





































# Convotherm 4 Przegląd profili przyrządzania

Wytyczne dla profili przyrządzania z niemieckiego obszaru językowego.









	Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	<b>Kalafior, świeży</b>	Para 	100	10			5
	<b>Pieczony ziemniak</b>	Tryb konwekcyjno-parowy 	180		93		3
	<b>Brokuły, świeże</b>	Para 	100	6			7
	<b>Warzywa grillowane</b>	Gorące powietrze 	220	8		 5	18
	<b>Jajka, ugotowane na twardo</b>	Para 	98	15			12

	Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	<b>Marchew, świeża</b>	Para 	100	8			25
	<b>Łódeczki ziemniaczane</b>	Faza 1: Gorące powietrze  Faza 2: Gorące powietrze 	220 220	4 8		 5	26
	<b>Ziemniaki</b>	Para 	100	30			28
	<b>Warzywa głęboko mrożone, pełen załadunek</b>	Faza 1: Gorące powietrze  Faza 2: Para 	145 100	10 8			50
	<b>Pizza / podłomyki</b>	Gorące powietrze 	210	6			34





## Dodatki













Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Faza 1: Gorące powietrze  Faza 2: Gorące powietrze 	200  200	6  6		 5	36
	Tryb konwekcyjno-parowy 	160	35			38
	Para 	100	20			39
	Para 	100	30			40














## Zapiekanki




Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Faza1: Tryb konwekcyjno-parowy  Faza 2: Gorące powietrze 	145  210	40  10		 5	1
	Faza1: Tryb konwekcyjno-parowy  Faza 2: Gorące powietrze 	135  210	30  15		 5	27






## Mięso













Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Para 	75	10			9
	Tryb konwekcyjno-parowy 	210		60		16










Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Krótkie pieczenie Gorące powietrze 	210	10			30
	Pieczony pasztet mięsny Gorące powietrze 	115		72		31
	Pieczeń wołowa Tryb konwekcyjno-parowy 	135		85		41
	Stek wołowy, średnio wysmażony Gorące powietrze 	225		48		42
	Pieczeń zapiekana, obróbka wstępna parą Para 	100	10			29

Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Rolada Tryb konwekcyjno-parowy 	150		82		34
	Pieczeń wieprzowa Tryb konwekcyjno-parowy 	135		78		45
	Kotlet schabowy, panierowany Gorące powietrze 	200	5			47
	Chrupiąca pieczeń wieprzowa Tryb konwekcyjno-parowy 	120		50		46
	Golonka, pieczona Faza 1: Para  Faza 2: Tryb konwekcyjno-parowy  Faza 3: Gorące powietrze 	100 135 210	10	60 82		21














Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
 <p><b>Kurczak grillowany, cały 1000 g</b></p>	Gorące powietrze ☰	200	15			19
	Gorące powietrze ☰	220	20		☰ C&T 5	
	Gorące powietrze ☰	100	1		☰ C&T 5	
	Gorące powietrze ☰	30	1		☰ C&T 5	
 <p><b>Pierś kurczaka, pieczona</b></p>	Gorące powietrze ☰	235		72		23
 <p><b>Udka kurczaka, świeże</b></p>	Gorące powietrze ☰	210		60		24

Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
 <p><b>Ryba, grillowana</b></p>	Gorące powietrze ☰	210	12:30		☰ C&T 5	13
 <p><b>Ryba na parze</b></p>	Para ☁	80	12:30			14
 <p><b>Paluszki rybne</b></p>	Gorące powietrze ☰	210	12		☰ C&T 5	15
 <p><b>Pstrąg pieczony</b></p>	Gorące powietrze ☰	230	10		☰ C&T 5	17
 <p><b>Ryba na rożnie</b></p>	Gorące powietrze ☰	220	10		☰ C&T 5	49

Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Wyrastanie, wypieki	Para Gorące powietrze	30 30	5 5		20
		Para Gorące powietrze	30 30	5 5	 1	
		Para Gorące powietrze	30 30	5 5	 1	
		Para Gorące powietrze	30 30	5 5	 1	
		Para Gorące powietrze	30 30	5 5	 1	
		Para Gorące powietrze	30 30	5 5	 1	
	Bagietka, głęboko mrożona	Gorące powietrze	170	12:30		2
		 1 (+01:30 Min)				
	Precle, głęboko mrożone	Gorące powietrze	155	15		6
		 1				
	Bułki, głęboko mrożone	Gorące powietrze	170	12:30		8
		 1 (+01:30 Min)				

Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Croissanty, głęboko mrożone	Faza 1: Gorące powietrze	160	00:01 Min		11
		 3 (+2:30 Min)	160	13		
		Faza 2: Gorące powietrze	160	2		
	Faza 3: Gorące powietrze	160			 5	
	Ciasto drożdżowe	Tryb konwekcyjno-parowy	150	35		22
						
	Babka	Faza 1: Gorące powietrze	140	10		44
		 1	160	6		
		Faza 2: Gorące powietrze				 5
						
	Piszkopt 1/1 GN	Faza 1: Gorące powietrze	140	10		4
		 1	170	6		
		Faza 2: Gorące powietrze				 5
						



	Produkt	Program gotowania	Temperatura °C	Czas w min	Sonda °C	Funkcja dodatkowa	easyDial Nr profilu
	Chrupiąca skórka	Gorące powietrze 	210	10		 5	55
	Podtrzymywanie temperatury, mięso	Gorące powietrze 	75	---		 1	52
	Podtrzymywanie temperatury, GN	Para 	75	---		 1	53
	Cebula / cytryna, blanszowanie	Para 	100	3:30			54
	Pomidory, blanszowanie	Para 	100	2			51

1	Zapiekanka / lasagne	29	Pieczeń zapiekana, obróbka wstępna parą
2	Bagietka, głęboko mrożona	30	Krótkie pieczenie
3	Pieczony ziemniak	31	Pieczony pasztet mięsny
4	Piszkopt 1/1 GN	32	Ryż na mleku
5	Kalafior, świeży	33	Muffin
6	Precle, głęboko mrożona	34	Pizza / podkłomyki
7	Brokuły, świeże	35	Drożdżówki / ciasto duńskie
8	Bułki, głęboko mrożone	36	Frytki ziemniaczane
9	Parówki	37	Profiteroles
10	Sos karmelowy / Royal	38	Quiche
11	Croissanty, głęboko mrożone	39	Ryż, basmati
12	Jajka, ugotowane na twardo	40	Ryż, parboiled
13	Ryba, grillowana	41	Pieczeń wołowa
14	Ryba, przyrządzana na wolnym ogniu	42	Stek wołowy, średnio wysmażony
15	Paluszki rybne	43	Rolada
16	Kotlet mielony	44	Babka
17	Pstrąg pieczony	45	Pieczeń wieprzowa
18	Warzywa grillowane	46	Chrupiąca pieczeń wieprzowa
19	Kurczak grillowany, cały 1000 g	47	Kotlet schabowy, panierowany
20	Przyrządzenie, wypieki	48	Suflet
21	Golonka, pieczona	49	Ryba na rożnie
22	Ciasto drożdżowe	50	Warzywa głęboko mrożone, pełen załadunek
23	Pierś kurczaka, pieczona	51	Pomidory, blanszowanie
24	Udka kurczaka, świeże	52	Podtrzymywanie temperatury, mięso
25	Marchew, świeża	53	Podtrzymywanie temperatury, GN
26	Łódeczki ziemniaczane	54	Cebula / cytryna, blanszowanie
27	Zapiekanka ziemniaczana	55	Krust
28	Ziemniaki, gotowane		





Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

*Bringing innovation to the table • [welbilt.com](http://welbilt.com)*