

## ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

### 1. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- гриля;
- запекания;
- выпечки.

Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка готовятся равномерно, что соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

### 2. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ И ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР + ПАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- тушения;
- глазирования.

Преимущества режима:

- Исключается высыхание пищи.
- Минимизируется потеря веса исходного продукта.
- Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание.
- Существенно сокращаются потери веса при жарении.
- Затрачивается меньше времени на приготовление блюд.

При температуре +130°C твердые овощи, такие как морковь, готовятся в этом режиме значительно быстрее.

### 3. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ (ПАР +100°C).

Подходит для:

- бланширования;
- варки;
- приготовления на пару;
- варки на медленном огне, не доводя до кипения;
- вымачивания;
- приготовления диетических блюд.

Преимущества режима:

- Благодаря повышенной мощности парогенератора значительно сокращается время приготовления, что снижает потребление электроэнергии.
- Благодаря постоянной температуре рабочей камеры и максимальному насыщению паром происходит равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления.
- Исключается смешение вкуса и запаха, даже если одновременно загружаются самые разные продукты.
- Обеспечивается приготовление диетических блюд.

### 4. РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ (РЕГЕНЕРАЦИЯ +120°C...+160°C).

Позволяет разогревать готовые блюда, подвергнутые предварительной шоковой заморозке, непосредственно перед подачей на стол.

Преимущества режима:

- Исключается изменение структуры продукта в процессе регенерации благодаря «мягкому» воздействию на продукт.
- Существенно сокращается время разморозки и подогрева продукта при сохранении его исходного качества и пищевых свойств.

### 5. РЕЖИМ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.

Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой Вам температуры.

### 6. РЕЖИМ «ДЕЛЬТА Т» (ΔT).

Позволяет готовить продукт в особо длительном режиме, когда разница температуры снаружи продукта (в камере пароконвектомата) и температуры внутри продукта (контролируется термощупом) предварительно задается самим поваром. Тем самым происходит постепенный нагрев камеры пароконвектомата до достижения необходимой температуры внутри продукта. Данный режим используется для достижения эффекта «томления в печи».

Подходит для:

- крупных кусков мяса, рыбы, птицы.

Преимущества режима:

- Обеспечивается равномерное приготовление крупного куска продукта (буженина, окорок и пр.).

### 7. РЕЖИМ МОЙКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Режим ручной мойки пароконвектомата обусловлен наличием в аппарате душирующего устройства. Необходимо просто нанести специальное очищающее средство на внутреннюю поверхность камеры аппарата и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства.

Режим автоматической мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата. Применяя данный режим в ночное время, Вы сэкономите средства, благодаря «ночному тарифу» за электроэнергию.