkový plech na pečení, děrovaný	krátce / dlouze
Chlebové těstíčko **Kynuté těsto**	Pro tyto suroviny použijte hliníkové děrované plechy na pečení	krátce / dlouze

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Housky		10 min
Kynuté těsto	500 g	35 min
Kvasné těsto	750 g	45 min

Obecně platí: čím větší množství těsta, tím delší doba kynutí. Také můžete nejrůznější druhy těsta současně nechat kynout. V případě potřeby můžete změnit minuty doby kynutí.

Pizza

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Mini pizza, mražená **Pizza bageta, mražená** **Pizza, čerstvá**	Pro tyto suroviny použijte grilovací desky a desky na pizzu	
Pizza předpečená, mražená	Grilovací desky a desky na pizzu	
Flambírovaný koláč **Flambírovaný koláč s jablky**	Pro tyto suroviny použijte grilovací desky a desky na pizzu	
Americká pizza	Grilovací desky a desky na pizzu	
Italská pizza	Grilovací desky a desky na pizzu	

Průměrná doba pečení: skutečná doba pečení závisí na stavu, vlastnosti a množství surovin, jakož i navoleném stupni pečení a stupni zbarvení dozlatova.

Příklad	Množství	Ø Doba přípravy
Pizza, předpečená		4 min
Pizza, čerstvá		5 min
Pizza na pekáči		10 min

Použijte originální grilovací desky a desky na pizzu, tak Vaše pizza dosáhne nejlepšího výsledku. Deska na pizzu se předehřeje společně s pizzou a zůstane v přístroji!

S LevelControl® můžete v tomto procesu pečení vkládat postupně. Takto můžete pohodlně současně připravovat různé čerstvé pizzy. Ideální pro provozovatele občerstvení či restaurací.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu od SelfCooking Control®. V případě potřeby navolte výsledek podle Vašeho osobního přání od „světlého“ po „tmavé“.

10. Finishing®

Talíře bankett

Pro dokončení rozmanitého množství talířů či podnosů při akcích, jako jsou konference, svatby, klasická recepce, semináře, cateringové služby atd.

Talíře à la carte

Pro dokončení uvařených pokrmů pro klasické servírování v restauracích, bistrech, kantýnách, hotelech. Postupné vkládání s LevelControl®.

Nádoby

Pro dokončení vařených pokrmů v nádobách pro kantýny, kasina, kolektivní stravování, bufety atd. Finishing® s teplotou v jádru se obzvlášť dobře hodí pro nakrájenou pečeni, drůbeží maso či přípravu ryb.

Utvoření kůrky

Pro dokončení již uvařených kuřat, velké drůbeže a pečení.

Pečivo

Pro dokončení dopečených surovin, které vyžadují ještě dopékání, např. housky, bagety, řezy.

Pizza

Pro končen předpečených surovin, např. mražených pizz, flambírovaných koláčů, pizzy bagety.

Finishing® - všeobecné informace

Finishing® je ideálním řešením pro přípravu pokrmů libovolného množství a zcela bez stresu. Díky němu se zcela zabrání udržování tepla a s tím spojené ztrátě kvality.

Příprava pokrmů

Můžete připravovat všechny složky pokrmů včas nezávisle na výdeji, přesně tehdy, když na to máte čas: ráno, odpoledne nebo den předem. Po uvaření nechte pokrmy rychle vychladnout, nejlépe v šokovém chladiči. Tady se ihned zastaví další nežádoucí vaření, pokrmy zůstanou na nejvyšší úrovni kvality.

Studené pokrmy budou naaranžovány na talíře, podnosy či do nádob v absolutním klidu podle libosti a uschovány chlazené.

1. Příprava potravin

2. Chlazení

3. Naaranžování za studena

Finishing®

Teprve když budete pokrmy opravdu potřebovat, provede se jejich dokončení prostřednictvím Finishing® v souladu s požadavky.

V rámci Finishing® Vám jsou k dispozici nastavení „suché“, „střední“ a „vlhké“:

„Suché“ použijte pro všechny pokrmy, které nevyžadují žádnou další vlhkost, jako obalované pokrmy, hranolky či opékané brambory.

„Vlhké“ je vhodné pro všechny pokrmy, které jsou obvykle připravovány v páře, jako rýže, těstoviny, pošírované ryby.

Nastavení „střední“ použijte, pokud současně v Finishing® dokončujete směsici různých pokrmů.

Omáčky jsou ohřívány zvlášť a jsou dány na pokrmy teprve po provedení Finishing®.

Nepokládejte maso či ryby přímo na talíře, ale na zeleninu či přílohy (např. těstoviny). Fond, který případně vytéká lze takto zahustit.

Když chcete servírovat ryby či maso upečené přesně na bod, navolte při předpřípravě teplotu v jádru nižší o 3-4 °C.

Tenké rybí filé či menší plody moře můžete před Finishing® naaranžovat syrové na talíře. Tak zůstanou obzvlášť šťavnaté.

Finishing® talíř banket je vhodná pro dokončení mnoha talířů současně, např. při pořádání svateb, narozeninách či velkých oslavách.

Příprava

Pokrmy uvařené předem leží připravené chlazené. V klidu talíře naaranžujete v souladu s očekávaným počtem hostů a uskladníte je chlazené ve speciálních regálových vozících na talíře. Vždy stresující aranžování „à la minute“ je nenávratně pryč, navíc potřebujete méně personálu.

Finishing®

Pokrmy by měly být vytaženy z chlazení cca 30 minut před Finishing®. Krátce před výdejem se talíře dokončí prostřednictvím funkce Finishing®. To Vám poskytne potřebnou flexibilitu k tomu, abyste mohli v klidu reagovat na typické změny v čase. Finishing® jednoho regálového vozíku trvá cca 8 minut. Čas lze přizpůsobit velikosti porcí talířů.

Dbejte na to, aby pokrmy, talíře a regálový vozík na talíře měly stejnou teplotu. Po naložení vložte čidlo teploty v jádru do keramické trubky na pravé straně regálového vozíku. Po dokončení Finishing® doporučujeme, abyste před výdejem regálový vozík na talíře ještě cca na 5-8 minu zakryli Thermocover. Souběžně lze již v případě potřeby pomocí Finishing® dokončovat další regálový vozík na talíře. Za tímto účelem na displeji jednoduše stiskněte tlačítko „Dále“. Pod Thermocover lze tak uschovat talíře až na dobu 20 minut.

Realizace pořádání hostin pro 90 hostů pomocí systému Finishing®

Potřebujete k tomu: 1 SCC 101, 3 regálové vozíky na talíře (kapacita 32 talířů),
3 transportní konzolové vozíky na podnosy, 3 Thermocover

Začátek servírování hlavního chodu je stanoven na 20:00 hodin.

19:42
Nakládání

19:50
Regálový vozík na talíře 1 vykládání,
pokryto Thermocover

20:00
Začátek servírování

19:50
Nakládání

19:58
Regálový vozík na talíře 2 vykládání,
pokryto Thermocover

20:04
Servírování

19:58
Nakládání

20:06
Regálový vozík na talíře 3 vykládání,
pokryto Thermocover

20:10
Servírování

Finishing® à la carte je stvořený pro dokončování jednotlivých talířů, např. v provozovnách s nabídkou podle menu.

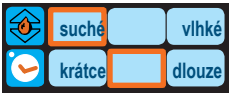
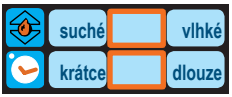
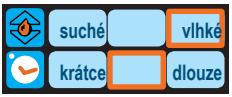
Příprava

Pokrmy připravené předem v absolutním klidu leží připravené chlazené, např. chladících přihrádkách. Teprve při převzetí objednávky jsou pokrmy za studena naaranžovány na talíř.

Finishing®

Dokončení pokrmu se provede až prostřednictvím Finishing® v přístroji. Vy jednoduše vložíte talíře do přístroje a na displeji stiskněte příslušnou úroveň. Po zavření dvířek se čas začne automaticky odvíjet. Tak máte vše neustále pod kontrolou. LevelControl® dohlíží na každou přihrádku. Již není možné na nic zapomenout. Po dokončení Finishing® ještě polijte tuhou polevou a ozdobte.

Můžete samozřejmě připravovat i „à la minute“ např. pečení malých kousků masa a k tomu přidat přílohy dohotovené ve Finishing®.

Příklady	Nastavení
Řízek s hranolkami **Steak s grilovanou zeleninou** **Cordon bleu s opékanými bramborami** Nastavení „suché“ použijte pro všechny křupavé a pečené potraviny.	
Hrudí krmného kuřete se zeleninou a francouzskými bramborami **Filé ze pstruha s brokolicí a rýží** **Vepřové filé se zeleninou a bramborami podle vévodkyně**	
Pošírovaný losos s cukrovým hrachem a rýží **Těstoviny s plody moře**	
Zeleninové přílohy	

K Finishing® používejte děrované plechy na pečení, které zasunete jednoduše obráceně. Vzhledem k tomu, že tyto plechy lépe kloužou, je snazší talíře vkládat a vykládat.

Nádoby

Nádoby Finishing® jsou dokonalým řešením pro to, abyste mohli nabízet rozmanité pokrmy ve velkém množství a při nejvyšší kvalitě. Zcela odpadne dosud nutné udržování tepla pokrmů a s tím i spojená trvající ztráta kvality.

Příprava

Můžete připravovat pokrmy předem a co nejrychleji je necháte vychladnout. Pokrmy se pěkně naaranžují do nádob a jsou chlazeny v chladírně.

Finishing®

Přesně poté, když budete pokrmy potřebovat, je dokončíte prostřednictvím Finishing®.

Proces Finishing® „s“ čidlem teploty v jádru umožňuje nastavení teploty konzumace na stupeň přesně. Abyste mohli dokončovat různě velké potraviny současně, použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1. S Finishing® můžete samozřejmě nejrůznější pokrmy dokončovat i postupně. Za tímto účelem navolte nastavení „bez“ čidla teploty v jádru. Jednoduše nádoby vložíte do varného prostoru a na displeji stisknete tlačítko pro příslušnou úroveň. Na zbytek dohlédne LevelControl®.

Na základě krátkých časů následného zpracování připravujte pouze přesně tolik množství, kolik ho je právě pro výdej potřeba. Tímto způsobem máte pro výdej vždy připravené horké pokrmy nejvyšší kvality.

Když Vaši potravinu nakrájíte a nařezanou přidáte do nádob, např. k pečeni, zkrátí se čas nutný pro Finishing®.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu SelfCooking Control® nebo změňte dobu přípravy a teplotu podle Vašeho přání.

Pečivo

Díky Finishing® pečiva je nyní poprvé možné opět dokonale dopékat chléb či housky z předchozího dne či chléb, který jste si sami předem upekli. Díky zvláště citlivému procesu Finishing® budou pečené pokrmy opět křehké a měkoučké – jako čerstvě upečené.

Housky, předpečené
Bageta, předpečená

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu SelfCooking Control® nebo si zvolte požadované opečení dozlatova. Zvýšením stupně opečení dozlatova je možné pozdější opečení dozlatova Vašeho pečiva.

Utvoření kůrky

Finishing® utvoření kůrky byl vyvinut speciálně pro dokončení již předvařeného masa či drůbeže, např. celého grilovaného kuřete, kachny či jiných velkých kusů masa.

Příklady	Nastavení
Sekaná **Telecí nožička**	světle tmavě
Pekingská kachna **Kachna, pečená**	světle tmavě
Opékání kůrky **Vepřový bůček** **Grilované kuře**	světle tmavě
Vepřová nožička	světle tmavě

Můžete současně utvořit kůrku i u různě velkých surovin. Jednoduše použijte funkci „Dále“, jak je popsáno v kapitole 1.

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu SelfCooking Control® nebo si zvolte požadované opečení dozlatova.

Pizza

S Finishing® Pizza můžete připravovat až 100 předpečených pizz za pouhých 10 minut. K tomu použijte naše speciální formy na pizzu. Jednoduše do antiadhezní formy na pizzu vložte pizzu a vsuňte do regálového vozíku. Díky Finishing® Pizza se dokončí v přístroji.

Příklady	doporučené doplňky	Nastavení
Mražená pizza, předpečená **Pizza bageta**	Pro tyto suroviny použijte grilovací desku a desku na pizzu	světle tmavě krátce dlouze

Jednoduše postupujte podle doporučujícího návrhu SelfCooking Control® nebo si zvolte požadované opečení dozlatova.

11. Maximální množství dávkování GN

Při maximálním dávkování do Vašeho přístroje je nutné vždy dbát na následující body:

1. Potraviny, kterou mají být po opékání křehké či intenzivně zbarvené dozlatova, nikdy nepokládejte na rošt či na vložku nad sebe nebo příliš blízko sebe.
2. U větších kusů se doporučuje minimální vzdálenost mezi potravinami 1 cm.
3. „Přeplnění“ může vést k nestejnoměrnému opečení dozlatova a konzistenci
4. U potravin, které velmi vydatně nakynou (např. listové těsto, kynuté těsto) je nutné dbát na dostatečnou vzdálenost mezi jednotlivými přihrádkami.
5. Vzhledem k různým vlastnostem přírodních látek, jakož i stavu potravin je možné, že dojde k odchylkám vkládaného množství a výsledku vaření.
6. Aby se docílilo co nejlepšího výsledku vaření, doporučujeme, abyste používali výhradně originální příslušenství.

Pokrm	**Typ 61** 6x1/1GN	**Typ 62** 6x2/1GN	**Typ 101** 10x1/1GN	**Typ 102** 10x2/1GN	**Typ 201** 20x1/1GN	**Typ 202** 20x2/1GN
Alsaský koláč, GN	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Bílé telecí klobásy	120 ks	240 St	200 ks	400 ks	400 ks	800 ks
Brambory	24 kg	48 kg	42 kg	85 kg	85 kg	170 kg
Brambory na loupačku	23 kg	45 kg	40 kg	80 kg	80 kg	160 kg
Brokolice	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Celozrnný pšeničný chléb/bílý chléb	9 ks	18 ks	15 ks	30 ks	30 ks	60 ks
Chřest, čerstvý, loupaný	9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	30 kg	60 kg
Croissanty, mražené polotovary	36 ks	72 ks	60 ks	120 ks	120 ks	240 ks
Cukýny	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50kg	100 kg
Fazole, mražené	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Filé Wellington	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Filé z candáta 120 g	60 ks	120 ks	100 ks	200 ks	200 ks	400 ks
Filé z lososa/rybí filé 150 g	36 porcí	72 porcí	60 porcí	120 porcí	120 porcí	200 porcí
Filetový steak 200 g	27 ks	40 ks	45 ks	80 ks	80 ks	100 ks
Forma na teriny	24 ks	48 ks	40 ks	80 ks	80 ks	160 ks
Francouzské brambory	120 porcí	240 porcí	200 porcí	400 porcí	400 porcí	800 porcí
Grilované kuře 1300 g na H8	16 ks	32 ks	24 ks	48 ks	48 ks	96 ks
Grilované kuře 950 g na H10	20 ks	30 ks	40 ks	60 ks	60 ks	120 ks
Hovězí bok	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Hovězí filé, 3-4 libry	18 ks	36.ks	30 ks	60 ks	60 ks	120 ks
Hovězí filé, 4-5 liber	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Hovězí pečeně	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	160 kg

11. Maximální množství dávkování GN

Pokrm	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Hovězí roláda 180 g 75 ks	75 ks	150 ks	125 ks	250 ks	250 ks	500 ks
Hranolky	5 kg	10 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	25 kg
Husí prsa s kostmi	9 ks	18 ks	15 ks	30 ks	30 ks	60 ks
Husy	4 ks	8 ks	6 ks	12 ks	12 ks	24 ks
Jablečný závin porc., mražený	60 ks	120 St	100 ks	200 ks	200 ks	400 ks
Jablečný závin, čerstvý 1 kg	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Játrová paštika v hliníkové misce	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Jehněčí karé	27 ks	54 ks	36 ks	72 ks	72 ks	100 ks
Jehněčí stehno bez kosti	18 ks	36 ks	30 ks	60 ks	60 ks	120 ks
Kachní prsa	24 ks	48 ks	40 ks	80 ks	80 ks	160 ks
Kachní stehno	24 ks	48 ks	40 ks	80 ks	80 ks	160 ks
Kachny 1,5-2 kg	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Kachny 1,5-2 kg na Superspike	8 ks	16 ks	16 ks	32 ks	32 ks	64 ks
Kedluben	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Knedlíčky/knedlíky	90 ks	180 ks	150 ks	300 ks	300 ks	600 ks
Krocan	2 ks	4 ks	3 ks	6 ks	6 ks	12 ks
Kuřecí stehno	20 ks	30 ks	40 ks	60 ks	60 ks	120 ks
Květák, celý	12 ks	24 ks	20 ks	40 ks	40 ks	80 ks
Kynutý pletenec 500 g	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Lasagne/cannelloni	120 porcí	240 porcí	200 porcí	400 porcí	400 porcí	800 porcí
Losos, celý	2 ks	4 ks	3 ks	6 ks	6 ks	12 ks
Mražená pizza, flambírovaný koláč	12 ks	24 ks	20 ks	40 ks	40 ks	80 ks
Mrkev	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Nepletené vánočky	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Opékané brambory	12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	40 kg	80 kg
Pálené těsto, větrník	45 ks	90 ks	75 ks	150ks	150ks	300 ks
Papriky, plněné	75 ks	150 ks	125 ks	250 ks	250 ks	500 ks
Paštika z listového těsta	45 ks	90 ks	75 ks	150 ks	150 ks	300 ks
Pečivo z plundrového těsta	36 ks	72 ks	60 ks	120 ks	120 ks	200 ks
Piškotový korpus GN	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20ks	40 ks
Piškotový korpus, kulatý, Ř 26cm	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 St
Plátky slaniny	120 ks	240 ks	200 ks	400 ks	400 ks	800 ks
Platýs, předem připravený	30 ks	60 ks	50 ks	100 ks	100 ks	200 ks
Pstruh na modro	36 ks	72 ks	60 ks	120 ks	120 ks	240 ks

11. Maximální množství dávkování GN

Pokrm	Typ 61 6x1/1GN	Typ 62 6x2/1GN	Typ 101 10x1/1GN	Typ 102 10x2/1GN	Typ 201 20x1/1GN	Typ 202 20x2/1GN
Pstruh, pečený	18 ks	36 ks	30 ks	60 ks	60 ks	80 ks
Ramstek 200 g	24 ks	40 ks	40 ks	80 ks	80 ks	100 ks
Řezy	90 porcí	180 porcí	150 porcí	300 porcí	300 porcí	600 porcí
Rostbíf	3 ks	6 ks	5 ks	10 ks	10 ks	20 ks
Rýže, poměr 1:2	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Rýžová kaše	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Sázené vejce (royal)	12 litrů	24 litrů	20 litrů	40 litrů	40 litrů	80 litrů
Škeble v lastuře	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Smažené masové kuličky 100 g	45 ks	80 ks	75 ks	120 ks	120 ks	220 ks
Smažený řízek	30 ks	50 ks	40 ks	75 ks	75 ks	100 ks
Srnčí hřbet	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Srnčí kýta	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Šunková kýta	2 ks	4 ks	3 ks	6 ks	6 ks	12 ks
Telecí filé	18 ks	36 ks	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Telecí hřbet	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Telecí kotleta 250 g	27 ks	45 ks	45 ks	54 ks	63 ks	100 ks
Telecí pečeně/telecí svíčková	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	100 kg
Telecí plec/telecí nožička	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Telecí řízek, obalovaný	36 ks	48 ks	48 ks	60 ks	60 ks	100 ks
Telecí vařená kýta	18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	60 kg	120 kg
Telecí, masové nudličky	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
Uzený vepřový krk	9 ks	18 ks	15 ks	30 ks	30 ks	60 ks
Vejce uvařená natvrdo	200 ks	400 ks	300 ks	600 ks	600 ks	1200 ks
Vepřová nožička	18 ks	36.ks	30 ks	60 ks	60 ks	120 ks
Vepřová pečeně	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	80 kg	160 kg
Vepřové, krk	9 ks	18 ks	15 ks	30 ks	30 ks	60 ks
Vepřové, medailonky 70 g	60 ks	120 ks	100 ks	200 ks	200 ks	400 ks
Vepřové, opékání kůrky	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Zaječí hřbet	6 ks	12 ks	10 ks	20 ks	20 ks	40 ks
Zaječí stehno, podušené	36 ks	72 ks	60 ks	120 ks	120 ks	180 ks
Závitky z mořských jazyků	90 ks	180 ks	150 ks	300 ks	300 ks	600 ks
Zeleninový nákyp GN	120 porcí	240 porcí	200 porcí	400 porcí	400 porcí	800 porcí
Zelný závitek	75 ks	150 ks	125 ks	250 ks	250 ks	500 ks

12. Index A-Z

A **Strana**

Anglický hot pot 10

B

Bábovka 59
Bageta 60
Banánky 61
Bílý chléb 60
Bramborové klínky 40
Bramborové klínky, syrové 50
Bramborové knedlíčky/knedlíky 50
Bramborové koblihy 48
Bramborové krokety, mražené 48
Bramborové kuličky 48
Bramborové plátky, tlusté 50
Bramborové taštičky, plněné 48
Bramborové trojhránky, velké 49
Brambory fondant 51
Brambory gratinované s hruškami 51
Brambory pečené v troubě 51
Brambory podle vévodkyně, mražené 48
Brambory ve slupce 49
Brambory, loupané 49
Brambory, stejnoměrně nakrájené na kolečka 49
Branzino alla livornese (mořský okoun po livornsku) 32
Bread & Butterpudding 56
Brokolice romanesco, růžičky 39
Brokolice, čerstvá 39
Brokolice, mražená 39
Brokolice, zapékaná 44
Bulgur (proso) 41

C

Čajové koláčky 61
Čajové pečivo 61
Čekanka, grilovaná 40
Čekanka, zapékaná 44
Celozrnný chléb 60
Celozrnný pšeničný chléb 60
Čevabčiči 17
Čevapčiči, malé 21
Chionka jedlá 36
Chlebíčky 62
Chlebové těstíčko, kynutí 63
Chlebový nákyp 56
Chlebový pudink s rajčaty 57

Strana

Ciabatta 60
Cibulové kostky, smažené 40
Čili papriky, plněné, mražené 45
Čínské housky 57
Čínské placičky 54
Čínské zelí, dušené 39
Cordon bleu 19
Croissanty, mražené 60
Crostata di mele 61
Cukroví 61
Cukrový hrách, dušený 39

D/E

Divoká kachna 27
Divoká rýže 41
Dlouhozrnná rýže 41
Drůbeží řízek, obalovaný, mražený 24
Drůbeží šašlik 29
Drůbeží terina 25
Drůbeží timbál 25
Dušené kuře 25
Dušené pečeně 10
Eintopf s masem 14
English Breakfast 21

F

Farfalle v rajčatové omáčce 49
Filé Wellington 9
Filé z červené parmy 37
Filé z mečouna 31
Filé z okouníka 33
Filé z treskovníka novozélandského v kokosové panádě 33
Filé z tresky tmavé, mražené 35
Filé z tresky tmavé, obalované 33
Filé z tuňáka 31
Filé z candáta v ořechové krustě 33
Filé z candáta, marinované 32
Filé z chňapala, ústřicová omáčka 32
Filé z kapra, dušené 34
Filé z lososa, dušené 34
Filé z okouna v bylinkové panádě 33
Filé z okouna, sojová marináda 32
Filé z tresky, dušené 34
Filetový steak 18

12. Index A-Z

Strana

Flambírovaný koláč ... 64
Flambírovaný koláč s jablky ... 64
Flan, pikantní ... 55
Flan, sladký ... 55
Fleurony ... 62
Florentinky ... 61
Foccacia ... 60
Francouzská topinka ... 54
Francouzské brambory ... 51
Francouzské brambory se sýrem ... 51
Francouzské brambory, mražené, předpečené ... 51
Francouzské brambory, porce ... 51
Frankfurtský pudink ... 57

G

Grilované kuře ... 23
Grilované špízy (Yakitori) ... 21
Guláš ... 10

H

Hamburské housky ... 59
Hlíva ústřičná, grilovaná ... 40
Horní žebro, přes noc ... 13
Houskové knedlíky ... 50
Housky, částečně upečené ... 60
Housky, kynutí ... 63
Housky, mražené ... 60
Housky, polotovary ... 60
Hovězí filé ... 12
Hovězí hrudí ... 14
Hovězí pečeně ... 9
Hovězí pečeně, přes noc ... 13
Hranolky ... 47
Hrudí krmného kuřete supreme ... 23
Husa, přes noc ... 13
Husí prsa, na klasický způsob ... 27
Husí stehno ... 27

J/K

Jablečný nákyp ... 56
Jarní závitky, mražené ... 45
Jasmínová rýže ... 41
Jazyk ... 14
Jehněčí filé ... 17
Jehněčí karé ... 18
Jehněčí nožička ... 10

Strana

Jehněčí stehno ... 12
Jehněčí stehno, přes noc ... 13
Jelení hřbet ... 12
Kabinetní puding ... 57
Kachna, přes noc ... 13
Kachní prsa „Barbarie“, dorůžova ... 27
Kachní prsa, dorůžova ... 27
Kachní prsa, podušená ... 27
Kachní stehno ... 27
Kambala velká, dušená ... 34
Kapoun ... 23
Karamelový krém ... 55
Kedluben, čerstvý ... 39
Knedlíky vařené v ubrousku ... 50
Köfte ... 21
Koktejl z plodů moře, mražený ... 36
Kolínka ve smetanové omáčce ... 43
Kostky filé ... 20
Krevety (shrimp) ... 36,37
Krevety ve smaženém těstu, mražené ... 35
Krmné kuře ... 23
Krocan, celý ... 26
Krocaní řízek, obalovaný ... 24
Kroupy (ječmen) ... 41
Kroužky cibule ve smaženém těstu, mražené ... 45
Krůtí proužky, opékané ... 29
Krůtí prsa ... 26
Krůtí prsa na salát, dušená ... 25
Krůtí stehno ... 26
Krůtí šunka ... 26
Krůtí závitky ... 26
Kukuřičný klas, předvařený ... 48
Kuře Tandori ... 23
Kuře, na čínský způsob ... 26
Kuřecí Cordon Bleu ... 24
Kuřecí křidélka ... 29
Kuřecí medailonky ... 29
Kuřecí nugety ... 24
Kuřecí prsa s kostí ... 23
Kuřecí prsa, dušená ... 25
Kuřecí prsa, pečená ... 23
Kuřecí řízek, obalovaný ... 24
Kuřecí stehno ... 23

12. Index A-Z

Strana

Květák, růžičky ... 39
Kynuté knedlíčky ... 50
Kynuté knedlíky ... 57
Kynuté pečivo ... 59
Kynuté těsto, kynutí ... 63
Kynutý koláč ... 59

L

Lepkavá rýže ... 41
Lilky, grilované ... 40
Lilky, plněné ... 44
Lososí filé s Tandori pastou ... 32
Lososí kostky ... 37
Lososí steak ... 31

M

Makrónky ... 61
Marinovaná kuřecí prsa ... 23
Masové kuličky ... 21
Masové nudličky ... 20
Masové nudličky, drůbež ... 29
Medailonky z rösti, mražené ... 48
Míchaná vejce ... 54
Mignon ... 17
Mladé kuře ... 23
Mořčák evropský ... 31
Mouřenín v košili ... 57
Mozzarellové tyčinky ... 45
Mramorová bábovka ... 59
Mrkev, čerstvá ... 39
Mrkev, mražená ... 39

N/O/P

Nasi goreng ... 42
Nožičky, přes noc ... 13
Obří krevety ... 31
Obří krevety bez krunýře ... 37
Obří krevety v krunýři ... 37
Obří krevety, dušené ... 36
Octopus (chobotnička) ... 36
Omeleta ... 54
Opékané brambory se slaninou ... 50
Opékané brambory, čerstvé ... 50
Opékané brambory, Convenience ... 50
Opékané brambory, mražené ... 50
Opékání kůrky ... 11

Strana

Opékání kůrky, přes noc ... 13
Osso buco ... 10
Ovocný nákyp ... 56
Paëlla ... 40,44
Páj s kuřetem a houbami ... 60
Pak choi, dušené ... 39
Panettone ... 59
Pánev Gyros ... 20
Panzerotti ve smetanové omáčce ... 49
Pečená husa ... 27
Pečená kachna ... 27
Pečené bramborové kostky ... 50
Pečené brambory, velké ... 49
Pečeně na rožni ... 9
Pečené závitky ... 9
Pečivo z kynutého těsta, kynutí ... 63
Pečivo z lineckého těsta ... 61
Pečivo z plundrového těsta ... 62
Pekingská kachna ... 28
Penne all‘arrabbiata ... 49
Pizza bageta, mražená ... 64
Pizza na plechu ... 64
Pizza, americká (tlustá) ... 64
Pizza, čerstvá ... 64
Pizza, italská ... 64
Pizza, mražená, mini ... 64
Pizza, předpečená, mražená ... 64
Placičky z listového těsta ... 62
Plátky cukýny, grilované ... 40
Plátky fenyklu, grilované ... 40
Plátky papriky, grilované ... 48
Plátky žampionů s česnekem ... 40
Platýs, obalovaný ... 33
Pletenec ... 59
Pórek, dušený ... 39
Povidlové knedlíky ... 57
Pražená zelenina ... 40
Pražma, celá ... 31
Preclíky ... 61
Profiteroly ... 61
Proužky cibule, dušené ... 39
Proužky filé ... 20
Proužky z mořských jazyků ... 37

12. Index A-Z

Strana

Proužky z mořských jazyků, obalované 33
Pstruh na modro 34
Pstruh v bylinkovém kabátku 32
Pstruh, pečený 31
Půlky rajčat, grilované 40

Q/R

Quiche lorraine (alsaský koláč) 44
Quinoa 41
Ragú 10
Ramstek 18
Ředění vývarů 14
Řezy 59
Řízek, obalovaný, mražený 19
Řízek, přírodní 20
Rolády 10
Rolády ze pstruha 34
Rostbíf, přes noc 13
Rybí filé s kůžičkou 31
Rybí filé s pestem 32
Rybí filé s bylinkovou krustou, mražené 35
Rybí filé s polevou, mražené 35
Rybí filé v curry marinádě 32
Rybí filé, smažené 31
Rybí filé, tenké 37
Rybí nugety, panírované 33
Rybí prsty 33,35
Rybí špízy 37
Rybí terina 34
Rýže basmati 41
Rýže Camargue (červená) 41
Rýže curry, pečená 42
Rýže Nishiki 41
Rýže, instantní 41
Rýže, předvařená 41
Rýžová pánev 42
Rýžový nákyp s meruňkami 56

S

Sardinky 37
Sázená vejce/royal 55
Sekaná 12
Sekaná 9
Sele 11
Sepia (sépie) 36

Strana

Sépiové kroužky, mražené 35
Sépiové kroužky, přírodní 36
Slávky jedlé 36
Smažené kuře 24
Smažené masové kuličky 17
Šneci s hrozinkami 61
Šneci z listového těsta 62
Spare ribs 21
Špenát, dušený 39
Špízy satay 29
Špízy Yakitory (drůbeží) 29
Špízy z hovězího masa 21
Spodní stehna 29
Srnčí hřbet 12
Steak z hovězího boku 18
Steak z vepřového hřbetu 18
Steak z vepřového krku 18
Suflé ze pstruha 34
Suflé, čokoládové 63
Suflé, s pomarančovým likérem Grand manier 63
Šunka s kůrkou, nakládaná 11
Šunka v chlebovém těstíčku 9
Svíčková pečeně 10
Svinuté pečivo 61

T

Taštičky z listového těsta 60
Taštičky z listového těsta 62
Telecí hlava 14
Telecí hřbet 12
Telecí hrudí, obalované 19
Telecí hrudí, přes noc 13
Telecí kotleta, obalovaná 19
Telecí maso v tuňákové omáčce 14
Telecí medailonky 17
Telecí nožička 9,11
Telecí pečeně s hořčicovou kůrkou 9
Telecí pečeně, plněná 9
Telecí řízek, obalovaný 19
Telecí steak 18
Terina, masová 14
Těstovinový nákyp 44
Tortellini ve smetanové omáčce se šunkou 49
Tortillas de patatas 54

12. Index A-Z

Strana

Tournedos, hovězí 17
Třená bábovka 59
Treska tmavá, dušená 34
Třešňová bublanina 56
Tvarohový nákyp 56
Tyčinky ze sýru chester 62

U/V/W

Uzená vepřová kotleta 14
Vánočky 59
Vánoční pudink 57
Vařená kýta 14
Vařená šunka 14
Vdolky muffiny 59
Vejce, pošírovaná 53
Vejce, vařená 53
Vepřová kotleta, obalovaná 19
Vepřová nožička 11
Vepřová pečeně 9
Vepřová pečeně, přes noc 13
Vepřová plec 14
Vepřová satay 21
Vepřové filé 12
Vepřové filé, medailonky 17
Vepřové kolínko 14
Vepřové závitky 12
Vepřový bůček 11
Vepřový bůček, přes noc 13
Vepřový bůček, sladkokyselý 11
Vepřový bůček, vařený 14
Vepřový hřbet 12
Vepřový hřbet, plněný 9
Vepřový řízek, obalovaný 19
Volská oka 54
Výstavní vzorek, ryba 34
Wan Tan 45

X/Y/Z

Yorkshirský pudink 61
Zákusky 59
Závin z listového těsta 60
Závin, pikantní 59
Závin, plněný 59
Závitky z mořských jazyků 34
Zelenina, dušená 39

Strana

Zelenina, gratinovaná 44
Zeleninová rýže, smažená 42
Zeleninové kostky 40
Zeleninový nákyp 44
Zeleninový řízek, obalovaný 19
Žitný chléb 60

80.01.096 · V-04 · MediaDesign and Services · Ad · 12/06
Technické změny sloužící pokroku jsou vyhrazeny!