

Примечание:

Прибор можно использовать в:

- самостоятельных аппаратах шириной 500 мм, которые производятся от 2000 года,
- самостоятельных аппаратах шириной 600 мм, которые производятся от 2002 года,
- встроенных аппаратах, которые производятся от 2003 года
- духовках, которые предлагают возможность печь по системе горячего воздуха или нижнего обогревателя с круглым обогревателем.

Неожиданно к вам придут гости. Выйти из затруднительного положения вам поможет наш профессиональный противень. На нем вы можете быстро приготовить свежую и замороженную пищу - пиццу, без добавления подсолнечного масла или других жиров и без размораживания.

Противень всегда устанавливайте на решетку.

С одной стороны поверхность противня **ребристая**, с другой - **гладкая**. Ребристая сторона подходит для приготовления стейков, различных филе, овощей. **На гладкой** стороне рекомендуется готовить замороженную пиццу, замороженные рубленые бифштексы и некоторые виды овощей



Процесс приготовления на профессиональном противне



- Установите решетку с профессиональным противнем на **3-й уровень** направляющих (на **2-й уровень**, если тип прибора начинается на EV2..., EVP2..., E2..., EI2..., K2...) в холодную духовку. Установите режим нагрева:
 - горячий воздух  с температурой 250°C или
 - нижний нагревательный элемент и круговой нагревательный элемент  с температурой 230-240°C.
- Пустой духовой шкаф разогрейте при выбранной температуре до ее достижения (в различных моделях духовок это индицируется по-разному: гаснет сигнальная лампочка, термометр, кружок...), т. е. до первого выключения термостата.

- После того как противень разогреется, грейте противень в течение 3-5 минут ☹️, 5-6 минут ☹️.
- **Внимание!** Когда профессиональный противень прогреется, установите на один уровень ниже, на **2-й уровень** направляющих (на **1-й уровень**, если тип прибора начинается на EV2..., EVP2..., E2..., EI2..., K2...), мелкий эмалированный противень для сбора капающего жира.
После этого на горячий противень положите еду, которую будете печь.
- Готовьте 7-14 минут.
- **Предупреждение!** Перед приготовлением не смазывайте мясо и овощи растительным маслом и другими жирами, а также не приправляйте специями.
- **Внимание!** Внутренние поверхности, решетка, противень и другое оборудование сильно нагреваются во время работы духовки! Во избежание ожогов пользуйтесь рукавицами!
- После окончания приготовления решетку вместе с противнем снимите с направляющих и поставьте на термостойкую поверхность или снимите приготовленные кусочки с противня непосредственно в духовке.
Вы также можете использовать ручку для извлечения решетки с противнем.
С помощью термостойкой пластиковой лопатки подвиньте противень на решетке до ее заднего края, затем снизу ручкой подхватите решетку и извлеките ее вместе с противнем из духовки.
- Для снятия приготовленных блюд с противня используйте термостойкую пластиковую лопатку. Не переворачивайте **филе, стейки и куски рыбы** во время приготовления. Не беспокойтесь о том, что верхняя сторона блюда после приготовления не зарумянилась. Просто при выкладывании на тарелку, поддев лопаткой и придерживая другим прибором, переверните приготовленные стейки, филе, куски рыбы и ломтики овощей нерумяной стороной вниз, а сверху окажется золотистая корочка, но **не проделывайте этого с пиццей**.
- Приготовленные кусочки филе на тарелке эффектно смотрятся благодаря ребристости, с нижней стороны они гладкие, но прожаренные. Блюда рекомендуется солить и приправлять уже на тарелке: таким образом вы предупредите потерю сочности и сухость приготовленного блюда.
- Замороженные продукты (пиццу и рубленый бифштекс) перед приготовлением не следует размораживать, кладите их замороженными на разогретый противень.
- **Профессиональный противень после извлечения**

из духовки еще долгое время сохраняет тепло. Противень благодаря особому алюминиевому материалу способен быстро аккумулировать и затем долго сохранять тепло. Поэтому будьте осторожны: существует опасность ожогов!

- Преимущество приготовления на профессиональном противне заключается в том, что блюда (стейки, различные филе, куски рыбы) сохраняют необычную сочность, собственный вкус и аромат, при приготовлении не используется растительное масло и другие жиры, что подходит для диетического питания. **Предупреждение!** Во избежание повреждения особого силиконового покрытия для снятия приготовленных блюд с противня используйте термостойкие пластиковые или деревянные приборы. Нельзя нарезать еду на противне!

Рецепты



филе лосося

Количество: 2 шт.

Вес: 200 г/шт.

Время приготовления: 8-10 мин.. на ребристой стороне противня



филе цыпленка

Количество: 2 шт.

Вес: 200 г/шт.

Время приготовления: 9-12 мин. на ребристой стороне противня

Совет: Советуем вам перед приготовлением филе лосося и цыпленка обсушить бумажным полотенцем. Примечание: Если вы хотите, чтобы верхняя сторона филе была тоже ребристая, переверните и поджарьте филе с этой стороны, однако продолжительность приготовления увеличится, а мясо станет менее сочным. **Соблюдение времени, указанного в таблице с фотографиями, обеспечит сочность и достаточную степень прожарки и не предусматривает переворачивания во время приготовления.**

Если вы одновременно готовите большое количество порций, время приготовления может увеличиться. Следите, чтобы куски продуктов не были слишком толстыми, максимально 15 мм.

При нагревании противень немного выгибается, но после охлаждения возвращается в изначальную форму.



Телятина

Количество: 2 шт.

Вес: 200 г/шт.

Время приготовления 8-11 мин. на ребристой стороне противня



Говядина - грудная часть

Количество: 2 шт.

Вес: 130 г/шт. толщиной 1,8-2 см

Время приготовления: 7 мин. - средне прожаренная,
10-12 мин. - хорошо прожаренная на ребристой стороне противня



Замороженные рубленые бифштексы

Количество: 2-3 шт.

Вес: 120 г/шт.

Время приготовления: 6-8 мин. мин. на гладкой стороне противня



Шницель

Количество: 2 шт.

Вес: 150 г/шт.

Время приготовления: 12-14 минут.



Баклажаны

Количество: 2 шт.

Вес: 1,5 см/шт.

Время приготовления: 7 мин. на ребристой или гладкой стороне противня

Время приготовления зависит от толщины ломтиков, тонкие ломтики готовьте 5 мин. на гладкой стороне противня.



Печеный перец

Количество: перец разрезать вдоль на плоские куски

Время приготовления: 10 мин. на гладкой стороне противня



Замороженная пицца

Dr. Oetker, вегетарианская

Время приготовления: 6-8 мин. на гладкой стороне противня



Резанные шампиньоны,

посыпанные натертым сыром

Время приготовления: 4-5 мин. на гладкой стороне противня

Очистка и уход

Профессиональный противень необходимо очищать после каждого использования. Используйте горячий водный раствор средства для ручного мытья посуды и мягкую, неабразивную губку.

Сильные загрязнения между ребер очищайте мягкой пластиковой щеткой. Запрещается использование металлических губок, жестких щеток, грубых агрессивных и абразивных чистящих средств, так как они могут повредить силиконовое покрытие противня.

Противень можно мыть в посудомоечной машине с использованием программы для обычной посуды.

Сильные загрязнения на поверхности противня можно размягчить, нанеся на них мягкой губкой водный раствор средства для ручного мытья посуды и оставив на некоторое время, а затем промойте водой. Не наносите других неразбавленных бытовых моющих средств на поверхность противня.