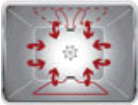


אביזרים

- PPR2 - אבן מיוחדת לאפיית פיצה



תנור עיקרי



ECO:



תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית



גוף חימום עליון ותחתון בלבד:



בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



גוף חימום גריל:



בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



סחרור אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון:



השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחים גדולים המצריכים בישול ארוך. אין העברה של ריחות או טעמים בעת הבישול בתוכנית זו. תוכנית זו



מאוורר עם גוף חימום של גריל:



חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים:



הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים



סחרור אוויר:



השילוב של מאוורר הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו, נותן פיזור חום אחיד ללא נקודות קרות. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מוקדם במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין העברת ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל, צריכת



מאוורר עם גוף חימום תחתון:



שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



ניקוי פיירוליטי:

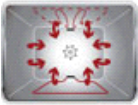
ניקוי פיירוליטי ב-500 מעלות צלזיוס מסיר כל הצטברות של שומן מתוך התנור. משך זמן התהליך יכול לנוע בין 1.5-3 שעות, בהתאם לכמות הליכלוך שהצטבר



ניקוי פיירוליטי חסכוני:

כאשר התנור פחות מלוכלך, ניתן לבחור בתוכנית ניקוי פיירוליטי חסכוני. בתוכנית זו משך הזמן המרבי הוא 1.5 שעות

תנור עזר



ECO

ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



מחצית גריל

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר

