

Руководство пользователя С & К



 **HOUNÖ**

RU

Содержание

Предисловие и условия гарантии	3
Панель управления, модели С и К	4
Установки	5-6
- Температуры	5
- Времени	5
- Внутренней температуры	5
- Программ (новые – редактирование – удаление)	5-6
Описание функций	7-9
- Горячий воздух	7
- Предварительный нагрев	7
- КомбиПар 1 и 2	7
- Разогрев	7
- Ручная регулировка влажности	7
- Пароварка в модели С	7
- Пароварка в модели К	7-8
- Вытяжка	8
- Текущее время и дата и установка таймера	8
- Скорость вентилятора	8
- КомбиВош (автоматическая система очистки)	8
- Полуавтоматическая очистка	8
Программы/рецепты	9
Показатели внутренней температуры продукта	10
Низкотемпературное и длительное запекание	11
- Длительное запекание	11
- Низкотемпературное запекание	11
- Ужарка	11
- Законодательство отн. продуктов питания	11
Меню пользователя	12-13
Очистка	14-16
- Внутри	14
- За корпусом конвектомата	15
- Форсунки	15
- Снаружи	16
- Клапан вытяжки	16
- Фильтр под передней панелью	16
- Коды ошибок	17
Рекомендуемые программы/рецепты	18-28

Для получения дополнительной информации о функциях и пользовательском интерфейсе конвектомата, см. Руководство по Обслуживанию и Установке

Уважаемый покупатель,

Поздравляем Вас с приобретением нового конвектомата HOUNÖ. Теперь Вы являетесь обладателем оборудования одного из ведущих производителей.

Вся продукция HOUNÖ постоянно совершенствуется, что обеспечивает соответствие требованиям новейших технологий и энергосберегающих методов приготовления пищи. Кроме того, вся продукция HOUNÖ отвечает последним разработкам/технологиям в следующих областях:

- ЭРГОНОМИКА И БЕЗОПАСНОСТЬ
- ПРОСТОЕ И ЛОГИЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
- ЭЛЕГАНТНЫЙ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН
- НАДЕЖНОСТЬ И СЕРВИС

Для того чтобы наши клиенты получали оптимальное для их потребностей и надежное оборудование, все конвектоматы HOUNÖ проходят тщательное тестирование, в ходе которого все имеющиеся функции подвергаются длительным и предельным нагрузкам.

Прежде чем Вы начнете пользоваться конвектоматом и множеством его автоматических функций, мы рекомендуем Вам внимательно изучить Руководство пользователя для того, чтобы обеспечить оптимальные результаты при приготовлении пищи. Прочитав Руководство, Вы будете лучше понимать технологию приготовления пищи и чувствовать себя увереннее, работая с нашими конвектоматами каждый день.

Обращаем Ваше внимание на широкий спектр дополнительных опций:

- Ручной душ с гибким шлангом
- Зонд для измерения внутренней температуры продукта
- Дополнительный кассетный стеллаж, тележка для стеллажа, настенное крепление
- Вытяжной шкаф и вытяжной шкаф с пароконденсатором
- Посетите наш сайт www.houno.com и ознакомьтесь с широким ассортиментом дополнительного оборудования

Условия гарантии

На корпус и механизмы нового конвектомата HOUNÖ предоставляется 12-месячная заводская гарантия. Однако, гарантия на нагревательные элементы составляет 24 месяца, а на внешнее стекло дверцы – 10 лет. Гарантийный период начинается с момента доставки оборудования.

Гарантия не включает....

Обращаем Ваше особое внимание на то, что заводская гарантия не распространяется на стеклянные детали, такие как внутреннее стекло дверцы, галогенные лампы, а также различные уплотнительные элементы. Кроме того, гарантия производителя не действует в случае обнаружения:

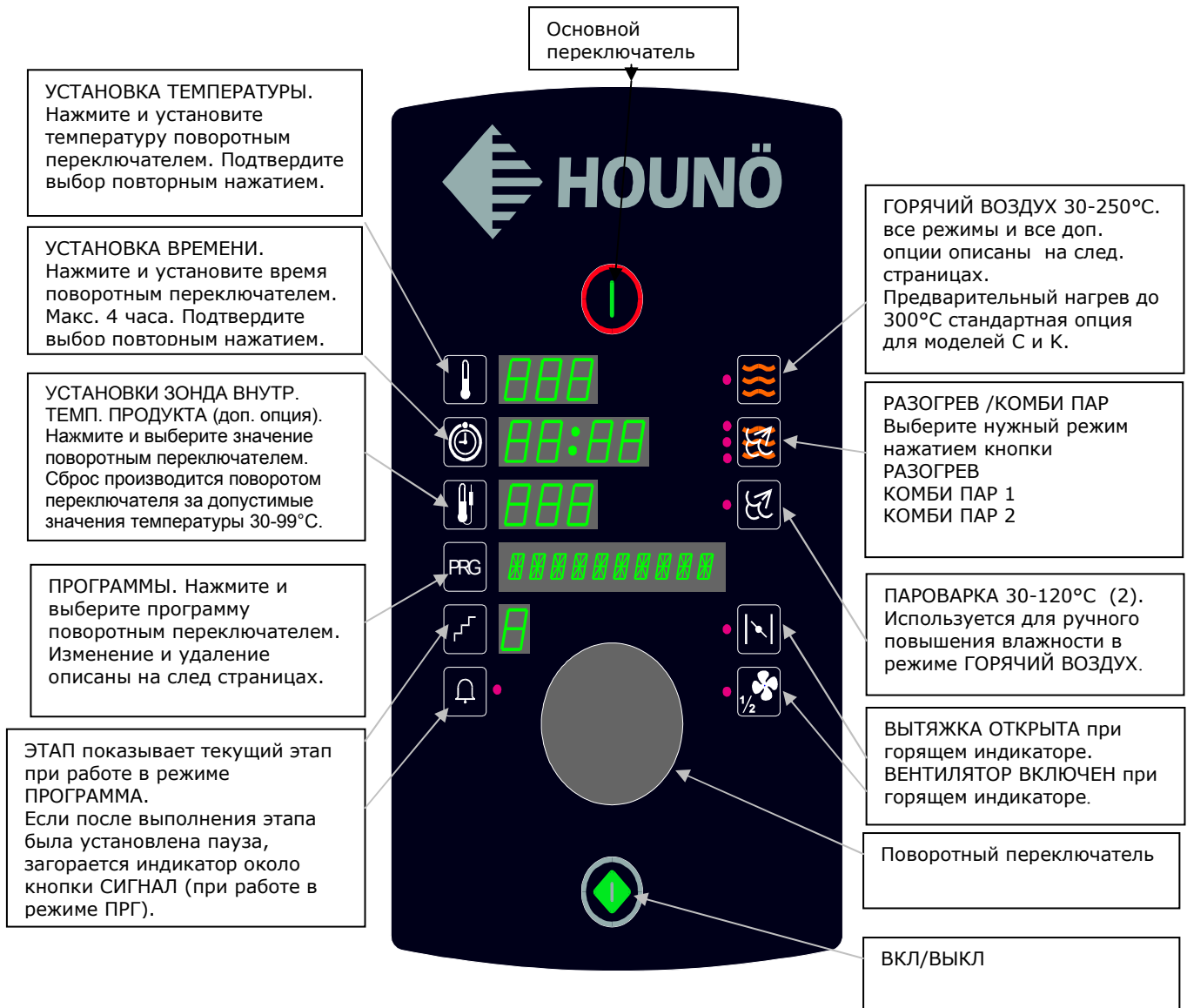
1. дефектов, которые явились следствием установки оборудования не в соответствии с действующим Руководством по Установке и Обслуживанию HOUNÖ (электричество, водоснабжение/водоотвод, вытяжка).
1. дефектов и связанных с ними перерывов в работе, которые явились результатом того, что управление/эксплуатация конвектомата проводилась не в соответствии с Руководством Пользователя.

Если Вы используете все технологические возможности нашего оборудования, Вы гарантированно получите превосходный результат при минимуме затрат.

Наслаждайтесь своим новым конвектоматом HOUNÖ.

С уважением,
HOUNÖ A/S

Панель управления, модели С и К



(1) Если в комплектацию конвектомата не включена опция КомбиВош, стандартная ручная система очистки запускается нажатием кнопки ПРГ и поворотом основного переключателя до появления на дисплее слова ОЧИСТКА.

(2) Модель С не имеет парогенератора, однако этот режим позволяет осуществлять варку продуктов. При температуре от 65 до 100°C, Вы можете варить все виды овощей, рис, пасту, мясо и рыбу. Далее этот режим будет называться «Комби Пар 3».

Установки

Установка температуры

Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА и установите значение поворотным переключателем. Подтвердите выбор повторным нажатием кнопки ТЕМПЕРАТУРА.

Установка времени

Нажмите кнопку ВРЕМЯ.

Замигает индикатор времени.

Выберите необходимое значение (часы и минуты) поворотным переключателем.

Если переключатель постоянно указывает на 0, на табло появится символ "-:--" (непрерывное действие).

Максимальное время для установки 4 часа.

Подтвердите выбор повторным нажатием кнопки ВРЕМЯ.

Подтвердите выбор повторным нажатием кнопки ВРЕМЯ.

Установка внутренней температуры продукта (дополнительная опция)

Нажмите кнопку ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА.

Если дисплей выключен, по умолчанию появится значение внутренней температуры продукта 75°C.

Установите поворотным переключателем значение внутренней температуры между 30 и 99°C.

Установки внутренней температуры продукта аннулируются поворотом переключателя за отметку 30.

Когда установлена внутренняя температура, установка времени изменяется на "-:--".

Подтвердите выбор повторным нажатием кнопки ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА.

Зонд для измерения внутренней температуры продукта имеет несколько датчиков измерения по всей длине.

Компьютер рассчитывает среднюю температуру, обеспечивая, таким образом, 100% правильность показаний внутренней температуры продукта.

Если зонд вставлен неправильно, Вы получите сообщение об этом.

Зонд вставляется вертикально в самую толстую часть продукта.

При приготовлении продуктов, сильно различающихся по размеру, Вы можете получить одинаковую степень прожарки, если сначала вставьте зонд в самый маленький кусок, а после звукового сигнала зонда внутренней температуры о готовности – в больший.

Программы

10 программ, каждая из которых может состоять из трех этапов. Возможно ввести 10 символов и установить паузу после 1 и 2 этапа.

Нажмите кнопку ПРГ и поверните переключатель. Первые пять программ уже установлены производителем (P0 – P4).

Запустите программу нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Чтобы выйти из ПРОГРАММЫ, поверните переключатель за отметку "P 0".

Чтобы удалить всю программу, нажмите одновременно на 2 секунды кнопки ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА и СИГНАЛ.

Если кнопки или поворотный переключатель не используются в течение 20 секунд, конвектомат возвращается к ручному управлению.

Ввод и изменение текста

Чтобы ввести или изменить текст, нажмите кнопку ПРГ на 3 секунды.

Первая цифра или соответствующая буква /"_" поочередно мигают. Выбор мигающего символа осуществляется с помощью поворотного переключателя. Вы можете выбрать любую из букв алфавита или цифру от 0 до 9.

Пробел находится рядом с буквой А.

Переходите к выбору следующего символа кратким нажатием кнопки ПРГ.

Сохраните текст нажатием кнопки ПРГ до появления на дисплее надписи "СОХРАНЕНО".

Чтобы прекратить редактирование текста без сохранения, нажмите кнопку СИГНАЛ. На дисплее появится первоначальный вариант текста.

Чтобы удалить весь текст, нажмите одновременно на 2 секунды кнопки ПРГ и СИГНАЛ.

Если кнопки или поворотный переключатель не используются в течение 20 секунд, конвектомат возвращается к пункту меню *выбор программы*.

Ввод и изменение данных для каждого этапа

После нажатия кнопки ЭТАП при работе в режиме ПРОГРАММА, включается дисплей с информацией о текущем этапе и показывает "1". Теперь можно вводить информацию для первого этапа.

Для перехода к следующему этапу (1-3) и просмотра и изменения установок, нажмите кнопку ЭТАП еще раз.

Вручную выберите и измените температуру, время, внутреннюю температуру продукта, установки для вытяжки и вентилятора.

Пауза между этапами: Чтобы ввести или отменить паузу между этапами, нажмите СИГНАЛ. Если горит индикатор, программа заканчивается после текущего этапа, слышен звуковой сигнал. Конвектомат не переходит к выполнению следующего этапа, пока Вы не откроете и не закроете дверцу или не нажмете кнопку СИГНАЛ.

Чтобы сохранить изменения сделанные на определенном этапе, нажмите кнопку ПРГ на 2 секунды.

Пропустите ЭТАП выбрав другую программу с помощью поворотного переключателя.

Аккуратнее пользуйтесь поворотным переключателем при мигающем значении на табло. Если Вы повернете переключатель, работая с ЭТАПАМИ, компьютер переключится на следующую программу, и все изменения будут утеряны.

Удалить текущий этап можно одновременным нажатием на две секунды кнопок ЭТАП и СИГНАЛ.

Когда выполнение программы уже началось, Вы все еще можете изменять время, температуру, температуру продукта, а также установки вентилятора и вытяжки. Эти изменения будут действовать только в этом конкретном случае. Обратите внимание, что на дисплее отображается общее время приготовления, оставшееся после начала программы, а время до окончания текущего этапа появится после нажатия кнопки ВРЕМЯ.

Описание функций

Горячий воздух

30-250°C

Режим приготовления ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ может использоваться для запекания, жарки, выпечки и жарки с образованием корочки. Мы рекомендуем Вам открывать вытяжку во время жарки продуктов при очень высоких температурах. Также в этом режиме возможна жарка запанированных продуктов, таких, например, как панированная рыба или панированные свиные отбивные. Для достижения максимального эффекта используйте эмалированные чугунные подносы / противни с силиконовым покрытием, а также специальные жиры для придания колера.

Предварительный нагрев

251-300°C

Устанавливая температуру выше 250°C, Вы включаете режим ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, и на табло вместо надписи ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ появляется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ. В этом режиме Вы нагреваете пустую камеру конвектомата. Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 15 мин, непрерывная работа (-:--) не предусмотрена. Режим предварительного нагрева запрограммирован таким образом, что обратный отсчет не начинается, пока не достигнута желаемая температуры в камере. Это сделано для того, чтобы обеспечить одинаковый прогрев камеры после загрузки, вне зависимости от начальной температуры.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОГРЕВАТЬ КАМЕРУ КОНВЕКТОМАТА КАЖДЫЙ РАЗ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

Комби Пар 1 и 2

30-250°C

КОМБИ ПАР 1 рекомендуется для приготовления крупных кусков мяса. При этом способе приготовления мясные поры быстро закрываются, что предотвращает вытекание мясного сока.

При длительном запекании при 80 – 130°C, КОМБИ ПАР 1 поможет уменьшить потери веса продукта.

КОМБИ ПАР 2 рекомендуется для приготовления хорошо прожаренных порций мяса, а также в тех случаях, когда Вы хотите использовать мясной сок из контейнера для приготовления соуса. При температуре выше 170°C, корочка на мясе становится коричневой и хрустящей. Во время приготовления значительно повышается влажность в камере конвектомата и, соответственно, увеличивается количество жидкости в гастроемкости.

Разогрев / регенерация

30-180°C

Разогрев – это очень щадящий процесс. Используйте зонд для измерения внутренней температуры продукта, чтобы достичь оптимальной температуры. Для разогрева вакуумированных продуктов следуйте рекомендациям производителя по разогреву. Продукты не следует закрывать крышкой, так как это препятствует быстрому разогреву.

Ручная регулировка влажности

При нажатии кнопки ПАР в режиме ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ, Вы повышаете уровень влажности в камере конвектомата. Чем дольше Вы держите кнопку нажатой, тем выше поднимается уровень влажности.

Пароварка в модели С

30-120°C

Может использоваться для варки всех видов овощей, пасты, риса, мяса, яиц и пр. Если камера конвектомата на 100% загружена замороженными продуктами, корнеплодами или мясом, потребуется несколько большее время для создания необходимой влажности в

камере конвектомата, и время приготовления будет больше, чем при половинной загрузке камеры.

Пароварка в модели К

Когда парогенератор холодный (< 65°), процесс парообразования начинается с промывки парогенератора. В этом случае до начала парообразования проходит примерно 8 минут (смена воды производится только в том случае, когда температура парогенератора ниже 65°C).

После этого парогенератор нагревается и сразу начинает парообразование.

Общие рекомендации для приготовления в режиме пароварки

Режим ПАРОВАРКА при 100°C рекомендуется для приготовления всех видов корнеплодов, риса и пасты.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ВАРКА при 70-80°C рекомендуется для приготовления рыбы.

УСИЛЕННОЕ ПАРООБРАЗОВАНИЕ при 120°C – это агрессивный и очень быстротечный процесс, который следует использовать с осторожностью.

ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ КАМЕРЫ КОНВЕКТОМАТА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОГРЕТЬ ЕЕ ПАРОМ В ТЕЧЕНИЕ 8 МИНУТ. ЭТО ОТНОСИТСЯ КАК К МОДЕЛИ С, ТАК И К МОДЕЛИ К.

Вытяжка

Во всех режимах приготовления вытяжка обычно закрыта. Она всегда закрыта в режиме парообразования. При горящем индикаторе вытяжка открыта.

Если Вы желаете снизить уровень влажности в камере конвектомата, например, для поджаривания продукта, вытяжка должна быть открыта.

Скорость вентилятора

Установите скорость вентилятора, нажав кнопку ВЕНТИЛЯТОР и выбрав необходимое значение поворотным переключателем.

Скорость вентилятора от 20 до 50% рекомендуется для выпечки изделий из слоеного теста, сдобы, печенья и небольших порций, а также для приготовления в режимах Delta-T и Cook-and-Hold. При выборе низкой скорости вентилятора Вы можете увеличить время приготовления продуктов на 1-2 минуты на каждые полчаса.

Скорость вентилятора ниже 50% не может использоваться при температурах выше 200°C.

Скорость вентилятора от 50 до 100% рекомендуется для тех случаев, когда Вы хотите получить сочный готовый продукт и согласны затратить более длительное время на его приготовление.

Часы, дата и установка таймера

Показывает точное время и дату, когда конвектомат выключен. Для установки часов и таймера, см. Меню Пользователя, приведенное ниже.

Полностью автоматическая система очистки КомбиВош (дополнительная опция)

Систему очистки необходимо использовать ежедневно. Вы можете выбрать 1, 2, 3 или 4 уровень очистки, а также, возможно, дополнительное количество моющего средства, в зависимости от степени загрязнения камеры. Последнее, что Вы должны сделать вечером перед выключением света, это запустить программу КомбиВош. Когда программа КомбиВош завершена, компьютер автоматически переключается в энергосберегающий режим.

Для запуска программы КомбиВош выполните следующие действия:

- Охладите камеру конвектомата до 80°C.
- Проверьте уровень моющего средства и ополаскивателя.
- Нажмите кнопку ПРГ и выберите поворотным переключателем программу КомбиВош.

- Кнопкой ЭТАП выберите уровень очистки: 0 – это 2-минутное споласкивание водой, 1 – легкая очистка, а 4 – тщательная очистка. Для добавления дополнительного количества моющего средства нажмите кнопку СИГНАЛ.
- Закройте дверцу конвектомата и нажмите кнопку ВКЛ.

Этапы 1 и 2 используются после низкотемпературного запекания / жарки.

Этапы 3 и 4 используются после жарки мяса / приготовления продуктов при температуре выше 180°C.

Мы рекомендуем производить очистку камеры конвектомата ежедневно, либо после завершения каждого цикла приготовления.

Полуавтоматическая очистка

Данная функция может использоваться и в конвектоматах с программой КомбиВош. Просто отключите КомбиВош в Меню Пользователя.

- Охладите камеру конвектомата до 60°C С.
- Нажмите кнопку ПРГ и на дисплее появится надпись *Очистка*.
- Нажмите кнопку ВКЛ.
- Когда прозвучит звуковой сигнал (через 10 минут) и на экране появится надпись *добавить мыло*, откройте дверцу и распылите моющее средство в камеру. Закройте дверцу, и программа продолжит свое выполнение.
- Когда программа завершится (еще через 10 минут), на дисплее появится надпись *сполосните камеру*. Сполосните камеру конвектомата.

Если камера сильно загрязнена, перед запуском программы очистки включите режим Комби Пар 2 при 80°C в течение 30 минут

Программа / рецепт	Режим	Темп./время/пр.	Примечания
0 Говяжий филей, 4 кг, отбитый, средней прожарки	1) Горячий воздух / предв. нагрев Стоп 2) Комби Пар 1 3) Комби Пар 1	200/5 180/20 60/20	Последний этап, "время выдержки", обеспечивает среднюю степень прожарки. Может быть исключен.
1 Тушеная свинина, 3-4 кг, хорошо прожаренная	1) Комби Пар 2 2) Комби Пар 1	165/60 80/45	Последний этап, "время выдержки", обеспечивает хорошо прожаренное мясо. Может быть исключен
2 Свиная шея с жиром, 3-4 кг, хорошо прожаренная	1) Пароварка 2) Комби Пар 1 3) Горячий воздух	100/40 165/40 190/20/вытяжка открыта	
3 Низкотемпературное запекание в течение 5 часов, средняя степень прожарки (макс. 5 кг)	1) Комби Пар 1 2) Комби Пар 1 3) Горячий воздух	80/105 60/180/низкая скорость вентилятора 200/15/вытяжка открыта	Может использоваться для приготовления любых постных частей телятины и говядины.
4 Жареная утка, 3000 г	1) Горячий воздух / предв. нагрев Стоп 2) Комби Пар 2 3) Комби Пар 1	200/5 145/40 170/30	

Показатели внутренней температуры продукта для говядины, телятины, свинины и баранины

Куски седла, вырезки и окорока	60-65°C
Жареное седло, окорок	65°C
Части мяса, содержащие значительное количество соединительной ткани, такие как шея, грудинка и лопатка	80°C
Паштет	75°C
Террин	60°C
Террин из гусиной печени	45°C
Прожарка с кровью достигается при внутренней температуре	60-62°C
Средняя степень прожарки мяса достигается при внутренней температуре	65-67°C
Хорошо прожаренное мясо получается при внутренней температуре (мясо с большим содержанием соединительной ткани)	70°C 80°C

Чем больше соединительной ткани содержится в мясе, тем более важно «время выдержки» после достижения необходимой внутренней температуры продукта.

Во время традиционной жарки при температуре выше 150°C, внутренняя температура продукта в самом начале выдержки может быть выше на 5°C.

Нежное мясо, такое как стейки и отбивные из филе, лучше всего готовится при 65°C. Мясо становится жестче при внутренней температуре от 75 до 80°C, но снова становится мягким при увеличении температуры.

Части мяса, содержащие значительное количество соединительной ткани, такие как лопатка, грудинка и шея, нуждаются в длительной тепловой обработке для достижения мягкости – например, выдержка в течение 30 – 90 минут при внутренней температуре 65-75°C (тогда это “низкотемпературная выдержка” – см. “Низкотемпературное запекание”).

Для приготовления мясных закусок или порций, выставляемых на прилавок, внутренняя температура продукта должна быть выше 75°C. Мясо необходимо выдержать в течение 3 часов, или пока внутренняя температура не упадет до 65°C. См. рекомендации Министерства Здравоохранения.

Показатели внутренней температуры продукта для рыбы

Рыбное филе	55°C
Рыба с костями	60°C
Рыбный паштет	65°C

Приготовление рыбы на пару производится при температуре 65 – 80°C. Белок не свертывается, и потери от ужарки сокращаются до минимума.

Низкотемпературное и длительное запекание Время выдержки, необходимое для уничтожения бактерий

Длительное запекание

Запекание при температуре от 110 до 150°C. Медленное нагревание обеспечивает полное и равномерное прожаривание мяса.

Низкотемпературное запекание

Может быть описано как запекание при температуре ниже 100°C, при этом внутренняя температура продукта и температура внутри жарочного шкафа практически одинаковы. Основное преимущество этого метода состоит в том, что мясо оказывается равномерно прожаренным. Кроме того, медленное приготовление/нагрев могут привести к тому, что приготовленное мясо будет более нежным. Может применяться для всех типов мяса и особенно подходит для приготовления мяса с большим количеством соединительной ткани. Выдержка при температуре 65°C позволяет добиться мягкости при приготовлении особенно "жестких" кусков мяса (при температуре выше 60°C мясо начинает дегидратировать).

Ужарка при низкотемпературном запекании

В зависимости от качества мяса при приготовлении средне и хорошо прожаренных порций нужно использовать следующие показатели:

5 часов	ужарка прим. 25-30%
10 часов	ужарка прим. 35-40%
20 часов	ужарка прим. 45%

Сроки хранения и требования Датского Министерства Здравоохранения

Сроки хранения горячих мясных продуктов различаются в зависимости от упаковки – от нескольких дней для порционных кусков мяса до нескольких недель для вакуумированных продуктов.

Датские гигиенические требования к пищевым продуктам:

При тепловой обработке пищевой продукт должен иметь температуру по крайней мере 75°C, за исключением следующих случаев:

- Крупные куски мяса
- Порционное мясо с кровью, приготовленное по просьбе покупателя
- Порционные куриные яйца
- Другие виды пищевых продуктов, природа которых не позволяет нагревать их до 75°C. Разогрев пищи не должен вызывать гигиенических проблем.

Разогретые пищевые продукты нужно либо употребить в пищу в течение 3 часов, либо держать горячими при температуре 65°C, или охлажденными до максимум 5°C в течение 3 часов.

Меню Пользователя

Чтобы войти в меню пользователя нажмите кнопку СИГНАЛ на одну секунду в ручном режиме управления.

На дисплее на короткое время появится надпись "МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ". Индикатор внутренней температуры продукта показывает "**b**" и **номер** величины, которую необходимо установить (см. ниже).

Выйти из меню пользователя можно повернув переключатель за отметку "0".

1	Сохранение предварительных установок	Время и температуру можно изменить в режимах ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ, КОМБИ ПАР и ПАРОВАРКА и сохранить нажатием кнопки СИГНАЛ. Когда данные будут готовы для сохранения, замигает индикатор остановки Необходимые изменения надо сделать до входа в меню пользователя.
2	Таймер	Нажмите кнопку ЭТАП для изменения различных установок таймера. 1) ДАТА. Дата отображается на температурном дисплее. Установите дату поворотным переключателем. 0 означает ежедневный запуск. 2) ЧАСЫ. Установите часы. 3) МИНУТЫ. Установите минуты. 4) РЕЖИМ. Выберите нужный режим нажатием одной из четырех кнопок режимов. 5) ТЕМПЕРАТУРА. Установите температуру в камере конвектомата. 6) ВРЕМЯ (продолжительность программы). 0:00 - 4:00. Нажмите СИГНАЛ для активации таймера (на температурном дисплее появится надпись ВКЛ и загорится индикатор). Сброс производится нажатием кнопки СИГНАЛ. Теперь можно выключить конвектомат главным переключателем или оставить его в режиме ожидания. Конвектомат запускается автоматически, но только в режиме ручного управления.
3	Низкая громкость	Нажмите ЭТАП и установите уровень громкости звукового сигнала во время работы конвектомата от 1 до 9.
4	Высокая громкость	Нажмите ЭТАП и установите громкость звукового сигнала после окончания работы/режима от 1 до 9.
5	Высота звука	Нажмите ЭТАП и установите значение от 1 до 9.
6	Внутренняя подсветка	Нажмите ЭТАП: 0 = постоянно включена / 5 = выключается через 5 минут. / 1 (модель В) = постоянно включена, но выключается при открывании дверцы / 6 = отключается через 5 минут или при открытой дверце
7	Текущая температура	0 = нужная температура / 1 = текущая температура. Устанавливается нажатием кнопки ЭТАП.
8	Вытяжка	Применяется только если конвектомат оборудован вытяжкой для конденсата. 0 = вытяжка работает независимо от конвектомата / 1 = вытяжка выключается через 10 минут после прекращения работы конвектомата.
9	График времени	Отображается на дисплее во время работы конвектомата. Изменяется нажатием кнопки ЭТАП. 0 = на дисплее показывается выбранный режим 1 = на дисплее поочередно показывается выбранный режим и оставшееся до окончания программы время.
10	Минуты	Минуты указываются на температурном дисплее. Изменение производится нажатием кнопки температура и поворотным переключателем. Сохранение – повторным нажатием кнопки

		температура.
11	Часы	Часы указываются на температурном дисплее. См. пункт 10.
12	День	День месяца, 1-31. день недели 1-7. на температурном дисплее
13	Месяц	Месяц. См. пункт 10
14	Год	2007 год обозначается цифрой "7". См. пункт 10
15	КомбиВош	Для конвектоматов с автоматической системой очистки КомбиВош: Если появляются сообщения об ошибке программы КомбиВош, программу можно отключить. На дисплее этапов появится 0. Затем нажатием кнопки СТАРТ активируйте полуавтоматическую программу очистки (моющая штанга не потребуется) и следуйте указаниям на дисплее.
16	Регенерация / разогрев	Установка уровня влажности. Нажмите кнопку температура и измените установки поворотным переключателем. Значение указывает на промежуток времени (в секундах) между впрысками в камеру конвектомата. При увеличении этого интервала уровень влажности в камере будет ниже, а при уменьшении – выше (на заводе устанавливается интервал 8 секунд).
17	Интервал впрыска 1	Комби пар 1: См. пункт 16 (заводская установка – каждый 12 секунд)
18	Интервал впрыска 2	Комби пар 2: См. пункт 16 (заводская установка – каждые 5 секунд)
19	Сохранить все	Нажмите СИГНАЛ и сохраните все установки во всех режимах и программах.
20	Восстановить все	Нажмите СИГНАЛ и восстановите все ранее сохраненные установки во всех режимах и программах.
21	Восстановить оригинальное меню	Нажмите СИГНАЛ и восстановите все программы, предварительно установленные производителем. На дисплее выберите какую из программ восстановить (0 – 4) и нажмите СИГНАЛ.
22	Энергосберегающий режим экрана	Количество секунд до включения энергосберегающего режима экрана. 0 = 0 сек. / 1 = 10 сек. / 2 = 30 сек. / 3 = 60 сек./ 4 = 180 сек. / 5 = 600 сек. Изменяется нажатием кнопки ЭТАП.
23	Язык	Изменяется нажатием кнопки ЭТАП (1 - 4).
24	Обновление ПО	Обновление ПО. Необходима специальная карта памяти. Обратитесь к своему местному дистрибьютору.

Очистка

Ежедневная очистка конвектомата рекомендуется из гигиенических соображений, а также для того, чтобы избежать перерывов в работе оборудования.

Дизайн конвектоматов HOUNÖ обеспечивает возможность быстрой и простой очистки. Цельносварная камера конвектомата изготовлена из нержавеющей стали, что делает ее брызгозащищенной. Для очистки внутренней поверхности камеры прекрасно подходит простой в использовании ручной душ (дополнительная опция), который размещается за передней панелью.

Уплотнитель дверцы легко снимается, что обеспечивает быструю и эффективную очистку поверхности под ним и вокруг него.

Плоская передняя панель позволяет легко и эффективно мыть конвектомат снаружи.

Для придания конвектому дополнительного блеска мы рекомендуем стальное масло HOUNÖ, которое Вы можете заказать у Вашего поставщика (0.5 литра: кат. No. 045650 – 5 литров: кат. No. 045654).

Камера конвектомата

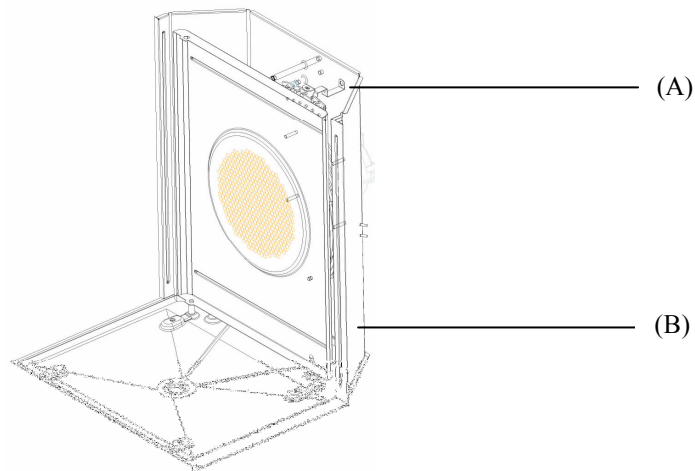
Используйте программу КомбиВош, уровни 1-4, с возможностью добавки дополнительного моющего средства (обратите внимание, что КомбиВош необходимо заказывать как дополнительную опцию при заказе конвектомата, установить ее потом невозможно) или полуавтоматическую программу очистки (см. *описание режимов*), или поступайте следующим образом:

- A.** Всегда мойте холодный конвектомат или охлаждайте камеру до 80°C.
- B.** Запустите конвектомат в режиме КОМБИ ПАР 2 при 80°C на 15 минут.
- C.** Нанесите моющее средство HOUNÖ на стенки камеры, решетки и пр. (по необходимости) используя мягкую щетку или пульверизатор. Защищайте лицо и руки, так как моющее средство может вызвать сильное раздражение при попадании на кожу.
- D.** Оставьте моющее средство на 10 минут.
- E.** Запустите конвектомат в режиме КОМБИ ПАР 2 при 80°C в течение 15 минут.
- F.** Сполосните камеру чистой водой, используя мягкую щетку или ручной душ (дополнительная опция).
- G.** Если к конвектому не подключен умягчитель воды, мы рекомендуем Вам использовать ополаскиватель HOUNÖ и вытирать внутреннюю поверхность камеры сухой тряпкой

Очистка поверхности за корпусом фильтра

Для тщательной очистки камеры сдвиньте корпус фильтра, чтобы можно было очистить поверхность вокруг вентилятора и нагревательных элементов.

Ослабьте два винта (А) и (В) на корпусе фильтра, поверните корпус фильтра и очистите поверхность за ним. Корпус фильтра можно снять полностью, поднимая его вверх, пока внизу не покажется рычажок, на который можно нажать.



Очистка форсунок

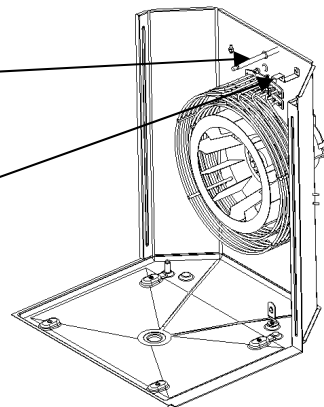
Форсунки следует регулярно снимать и чистить в зависимости от частоты использования режимов Комби пар и КлимаОптима. Простейший способ очистки форсунок – это замачивание их в средстве для удаления накипи. Все конвектоматы комплектуются запасной форсункой.

Если в конвектомате установлена автоматическая система очистки, КомбиКлин, то в комплектацию входят две форсунки. Дополнительная форсунка устанавливается справа или над первой, ее также нужно регулярно проверять и чистить.

Обратите внимание на расположение форсунок:

Форсунка для пара / КлимаОптима должна быть расположена просечкой вниз (длинная трубка).

Форсунка для КомбиВош должна быть расположена просечкой вверх (короткая трубка).



Очистка внешней поверхности

Внешнюю поверхность конвектомата следует мыть мыльной водой и вытирать мягкой влажной тряпкой.

После высыхания нанесите СТАЛЬНОЕ МАСЛО HOUNÖ (следуйте инструкциям на упаковке), которое Вы можете заказать у Вашего поставщика конвектомата (0.5 литра: кат. No. 045650 – 5 литров: кат. No. 045654) Это масло можно использовать для обработки только внешних поверхностей!

Внимание! Внешнюю поверхность конвектомата нельзя поливать из шланга или чистить под давлением, так как это может привести к поломке электронных компонентов.

Фильтр

Под передней панелью установлен фильтр, который следует чистить еженедельно – вручную или автоматически.

Не забывайте установить фильтр на место после очистки, чтобы избежать попадания грязи, жира и пр. в камеру конвектомата.

Коды ошибок

Код ошибки 2:	Открыта дверца (Закройте дверцу конвектомата)
Код ошибки 3	Перегрев генератора (Сработал термовыключатель генератора. Включите снова, нажав кнопку слева за сервисной панелью)
Код ошибки 4	Перегрев конвектомата (Сработал термовыключатель генератора, Термовыключатель конвектомата, термовыключатель вентилятора или датчик платы охлаждения. Снова включите генератор и конвектомат кнопкой, расположенной слева за сервисной панелью.)
Код ошибки 5	Перегрев вентилятора (Вентилятор слишком горячий. Сработал термовыключатель мотора. Подождите 10 мин. и попробуйте включить снова.)
Код ошибки 6	Перегрев слива. (Температура слива слишком высокая (выше 75°C) больше 5 минут. Проверьте работу сливной насадки)
Код ошибки 7	Отказ датчика конвектомата (Не работает температурный датчик конвектомата)
Код ошибки 8	Не подсоединен зонд внутренней температуры (Была выбрана программа с использованием зонда для измерения внутренней температуры продукта, но он не подсоединен).
Код ошибки 9	Отказ датчика генератора (Не работает температурный датчик парогенератора)
Код ошибки 10	Отказ датчика слива (Не работает датчик слива. Печь может работать)
Код ошибки 11	Нехватка воды (Парогенератор не заполнился за две минуты. Проверьте, что открыт кран для подачи воды.)
Код ошибки 12	Перегрев охлаждающей пластины твердотельного реле.
Код ошибки 13	Перегрев генератора (Температура в парогенераторе выше 130°C. Если ошибка повторяется, очистите парогенератор от накипи)
Код ошибки 14	Слишком низкая скорость вентилятора
Код ошибки 15	Перегрев процессора (Температура панели центрального процессора выше нормы (>60°C).)
Код ошибки 16	Перегрев панели ввода-вывода (Температура панели ввода-вывода выше нормы (>60°C).)
Код ошибки 18	Ошибка памяти (внутренняя ошибка)
Код ошибки 19	Неверный язык
Код ошибки 20	Внутренняя ошибка (нет связи между компьютером и панелью ввода-вывода)
Код ошибки 22	Невозможность перезапуска (Сбой во время выполнения программы. Перерыв длился слишком долго, перезапуск программы невозможен)
Код ошибки 23	Конвектомат слишком горячий (конвектомат слишком горячий для старта программы КомбиВош (> 120°C)
Код ошибки 24	Забит слив (Парогенератор не сливает воду после промывки. Датчик уровня сигнализирует о высоком уровне воды после слива)
Код ошибки 25	Отказ зонда внутренней температуры (ошибка 1 или 2 из трех датчиков зонда внутренней температуры продукта).
Код ошибки 28	Ошибка конфигурации основных сигналов (3, 4, 5, 12).
Код ошибки 34	Низкое давление воды (Проверьте, открыта ли подача воды)

Рекомендуемые программы

Все нижеприведенные рецепты предназначены для конвектоматов с режимами КлимаОптима и Пароварка. Справа приведена переводная таблица, которая позволит Вам использовать рецепты во всех прочих конвектоматах HOUNO. Вы также можете посмотреть рецепты на нашем сайте: www.houno.com	КлимаОптима 0 %	Горячий воздух с открытой вытяжкой
	КлимаОптима 30 – 60%	Комби пар 1
	КлимаОптима 70 – 90%	Комби пар 2
	КлимаОптима 100%	Комби пар 3
Пароварка	Комби пар 3	

Внимание: большая часть программ имеет режимы ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ или ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПАРООБРАЗОВАНИЕ, после которых следует ОСТАНОВКА. Это означает, что продукты следует помещать в камеру конвектомата только после завершения этих этапов. **Выберите программу – нажмите старт – дождитесь звукового сигнала – откройте дверцу – поместите продукты в камеру конвектомата – при необходимости вставьте зонд для определения внутренней температуры продукта – закройте дверцу. Выполнение программы продолжится автоматически**

* (данное значение относится к прогнозируемому уровню влажности, которую продукты отдают во время приготовления в нижеприведенных режимах).

Телятина и говядина	•	Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Поджарка, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		250	1		Используйте специальные жиры для придания колера, а также эмалированные чугунные подносы / противни / решетки для гриля *20%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		250		57	
Толстый край, 4-6 кг, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		160	2		
	2	КлимаОптима	60	135	20		
	3	КлимаОптима	20	150		57	
	4	Горячий воздух		185		62	
Вырезка, зажаренная куском, 1½-3 кг, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев- остановка		210	2		Добавление 5-10 г соли на кг мяса за 6-24 часа до начала приготовления уменьшает потери веса при жарке на 2-3% *30%
	2	КлимаОптима	30	185		60	
Жареные куски мяса, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		250	1		Добавление 5-10 г соли на кг мяса за 6-24 часа до начала приготовления уменьшает потери веса при жарке на 2-3% *30%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		250		59	
Тушеное мясо, 3-6 кг, хорошо прожаренное	1	Предварительный нагрев - остановка		160	2		*60%
	2	КлимаОптима	70	135		65	
	3	КлимаОптима	40	165		75	
Говядина или телятина на кости, 3-6 кг, с жиром, хорошо прожаренная	1	Предварительный нагрев - остановка		140	2		*50%
	2	КлимаОптима	80	110	20		
	3	КлимаОптима	40	135		50	
	4	КлимаОптима	20	165		70	
	5	Горячий воздух / открытая вытяжка		195	15		
Длительная жарка, 10 часов, Мясо с жиром, хорошо прожаренное	1	КлимаОптима	100	110	30		*50%
	2	КлимаОптима	30	80	180		
	3	КлимаОптима	30	70	370		
	4	КлимаОптима	0	220	20		

Длительная жарка, 10 часов, отбивная, средней прожарки	1	КлимаОптима	40	100	30		*50%
Тушеная телячья ножка	1	Предварительный прогрев - остановка		180	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	165		60	
	3	КлимаОптима	20	100		70	
Ростбиф, 2-5 кг, средняя степень прожарки	1	Предварительный прогрев - остановка		160	2		Добавление 5-10 г соли на кг мяса за 6-24 часа до начала приготовления уменьшает ужарку на 2-3%
	2	КлимаОптима	30	135		57	
Филе в слоеном тесте	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		*50%
	2	Горячий воздух		150		50	
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		180		60	
Приготовленная на пару грудинка, 1-4 кг, хорошо прожаренная	1	Предварительный пар - остановка		100	8		*60%
	2	Пароварка		100		80	
	3	Пароварка		80	45		
Лазанья	1	КлимаОптима	30	145		85	*60%
	2	КлимаОптима	0	185	10		
Изделия из рубленого мяса	1	КлимаОптима	40	165		80	*60%
	2	КлимаОптима	0	185	10		
Паштет в формах по 1000 г	1	КлимаОптима	30	80		75	*60%
	2	КлимаОптима	0	100	10		
Свинина		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Жареная свиная шея и ребра, с жиром, 2-5 кг, хорошо прожаренные	1	КлимаОптима	100	100	30		*50%
	2	КлимаОптима	60	165		78	
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		195	20		
Жареная свинина, филейная часть, 2-5 кг	1	Предварительный нагрев - остановка		175	2		*40%
	2	КлимаОптима	30	165		75	
Свиная шея без жира, 2-4 кг, хорошо прожаренная	1	Предварительный нагрев - остановка		195	2		*50%
	2	КлимаОптима	30	165		78	
	3	КлимаОптима	20	70	45		
Окорок на кости, 8-10 кг, хорошо прожаренный	1	Предварительный пар - остановка		100	8		*50%
	2	Пароварка		100	120		
	3	КлимаОптима	60	135		75	
	4	КлимаОптима	20	185	20		
Постный окорок, 2-3 кг, хорошо прожаренный	1	Предварительный нагрев - остановка		185	2		*30%
	2	КлимаОптима	60	165		85	
Жареные свиные отбивные, 140-200 г	1	Предварительный нагрев - остановка		250	1		Используйте эмалированные чугунные подносы / противни с силиконовым покрытием / решетки для гриля, а также специальные жиры для придания колера
	2	Горячий воздух		225		16	
Свиные ребрышки, базовый метод приготовления	1	Предварительный пар - остановка		100	8		Специи /маринад
	2	Пароварка		100	45		

Свинные ребрышки, со специями (поджаренные, маринованные)	1	Предварительный нагрев - остановка		200	2		*30%
	2	КлимаОптима	65	170	30		
Тушеная свинина, 2-3 кг, хорошо прожаренная	1	Предварительный нагрев - остановка		160	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	135		65	
	3	КлимаОптима	70	165		80	
Молочный поросенок, зажаренный целиком, 20-23 кг, хорошо прожаренный	1	КлимаОптима	60	100	240		Используйте тележку HOUNO для приготовления молочного поросенка, поставляется для моделей конвектоматов 1.16 и 1.20. *40%
	2	КлимаОптима	20	70	210		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		250	30		
Жареные стейки		Режим	%	°C	Мин.	СТ	Примечания
Стейк, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		210	2		Для жарки крупных кусков мяса. Отличная программа для приготовления стейков в ночное время. На последней стадии мясо остается горячим неограниченно долгое время. Рекомендуемое время приготовления до последнего этапа 60/90 минут (средняя / сильная степень прожаренности). При этом мясо получается особенно нежным, а ужарка уменьшается на 10-15 % по сравнению с традиционными методами приготовления. Мясо можно подавать прямо из камеры конвектомата.
	2	КлимаОптима	20	185	10		
	3	Охлаждение		40			
	4	КлимаОптима «Стейк»	30			62	
	5	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора / Cook & Hold				60	
Стейк, хорошо прожаренный	1	Предварительный нагрев - остановка		210	2		
	2	КлимаОптима	20	185	10		
	3	Охлаждение		40			
	4	КлимаОптима «Стейк»	30			80	
	5	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора / Cook & Hold				60	
Птица		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Кура, 1000 г	1	Предварительный нагрев - остановка		210	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	180	10		
	3	КлимаОптима	40	190	15		
	4	КлимаОптима	0	205	7		
Кура, 1400 г	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	165	30		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка	0	190	10		
Кура, 1700 г	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	165	30		
	3	КлимаОптима	0	190	10		
Террин из гусиной печени	1	Охлаждение - остановка		55			
	2	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора		65		45	
Куриный пирог, 1000 г, в форме	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		*60%
	2	КлимаОптима	60	160		75	

Жареная утка, 3000 г	1	Предварительный нагрев - остановка		185	2		*50%
	3	КлимаОптима	50	145	80		
	4	КлимаОптима	25	170	30		
Рыба		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Рыба на пару, 60-130 г	1	Предварительный пар - остановка		70	8		
	2	Пароварка		70		60	
Террин из рыбы	1	Предварительный нагрев - остановка		100	2		*70%
	2	КлимаОптима	60	120		65	
Жареная камбала, панированная	1	Предварительный нагрев - остановка		250	2		Используйте эмалированные чугунные подносы / противни с силиконовым покрытием / решетки для гриля, а также специальные жиры для придания колера
	2	КлимаОптима	0	225	16		
Лосось на пару, филе, 1-3 кг	1	Предварительный пар - остановка		70	8		Используйте плоские противни и бумагу для выпечки. Поместите филе кожей вниз. После отваривания снимите кожу и аккуратно удалите темный жир со спины рыбы с помощью ложки.
	2	Пароварка		70		60	
Рыба на гриле, 80 г	1	Предварительный нагрев - остановка		250	2		*20%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		225	7		
Овощи		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Отварной картофель, 70-120 г	1	Предварительный пар - остановка		100	8		Макс. 8-9 кг, перфорированный контейнер
	2	Пароварка		100	40	98	
Запеченный картофель	1	КлимаОптима	60	165		98	*60%
Картофельное пюре	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		*60%
	2	КлимаОптима	50	150	65		
Картофель фри, (9x9 мм)	1	Предварительный нагрев - остановка		250	2		Используйте специальную проволочную корзину. Совет: 1 раз в процессе приготовления встряхните корзину
	2	КлимаОптима	20	230	7		
Картофель фри, (7x7 мм)	1	Предварительный нагрев - остановка		250	2		*20%
	2	КлимаОптима	20	230	5		
Отварной рис (приготовленный на пару)	1	Предварительный пар - остановка		100	8		Используйте глубокую гастроемкость для варки и плоскую в качестве крышки.
	2	Пароварка		100	25		
Датская рисовая каша	1	Предварительный пар - остановка		100	8		Добавьте сахар, соль а также другие приправы и хорошо размешайте перед добавлением молока. Используйте плоскую гастроемкость в качестве крышки. 2 кг риса на 90 мм гастроемкость.
	2	Пароварка		100	105		

Хлеб и выпечка		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Датская сдоба, 85-100 г, выпечка	1	Предварительный нагрев - остановка		210	2		Расстояние между противнями должно быть 130 мм, что равно направлениями между двумя направляющими. *40%
	2	Горячий воздух		175	13		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		180	5		
Датская сдоба, мини, 40-75 г, выпечка	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		Расстояние между противнями должно быть 130 мм, что равно направлениями между двумя направляющими. *40%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		170	18		
Хлеб, полуфабрикат, 500-700 г, выпечка	1	Предварительный нагрев - остановка		220	2		*30%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		180	11		
Багеты, 250 г, выпечка	1	Предварительный нагрев - остановка		230	2		*20%
	2	Горячий воздух		180	9		
Ржаной хлеб, полуфабрикат, 1100 г, выпечка	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*40%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка		160	25		
Полуавтоматическая программа выпечки хлеба, 5-600 г	1	Расстойка		32	45		
	2	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора		185	24		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		185	10		
Хлеб, 60 г	1	Предварительный нагрев - остановка		240	2		*40%
	2	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора		180	10		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		180	5		
Хлеб, 400-600 г	1	Предварительный нагрев - остановка		230	2		*30%
	2	Горячий воздух		180	24		
	3	Горячий воздух / открытая вытяжка		200	4		
Слоеное тесто	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*50%
	2	Горячий воздух / открытая вытяжка и низкая скорость вентилятора		160	20		
Десерты		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Крем-брюле, порционно по 150 мл	1	Охлаждение - остановка		75			
	2	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора		75	80		
Меренги	1	Предварительный нагрев - остановка		100	2		

	2	Горячий воздух / открытая вытяжка и низкая скорость вентилятора		95	80		
Бисквиты	1	Предварительный нагрев - остановка		220	2		*30%
	2	Горячий воздух / низкая скорость вентилятора / открытая вытяжка					
Морепродукты		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Омар, приблиз. 1,2 кг, отварной	1	Предварительный пар - остановка		100	8		Время приготовления примерно 1 мин / 100 г + 3 мин.
	2	Пароварка		100	15		
Мидии, отварные	1	Предварительный пар - остановка		100	8		
	2	Пароварка		100	15		
Креветки, отварные	1	Предварительный пар - остановка		100	8		
	2	Пароварка		100	10		
Дичь		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Филе оленины, отбитое, 1-2 кг, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*30%
	2	КлимаОптима	20	180		59	
Седло, оленина с жиром, 3-5 кг, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*50%
	2	КлимаОптима	40	160	10		
	3	КлимаОптима	60	165		57	
Оленья нога	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*50%
	2	КлимаОптима	60	165		57	
Баранина		Режим	%	°C	мин.	СТ	Примечания
Баранья ножка, без кости, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		190	2		*50%
	2	КлимаОптима		60	165	57	
Шпигованная баранина (без кости), средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		*50%
	2	КлимаОптима		60	150	55	
	3	КлимаОптима	0	185		60	
Баранина, филе, отбитое, средней прожаренности	1	Предварительный нагрев - остановка		180	2		*30%
	2	КлимаОптима	20	180		59	

Выпечка

(из сборника рецептов HOUNÖ 1985 – 2002)

Продукт	• Режим	Время приготовления в мин.	температура °С	Примечания и советы
Булочки*	Горячий воздух	15-20	170-180	Ручное повышение влажности в первые 10 сек., 40-50 г/шт.
Буханки*	Горячий воздух	25-35	160-180	Ручное повышение влажности в первые 10 сек., 650 г/шт.
Кексы*	Горячий воздух	15-20	160-170	Ручное повышение влажности в первые 15 сек., 40 г/шт.
Багеты, полуфабрикаты	Горячий воздух, возможно открытая вытяжка	10-12 / 2-4	170-180	Без добавления влажности в камеру конвектомата
Французские булочки/ багеты	Горячий воздух, возможно открытая вытяжка	15-20 / 2-5	170-180	Ручное повышение влажности в первые 10-20 сек.
Датская сдоба**	Горячий воздух, возможно открытая вытяжка	10-50 / 5-7	170-180	Разного размера
Мраморный пирог	Горячий воздух	50-70	160-170	В специальной форме для выпечки
Пирог «Мадейра»	Горячий воздух	50-80	150-160	В специальной форме для выпечки
Ванильные бисквиты	Горячий воздух	7-10	160-170	
Слоеные изделия	Горячий воздух	20-25	160-180	½ скорости вентилятора
Шу (булочки)	Горячий воздух	20-30	160-180	½ скорости вентилятора
Миндальный пирог	Горячий воздух	8-12	170	
Меренги	Горячий воздух, возможно открытая вытяжка	120-140	80	½ скорости вентилятора
	*) Изделия из дрожжевого теста, которые предварительно не подвергались производителем расстойке, должны растаивать/подниматься в течение 15 - 40 мин., в зависимости от вида и размера изделия. Замороженные изделия перед расстойкой следует разморозить до +5°.			
	**) Датская сдоба из дрожжевого теста должна растаиваться в течение 15-20 мин., в то время как некоторые полуфабрикаты могут выпекаться сразу после морозильной камеры. Замороженные дрожжевые продукты следует размораживать более продолжительное время.			

ОВОЩИ

(из собрания рецептов HOUNÖ 1985 – 2002)

Продукт	Режим	Время приготовления в мин.	температура °С	Примечания и советы
Картофель	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	30-40	100	Свежий. Разные сорта картофеля требуют разного времени приготовления.
Картофель	Горячий воздух + открытая вытяжка	15	100	Предварительно отваренный
Жареный картофель	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	15	230	Предварительно отваренный и нарезанный – добавьте масло
Запеченный картофель	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	60	185	
Морковь	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	25	100	Свежая, целиком, среднего размера
Мелкая морковь	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	18	100	Глубокой заморозки, добавьте специи, не размораживая
Цветная капуста	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	20	100	Разделенная на кочешки, свежая
Брокколи	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	15	100	Свежая
Брокколи	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	18	100	Глубокой заморозки
Брокколи	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	2-3	100	Бланшированная
Фасоль	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	10	100	Глубокой заморозки
Брюссельская капуста	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	20	100	Замороженная
Шпинат	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	8	100	Свежий
Сельдерей	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	20	100	Глубокой заморозки, добавьте специи, не размораживая
Лук-порей	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	15	100	Свежий
Рис	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	30	100	Отварной на пару. 1 часть риса на 1½ части холодной воды
Паста	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	25	100	Засыпьте пасту в холодную воду. 1 часть пасты на 1½ части холодной воды*
Яйца	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	8	100	Всмятку, возможно в специальных поддонах
Яйца	Пароварка/100% КлимаОптима/Комби 3	12	100	Вкрутую, возможно в специальных поддонах

* время варки уменьшается при использовании предварительно нагретой воды

Блюда из мяса

(из собрания рецептов HOUNÖ 1985 – 2002)

Продукт	Режим приготовления	Время приготовления в мин.	температура °С	Примечания и советы
Говяжья вырезка	Горячий воздух + Комби 1 или Клима Оптима 20-40%	5 / 15	200 / 140	Свежая, крупным куском. Добавьте специи перед началом приготовления.
Ростбиф	Горячий воздух + Комби или Клима Оптима 40%	20 / 25	180 / 140	Перед приготовлением добавьте специи
Кусок говядины	Пароварка + Комби 2 + Горячий воздух или Клима Оптима 100% + Клима Оптима 50%	15-20 / 70-90 / 20-25	100 / 140-150	Хорошо прожаренный
Жареная телятина	Пароварка + Комби 2 + Горячий воздух или Клима Оптима 100% + Клима Оптима 50%	10-15 / 60-70 / 15-20	160-190	Перед приготовлением добавьте специи и жир
Жареная свинина	Пароварка + Комби 2 + Горячий воздух или Клима Оптима 100% + Клима Оптима 30%	10 / 60 / 25	100 / 180 / 190	Свинная шея с жиром. Перед приготовлением добавьте специи
Свиные отбивные	Горячий воздух + открытая вытяжка	15	225	Свежие
Шницель	Горячий воздух + открытая вытяжка	15	225	Свежий
Тефтели	Комби 1 / Клима Оптима 50%	15	165	Предварительно обжаренные в сковороде, 75 г
Блюда из рубленого мяса	Пароварка + Комби 1 + Комби 1 или Клима Оптима 60% на всех этапах	10 / 45 / 20	100 / 160 / 175	Прим. 2 кг в алюминиевой форме
Ливерный паштет	Горячий воздух + открытая вытяжка	45	170	Алюминиевые формы по 250 и 500 г на водяной бане
Замаринованная свинина, филейная часть	Комби 1 или Клима Оптима 60%	50-60	180	
Копченый окорок	Комби 1 или Клима Оптима 60%	80	175	Добавьте горчицу + сахар
Окорок в слоеном тесте	Горячий воздух или Клима Оптима 20%	15 / 90	160 / 180	Открытая или закрытая вытяжка
Свинная шея в маринаде	Пароварка / Комби 3 / Клима Оптима 100%	60	100	Свежая, бескостная
Печень	Горячий воздух или Клима Оптима 20%	6 / 6	235	Свежая, порционная – добавьте масло
Гратин	Комби 1-2 или Клима Оптима 60%	45	185	
Сосиски	Пароварка / Комби 3 / 100% / Клима Оптима	18	80	
Омлет	Горячий воздух + открытая вытяжка	30		Добавьте в посуду для приготовления масло

Птица, Рыба и Дичь

(из сборника рецептов HOUNÖ 1985 – 2002)

Продукт	Режим приготовления	Время приготовления в мин.	температура °С	Примечания и советы
Курица	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	20-25 / 10-15	160 / 185	Свежая, размороженная, 1000 г
Курица	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	35-45 / 10-15	180 / 220	Замороженная, 800 г
Куриные окорока	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	15 / 5	160 / 185	Свежая, размороженная
Утка	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	50-60 / 50-60	170-180	Свежая или размороженная, 3000 г
Гусь	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	90-120 / 15-20	160-185	Свежий или размороженный
Индейка	Комби 1 + Горячий воздух и открытая вытяжка или КлимаОптима 60% + КлимаОптима 0%	80-100 / 10-20	160-185	4000 г, возможно с жиром
Камбала	Горячий воздух	12-18	175-185	Свежая, с добавлением масла
Гренландский палтус	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	10-20	70-75	Свежий
Форель	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	10-15	70-75	Свежая
Палтус	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	8-12	70-75	Свежий
Треска	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	12-18	70-75	Свежая
Мидии	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	15-20	75-80	Свежие
Оленина, седло	Комби 1 или КлимаОптима 50%	25-23	180-200	Свежая, возможно с жиром или с добавлением масла
Оленья нога	Пароварка + Горячий воздух + Комби 1 или КлимаОптима 100% + КлимаОптима 50%	15 / 20 / 30-40	170-180	Свежая, возможно с жиром или с добавлением масла
Баранья ножка	Пароварка + Комби 1 + Горячий воздух или КлимаОптима 100% + КлимаОптима 50%	20 / 25 / 30-40	170-180 / 140-160 / 160	Без кости, добавьте специи
Мясной хлебец	Комби 1 или КлимаОптима 60%	15-20	220	Свежее мясо, добавьте специи
Мясо/птица в вакуумной упаковке	Пароварка / Комби 3 / КлимаОптима 100%	10-15	70-85	Филе

На нашем сайте www.houno.com, Вы найдете массу информации о компании HOUNÖ и широком ассортименте пароконвектоматов из серии Visual Cooking.

www.houno.com предоставит Вам:

- Информацию о продукции HOUNÖ – широкий выбор пароконвектоматов, специализированные решения и большой ассортимент аксессуаров
- Техническую информацию по конвектоматам
- DVD для пользователя Visual Cooking– как программировать Ваш конвектомат из серии Visual Cooking.
- Практическая эксплуатация конвектомата с помощью интерактивного программного обеспечения.
- Рецепты изысканных и простых в приготовлении блюд.
- Последние новости компании HOUNÖ.
- Руководства пользователя
- Интранет с каталогом запасных частей, чертежами, электрическими диаграммами, сервисными бюллетенями, руководствами по установке и пр.

Для доступа в Интранет Вам потребуется пароль. Для получения более подробной информации обратитесь, пожалуйста, в компанию HOUNÖ: houno@houno.com



Работаем для Вас - всегда и везде

Имея 30-летний опыт производства самых современных конвектоматов, HOUNÖ по праву является одним из мировых лидеров по производству пароконвектоматов и пекарских шкафов. Мы используем свои знания, чтобы обеспечить Вам возможность эффективной, надежной и удобной работы.

За много лет HOUNÖ превратилась из маленькой датской компании в мирового лидера по производству конвектоматов. Сегодня серия Visual Cooking поставляется самым взыскательным клиентам по всему миру через широкую сеть торговых представителей и сервисных центров.

HOUNÖ входит в американскую группу компаний Middleby Corporation, в которой работает более 1500 человек, и является одним из лидеров на рынке профессионального кухонного оборудования. У HOUNÖ есть 17 партнеров и филиал в Швеции.

В разработке серии Visual Cooking принимали участие лучшие специалисты компании HOUNÖ. Выпуская самую широкую линейку конвектоматов на рынке, мы уверены, что у нас Вы найдете то, что нужно именно Вам.

Посетите наш сайт www.houno.com и узнайте много нового!

HOUNÖ A/S

Альсвей 1
DK 8900 Рандерс
Дания
Тел. +45 87 11 47 11
Факс +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com