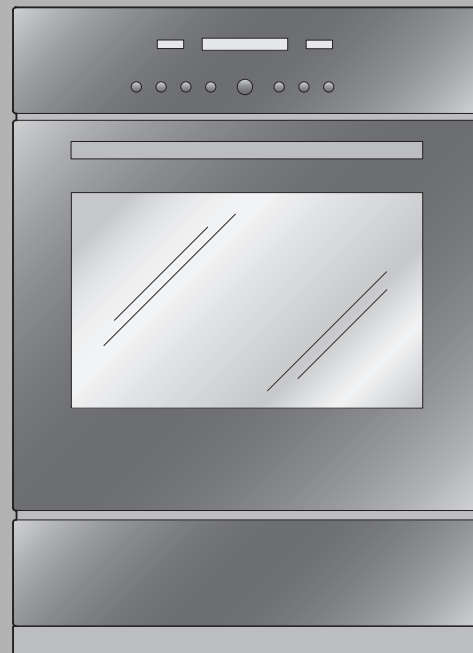










Духовая печь

Руководство по эксплуатации
Советы по настройке,
режим «Автоматический», мягкое жарение





Советы по настройке

Значения пиктограмм

	Режим работы
°C	Температура в камере
	Разогреть до достижения нужной температуры в камере
 °C	Температура сердцевины
 мин.	Длительность в минутах
 ч	Длительность в часах
	Подставка
	Принадлежности
	Автоматический AX a,b,c
	— Степень подрумянивания <ul style="list-style-type: none">■ a Слабое подрумянивание■ b Среднее подрумянивание■ c Сильное подрумянивание
	— Группа пищевых продуктов



Данные в столбце  действительны только для приготовления с использованием программы «Автоматический»

Программу «Автоматический» можно вызвать и запустить регулировочной ручкой . Соблюдайте также указания, приведенные в разделе «Автоматический» в руководстве по эксплуатации прибора.

Оптимальное использование

Рекомендуемые в книгах рецептов температуры камеры бывают слишком высоки, и предлагаемые подставки не являются оптимальными для этого прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для оптимального использования.

- ▶ Всегда задвигайте оригинальный противень «скошенной стороной» до самой стенки камеры.

Пирог, кекс			°C			МИН.		
Кекс, баба (шоколад, морковь, «мрамор», орех и т.д.)	A14		165–175	да	50–65	2	2	
Торт (шоколад, морковь, орех и т.д.)	A15		170–180	да	45–55	2	2	
Бисквитный торт	A15a		180–190	да	30–40	2	2	
Бисквитный рулет	–		190–200	да	7–10	2	1 + 3	
			180–190	да	8–12	2		
Торт по-линцски	A15		170–180	да	45–55	2	2	
Слегка запеченное песочное сдобное тесто	–		190–200	да	20–25	2	2	
Песочное сдобное тесто с фруктами	–		180–190	да	45–55	2	2	
			170–180	да	45–55	2		
Венский пирог, дрожжевой венок, косичка	A13		180–200	5 мин.	35–45	2	или	
Люцернский пряник	A15		170–180	да	60–70	2	2	
Пирог, испечённый на противне	–		180–190	да	20–30	2	2	
Яблочный штрудель	–		190–200	да	30–35	2	2	
Пирог из взбитых белков с сахаром	–		130–150	да	25–35	3	3	
Японский корж	–		150–170	да	20–30	2	1 + 3	или
			140–160	да	20–30	2		

Мелкоштучные мучные кондитерские изделия			°C		мин.		
Выпечка «аперитив»	A1a		190–200	да	7–15	2	
			180–190	да	7–12	1+3	
Изделия из слоёного теста с начинкой (круассан с ветчиной, ореховой начинкой и т.д.)	A1		170–190	да	15–25	2 1+3	
Печенье из дрожжевого теста	A13		170–190	да	15–25	2	
Эклеры, пирожные из заварного теста	–		160–180	да	25–35	2	
Шоколадное печенье	–		160–180	да	10–15	2	
Брунсли, «звёздочки» с корицей	–		160–180	да	8–12	2	
			150–170	да	10–15	1+3	
Миланское и рождественское печенье	–		160–170	да	10–15	2	
			150–160	да	10–15	1+3	
Базельский пряник	–		170–180	да	15–20	2	
Анисовое печенье	–		130–140	да	20–25	2	
			120–130	да	20–25	1+3	
Меренги *	–		100–110	нет	45–90	2	
Брускетта, чесночный хлеб	–		200–210	да	5–10	2	
Гавайский тост	A4		200–220	да	15–20	2	

* После выпечки оставить высушиваться на ночь

Открытый пирог, пицца

- При использовании замороженных или свежих фруктов, дающих много сока, добавить заливку на пирог только через 15–20 минут выпечки.

			°C		мин.		
Фруктовый пирог	A11		200–210	да	40–50	2	
			170–190	да	40–50	2	
			180–190	да	40–50	1+3	
Пицца свежая	A9		200–220	да	20–25	2	или
			200–220	да	20–25	2	
			190–200	да	20–25	1+3	
Пицца замороженная *	A10	–	–	–	–	–	
Пикантный открытый пирог (сыр, овощи, лук)	A11		170–190	да	35–45	2	
			190–200	да	35–45	2	
			170–190	да	35–45	1+3	

* Согласно информации изготовителя

Хлеб, хала			°C		МИН.		
Хлеб	A12		200–210	5 мин.	40–50	2	
			190–200	5 мин.	40–50	1+3	
Булочки	A12		210–220	5 мин.	25–30	2	
			190–200	5 мин.	25–30	1+3	
Хала	A12a		190–200	5 мин.	30–40	2	
			170–190	5 мин.	30–40	1+3	

Запеканка, гратен			°C		МИН.		
Сладкая запеканка	A5		190–200	да	30–45	2	
Гратен (овощи, рыба, картофель)	A3		190–200	да	30–45	2	
Лазанья, мусака	A3		200–210	да	30–40	2	
Запеченные овощи	A4		220–230	да	5–10	2	
			230	5 мин.	5–10	3	












Мясо			°C		°C			
Телячья лопаточная часть	A8		200–210	да	68–72	60–90	2	
Ростбиф	–		200–220	да	55–60	35–45	2 1	и
Говяжья лопаточная часть	A8		180–190	да	68–72	70–90	2	
Свиная шейная часть	A8		200–210	да	78–82	60–90	2	
Жареная свиная лопатка	–		180–190	да	78–82	60–90	2 1	и
Тушеная свиная лопатка	A8		210–220	да	78–82	60–90	2	
Баранья задняя ножка	A8		210–220	да	–	100–120	2 1	и
Мясной рулет	–		190–210	да	–	50–80	2	или
Мясной паштет	–		160–170	да	–	45–60	2	
Филе в тесте	–		200–210	да	–	25–35	2	
Отбивные котлеты *	–		250	5 мин.	–	12–16	4 3	и
Жареные сосиски *	–		250	5 мин.	–	12–16	4 3	

* По истечении половины времени перевернуть










Мягкое жарение, легкое обжаривание	Предлагаемое значение			Диапазон настройки		
	Степень готовности	t °C	$t_{\text{ж}}$ ч.	$t_{\text{ж}}$ ч.		
Телячье филе	с кровью	58	3½	2½–4½	2	
	в самую пору	62	3½	2½–4½	2	
Телячий огузок, кусок телячьей почки	–	67	3½	2½–4½	2	
Телячья лопаточная часть	–	80	3½	2½–4½	2	
Телячья шейная часть	–	81	3½	2½–4½	2	
Говяжье филе	с кровью	53	3½	2½–4½	2	
	в самую пору	57	3½	2½–4½	2	
Антрекот, ростбиф	с кровью	52	3½	2½–4½	2	
	в самую пору	55	3½	2½–4½	2	
Говяжья спинная часть, говяжий огузок	–	67	3½	2½–4½	2	
Говяжья лопаточная часть	–	72	3½	2½–4½	2	
Кусок свиной почки, свиной огузок	–	67	3½	2½–4½	2	
Свиная шейная часть	–	85	3½	2½–4½	2	
Баранья задняя ножка	с кровью	63	3½	2½–4½	2	
	в самую пору	67	3½	2½–4½	2	










Мягкое жарение с грилем	Предлагаемое значение			Диапазон настройки			
	Подрумянивание	Λ °С	 ч.	 ч.			
Телячья лопаточная часть	средняя	80	4	3½–4½	3 * 1	 и 	
Телячья шейная часть	средняя	80	4	3½–4½	3 * 1		
Рулет из телячьей грудинки	средняя	78	4	3½–4½	3 * 1		
Говяжья спинная часть	средняя	70	4	3½–4½	3 * 1		
Говяжья лопаточная часть	средняя	80	4	3½–4½	3 * 1		
Свиная шейная часть	средняя	85	4	3½–4½	3 * 1		
Свиная лопаточная часть	средняя	80	4	3½–4½	3 * 1		
Баранья задняя ножка	средняя	65	4	3½–4½	3 * 1		











* Шампур с опорной рамкой

Птица, рыба		°C		 мин.		
Цыпленок *		180–190	нет	60–80	2 1	
Цыпленок, 4 половинки		220–230	5 мин.	60–70	2 1	
Ножка цыпленка *		250	5 мин.	25–35	3 2	
Рыба целиком (форель, золотая макрель и т.д.) *		200–220	да	20–30	2	

* По истечении половины времени перевернуть.

Приготовление в глиняном горшке		°C		 мин.		
Цыпленок		200–220	нет	60–70	2	
Жарение		220–220	нет	80–90	2	
Сочная вырезка ломтиками		200–220	нет	50–70	2	

Низкотемпературная термообработка		°C		Λ °C	 ч.		
Говяжье филе		80–90	нет	55–60	2–3	2	
Ростбиф		80–90	нет	55–60	2½–3½	2	
Кусок свиной почки		90–100	нет	65–70	3–4	2	

Вяление, сушка		°C		 ч.		
Яблочные ломтики или колечки		70	нет	7–8	2, 1+3, 1+2+3	или 
Разрезанные грибы		50–60	нет	5–8	2, 1+3, 1+2+3	
Зелень		40–50	нет	3–5	2, 1+3, 1+2+3	
Абрикосы		60–70	нет	14–16	2, 1+3, 1+2+3	



Следите за вялением и сушкой. При пересушивании возникает опасность пожара!

- ▶ Использовать только неповрежденные, спелые фрукты, свежие грибы и зелень.
- ▶ Фрукты, грибы и зелень очистить и измельчить.
- ▶ Положить на оригинальный противень или решетку бумагу для выпечки, распределить по ней продукты и вставить в подходящую подставку.



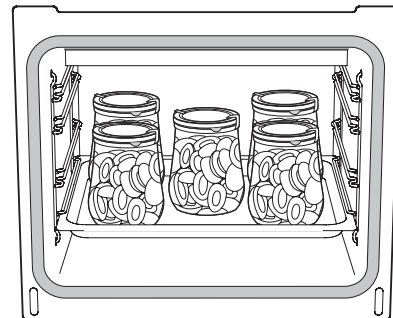
Можно использовать максимум одну решетку и два оригинальных противня.

- ▶ Вставьте деревянную ложку между панелью управления и дверцей, чтобы оставалась открытой щель ок. 2 см.
- ▶ Регулярно переворачивайте продукты, тогда они сохнут равномернее.

Стерилизация, консервирование

В домашнем хозяйстве под стерилизацией понимается консервирование продуктов в стеклянных банках. В камере можно одновременно разместить максимум 5 банок.

- ▶ Используйте только неповрежденные банки с максимальной емкостью 1 литр.
- ▶ Вставьте оригинальный противень в подставку 1.
- ▶ Равномерно наполните банки продуктами и закройте банки в соответствии с указаниями изготовителя.
- ▶ Поставьте банки на противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выберите режим работы 150 °С.
 - Примерно через 60–90 минут в жидкости через короткие интервалы начнут подниматься маленькие пузырьки.
- ▶ Настройте температуру в камере на 30 °С и оставьте банки в камере еще на 40 минут.
- ▶ Нажатием клавиши выключите прибор и оставьте дверцу прибора открытой в фиксированном положении.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Выньте банки и проверьте их герметичность.



Автоматический

А1 Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
15–30 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Печенье из слоеного или иного теста, закрытое или открытое, например <ul style="list-style-type: none">■ Пирожки из слоёного теста с начинкой■ «Пицца-плюшки»■ Палочки без начинки■ Пирог с ветчиной	Палочки без начинки: ▶ Выберите настройку «Слабое подрумянивание».
А2 Выпечка «аперитив» БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Быстрозамороженные закуски быстрого приготовления, например <ul style="list-style-type: none">■ Пирог с ветчиной■ Пирог с сыром■ Эльзасская пицца■ Пирожки из слоёного теста с начинкой■ Весенние рулетики	Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирайте длительность согласно информации, приведенной на упаковке: <ul style="list-style-type: none">■ 8–12 мин.■ 13–20 мин.■ 21–35 мин.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A3 Запеканка	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2	Запеканки и гратен, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Картофельный гратен ■ Макаронный гратен ■ Рисовая запеканка ■ Лазанья ■ Мусака 	Лазанья: ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание» или «Среднее подрумянивание»
A4 Запекание до образования корочки	Применение	Указания
10–30 мин. * Подставка 2	Тосты и запекание до образования корочки, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Гавайский тост ■ Запеканки ■ Запекание овощей до образования корочки 	

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A5 Суфле	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2	Сладкие и пикантные на вкус суфле и больших и малых формах, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Сырное суфле ■ Суфле из спаржи ■ Шоколадное суфле ■ Белковый гратен (ягодный гратен) 	Также подходит для приготовления сладких гратенов со взбитыми белками.
A6 Печеный картофель	Применение	Указания
20–50 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Печеные картофельные гарниры, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Картофельная стружка ■ Картофель ломтиками ■ Картофель кусочками ■ Печеный картофель ■ Маринованные овощи (крупно нарезанные) 	► Кусочки картофеля не располагайте слишком плотно, лучше разделите их на два противня.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

А7 Продукты из картофеля БЗ	Применение	Указания
<p>10–35 мин. *</p> <p>Подставка 2 или 1 + 3</p>	<p>Быстрозамороженные картофельные продукты быстрого приготовления, например</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Картофель фри ■ Крокеты ■ Картофельные бургеры ■ Картофельные жареные шарики 	<p>Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирайте длительность согласно информации, приведенной на упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 8–12 мин. ■ 13–20 мин. ■ 21–35 мин.
А8 Тушеное мясо	Применение	Указания
<p>60–90 мин. *</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Жаркое, закуски, рагу, например</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Тушеное мясо по-итальянски ■ Закуски ■ Ирландское рагу ■ Рагу с соусом карри 	<p>Рагу:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ замаринуйте сырое мясо и уложите его в емкость для термообработки, по желанию, посыпьте овощами и луком. Добавьте немного жидкости. После приготовления заправьте соус. <p>Телятина:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выберите настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

А9 Свежая пицца	Применение	Указания
20–30 мин. * Подставка 2	Пицца, приготовленная домашним способом, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Пицца по-гавайски ■ Кальцоне ■ Мини-пицца ■ «Пицца-плюшки» ■ Эльзасская пицца 	
А10 Пицца БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2	Быстрозамороженные пиццы быстрого приготовления, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Круглая пицца ■ Мини-пицца ■ Семейная пицца 	Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирайте длительность согласно информации, приведенной на упаковке: <ul style="list-style-type: none"> ■ 8–12 мин. ■ 13–20 мин. ■ 21–35 мин.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A11 Пирог	Применение	Указания
Разогрев 20–50 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Открытые пироги и пироги киш, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Пирог со свежими фруктами ■ Пирог с замороженными фруктами ■ Сырный пирог ■ Пирог с луком и шпиком ■ Киш-лорен 	Сырный пирог: ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание».
A12 Хлеб	Применение	Указания
30–45 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Хлеб и хала, любых форм и размеров, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Крестьянский хлеб ■ Хала ■ Хлебцы ■ Фокачча 	Хала: ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A13 Изделия из дрож. теста с начинкой	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Сладкие и пикантные на вкус изделия из дрожжевого теста, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Круассан с ореховой начинкой ■ Косичка ■ Баба ■ Плюшки из дрожжевого теста ■ «Пицца-плюшки» 	Продукт большого размера, например, косичка: ► Выберите настройку «Сильное подрумянивание».
A14 Кекс	Применение	Указания
30–70 мин. * Подставка 2	Кексы любого рода, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Шоколадный кекс ■ Лимонный кекс 	Крупные кексы: ► Выберите настройку «Среднее подрумянивание» или «Сильное подрумянивание»
A15 Торт	Применение	Указания
Разогрев 30–70 мин. * Подставка 2	Торты любого рода, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Шоколадный торт ■ Морковный торт ■ Торт по-линцски 	Торты со взбитыми белками с сахаром и бисквитные рулеты: ► Выпекайте обычным образом

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Область действия

Номер модели соответствует трём первым цифрам на заводской табличке.

Данное руководство по эксплуатации предназначено для моделей:

№ модели	Размерная система
728	55-600/55-762
759	60-600/60-762
729	55-600/55-762
764	60-600/60-762



J728.987-1