



OVENS PLANET®

Číslo místa prog.	Zelenina / zeleninové výrobky	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
11	mrkev	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	růžičky kvěťáku	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	jemný hrášek	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	fazolek	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	hrášek	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	růžičky brokolice	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	růžičky Romanesco	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	kedluben na plátky	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	růžičková kapusta	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	trhaný salát	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	zelený chřest	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	chřest	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	kapie mix červená/žlutá/zelená	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	krájené žampiony	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	pórek krájený na kroužky	100%	100°C	-	12-15	s otvory
11	celer krájený na kostky	100%	100°C	-	12-15	s otvory

Číslo místa prog.	Brambory/bramborové výrobky	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
12	brambory ve slupce	100%	100°C	-	25-35	s otvory
12	loupané brambory	100%	98°C	-	25-35	s otvory
13	brambory paní vévodkyně	-	170-180°C	-	15-20	plné dno
13	bramborové kuličky	-	170-180°C	-	15-20	plné dno
14	gratinované brambory	-	170-180°C	-	30-40	plné dno
13	brambory Macaire	-	180-200°C	-	15-20	plné dno
15	strouhaný bramborový koláč	-	170-180°C	-	8-12	plné dno
16	houskové knedlíky	100%	98°C	-	25	plné dno
16	bramborové knedlíky	100%	98°C	-	25	plné dno
17	pečené brambory	-	180-200°C	-	15-20	plné dno
18	nudle na pánvi „Schupfnudeln“	-	170-180°C	-	18-12	plné dno
17	krokety	-	180-200°C	-	15-20	plné dno
12	zámecké brambory	100%	100°C	-	25-35	s otvory
17	mandlové brambory	-	180-200°C	-	15-20	plné dno

Číslo místa prog.	Rybí speciality	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
-------------------	-----------------	--------------------------------------	--	--	--------------	------------

**OVENS PLANET®**

19	pošírovaný pstruh	100%	80°C	-	12-18	plné dno
20	filé z tresky	100% OV	200-220°C	-	12-18	rošt+GN
19	mušle	100%	80°C	-	12-18	s otvory
20	platýz pečený	100% OV	200-220°C	-	12-18	rošt
20	rybí prsty	100% OV	200-220°C	-	12-18	plné dno
19	pošírovaný losos	100%	80°C	-	12-18	s otvory
20	obalované filé z lososa	100% OV	200-220°C	-	12-18	plné dno
20	obalované rybí karbanátky	100% OV	200-220°C	-	12-18	rošt
20	steak z platýze pečený	100% OV	200-220°C	-	12-18	plné dno
20	mini-platýz pečený	100% OV	200-220°C	-	12-18	plné dno
19	malí krabi	100%	80°C	-	12-18	s otvory
19	humr	100%	80°C	-	12-18	s otvory
19	císařský humr	100%	80°C	-	12-18	s otvory
19	řiční raci	100%	80°C	-	12-18	s otvory
19	ocasy z langust	100%	80°C	-	12-18	s otvory
19	celý platýz	100%	80°C	-	12-18	s otvory

**OV** – odvádění vlhkosti z vnitřního prostoru konvektomatu, **GN** – zachytávání šťávy v nádobě typu GN

Číslo místa prog.	Pokrm z telecího masa	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
29	telecí filé	100% OV	200-220°C	68°C	-	rošt
23	1. telecí kýta	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
30	telecí medailonky	100% OV	200-220°C	-	8-12	rošt
23	1. telecí hřbet	100%	130°C	-	10	rošt
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	rošt
23	1. plněné telecí hrudí	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. telecí nožička	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. telecí ruláda	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
30	telecí steak	100% OV	200-220°C	-	8-12	rošt
31	telecí jazyk	100%	120°C	-	70-100	plné dno
20	telecí kotlet	100% OV	200-220°C	-	10-15	rošt

**OV** – odvádění vlhkosti z vnitřního prostoru konvektomatu



OVENS PLANET®

Číslo místa prog.	Pokrm z hovězího masa	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
21	hovězí filé medium	100% OV	200-220°C	50-70°C	-	rošt
	rumpsteak	100% OV	200-220°C	50-70°C	-	rošt
22	rostbíf studený	20%	Delta 35°C	54°C	-	rošt
23	1. hovězí roláda	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
31	vařené hovězí maso	100%	100°C	-	70-100	plné dno
24	1. hov. filé na nudličky přírodní	100%	200°C	-	8	plné dno
	2. zalít vývarem	20%	170°C	-	4	
23	1. hovězí pečeně	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
36	filé Wellington	-	160-180°C	62°C	-	plné dno

*OV – odvádění vlhkosti z vnitřního prostoru konvektomatu*

Číslo místa prog.	Zvěřina, zajíc a jehněčí	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
32	zvěřinový guláš	20%	160-180°C	-	30-75	plné dno
23	1. kýta z divočáka	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
33	hřbet z divočáka	10-20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. nadívaná pečeně jelen/srnc	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
34	filé ze zaječího hřbetu	100% OV	200-220°C	-	4-8	rošt
35	špikované zaječí stehno	20%	160-180°C	-	30-45	plné dno
30	jehněčí / skopové medailonky	100% OV	200°C	-	8-12	rošt
30	pštrosí steak 180 – 200 g	10%	165-180°C	-	8-12	rošt
23	1. jehněčí / skopové vcelku	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
26	skopové – panenka	100% OV	220-240°C	55°C	-	plné dno
20	zaječí hřbet	20%	200-220°C	-	15-20	plné dno
27	skopová / jehněčí koruna	100% OV	220-240°C	-	15-20	plné dno
30	jelení / srnčí medailonky	100% OV	220-240°C	-	8-12	plné dno

*OV – odvádění vlhkosti z vnitřního prostoru konvektomatu*



OVENS PLANET®

Číslo místa prog.	Pokrmý z vepřového masa	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
23	1. vepřová pečeně	100%	100°C	-	10	rošt+ZZŠ
	2.	20%	160-180°C	83°C	-	rošt+ZZŠ
26	vepřová panenka	100% OV	200-220°C	60°C	-	rošt+ZZŠ
20	vepřový řízek	100% OV	200-220°C	-	12-15	rošt
23	1. vepřové koleno	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	85°C	-	plné dno
27	přírodní vepřová kotleta	100% OV	220°C	-	15-20	rošt+ZZŠ
28	játrovka	20%	130-160°C	70°C	-	plné dno
27	karbanátek	100% OV	190-220°C	-	15-20	plné dno
31	ovarové koleno	100%	120°C	-	70-100	plné dno
27	pečená žebra	100% OV	200-220°C	-	15-20	rošt
36	1. uzené – plec	100%	130°C	-	10	rošt+ZZŠ
	2.	20%	160-180°C	80°C	-	
23	1. vepřová panenka	100%	130°C	-	10	rošt+ZZŠ
	2.	20%	160-180°C	80°C	-	rošt+ZZŠ
30	vepřové medailonky	100% OV	200-220°C	-	8-12	rošt
23	1. selátko	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno

**OV** – odvádění vlhkosti z vnitřního prostoru konvektomatu, **ZZŠ** – zásobník na zachytávání šťávy

Číslo místa prog.	Drůbež	Regulace páry min 10% max 100%	Regulace teploty min 0°C max 260°C	Nastavení vnitřní tep. min 0°C max 260°C	Čas (minuty)	Typ nádoby
23	1. kachna cca 2,6 kg	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. horní stehno z krůty	100%	130°C	-	10	plné dno
23	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. husa cca 2,5 – 3,0 kg	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. přírodní krůtí prsa	100%	130°C	-	10	plné dno
23	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. roláda z krocana	100%	130°C	-	10	rošt+ZZŠ
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
23	1. bažant vcelku	100%	130°C	-	10	plné dno
	2.	20%	160-180°C	79°C	-	plné dno
20	krůtí medailonky	100% OV	200-220°C	-	10-15	plné dno





OVENS PLANET®

## Programy pro horkovzdušné trouby UNOX / konvektomaty UNOX

Název						
Program číslo:						
fáze 1 – 4 označení stupňů pečení	zvolení času 1 min až 9 h 59 min	zvolení klima		zvolení teploty 0-260° C	vnitřní teplota 1-100° C	zastavení motoru
		přívod vlhkosti 0- 100%	odvod vlhkosti 0- 100%			
1						
2						
3						
4						

Název						
Program číslo:						
fáze 1 – 4 označení stupňů pečení	zvolení času 1 min až 9 h 59 min	zvolení klima		zvolení teploty 0-260° C	vnitřní teplota 1-100° C	zastavení motoru
		přívod vlhkosti 0- 100%	odvod vlhkosti 0- 100%			
1						
2						
3						
4						

Název						
Program číslo:						
fáze 1 – 4 označení stupňů pečení	zvolení času 1 min až 9 h 59 min	zvolení klima		zvolení teploty 0-260° C	vnitřní teplota 1-100° C	zastavení motoru
		přívod vlhkosti 0- 100%	odvod vlhkosti 0- 100%			



OVENS PLANET®

1						
2						
3						
4						

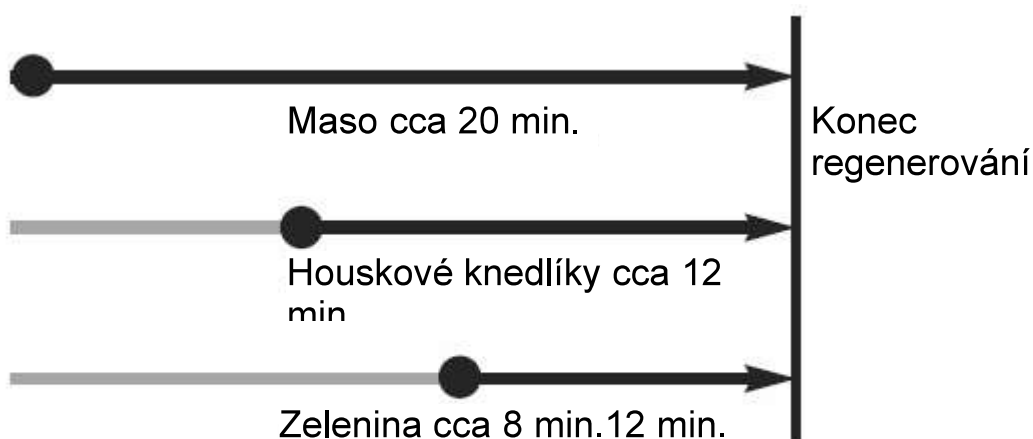
[www.unx-oefen.de](http://www.unx-oefen.de)

## Regenerování jídel

### Použití

Pokrmý na talířích se regenerují 8 – 12 minut při 130°C a přidání 60% páry.  
Omáčku prosím přidávejte po regenerování.

Pokud provádíte zároveň regenerování masa, zeleniny a přílohy, dbejte prosím na to, že se doba regenerování liší (viz schéma).



● Okamžik vložení min.

### Tipy

Naplňte maso, zapékané brambory atp. horkou omáčkou případně Font auf. Tím se sníží doba regenerování.

Okraje talíře očistěte už před regenerováním.

Neprovádějte regenerování mas, které si mají zachovat kůrčičku, společně se zeleninou nebo jinými vařenými pokrmy, neboť pro maso je



OVENS PLANET®

třeba suché klima uvnitř konvektomatu, např. předem tepelně upravenou kachnu ve Fond?? při teplotě 180°C a plném odvodu vlhkosti celkem 8 minut. Tak získáte opět křupavou kůrčičku.

## **Manuální čištění přístroje**

### **Manuální čištění přístroje**

Pokud jste si nezakoupili žádný systém mytí ROTOR.Klean, postříkejte konvektomat čistícím prostředkem UNOX při dodržení bezpečnostních předpisů pro čistící prostředek a nechte jej působit. Při tom by měl mít konvektomat vnitřní teplotu nejvýše 70°C. Pokud je teplota vyšší, nechte přístroj vychladnout.

Poté zapněte přístroj podle stupně znečištění na 10 - 20 minut při 100% přidávání páry na 70°C. Pokud ještě poté najdete znečištěná místa v přístroji, manuálně je dočistěte. Poté vystříkejte přístroj ruční sprchou (lze zakoupit jako příslušenství) a zkontrolujte, zda je přístroj opravdu čistý.

Pokud objevíte na Vašem přístroji ještě špinavá místa, ještě je prosím manuálně dočistěte a vystříkejte přístroj znova. Nečistěte v žádném případě ovládací panel pomocí proudu vody z ruční sprchy, voda by jej mohla poškodit.

Následně zahřejte konvektomat na teplotu 120°C a nechte jej po dobu 10 minut vysušit.

**Ruční sprcha**    objednávkové číslo:    **XC 201**