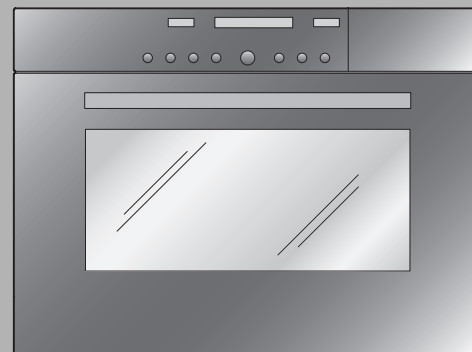











Комбинированная пароварка

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





Советы по настройке

Значения пиктограмм

	Режим работы
	Температура в камере
	Разогреть до достижения нужной температуры в камере
	Температура сердцевины
 мин.	Длительность в минутах
 ч	Длительность в часах
	Подставка
	Принадлежности
	Автоматический AX a,b,c <ul style="list-style-type: none">— 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.













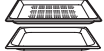

















Оптимальное использование















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.















Для получения оптимального результата при выпечке с обдувом горячим воздухом  или с обдувом влажным воздухом  на нескольких уровнях














- ▶ используйте темные эмалированные противни.

Овощи		°C		 мин.		
Листовой шпинат		100	нет	7–12	1+2	
Фасоль, цветная капуста целиком		100	нет	30–40	1+2	
Цветная капуста в соцветиях		100	нет	17–23	1+2	
Брокколи		100	нет	13–17	1+2	
Цикорий		100	нет	20–25	1+2	
Сушеная фасоль, замоченная		100	нет	35–45	1+2	
Фенхель, измельченный		100	нет	17–23	1+2	
Капуста кочанная измельченная		100	нет	20–30	1+2	
Морковь, измельченная		100	нет	15–20	1+2	
Горох		100	нет	15–20	1+2	
Кольраби, измельченная		100	нет	20–25	1+2	
Черешковый и листовой мангольд		100	нет	15–25	1+2	
Початки кукурузы		100	нет	30–45	1+2	
Пеперони		100	нет	10–15	1+2	
Пеперони очищенные		230	да	10–15	2	
Свекла		100	нет	30–90	1+2	
Брюссельская капуста		100	нет	25–30	1+2	
Кислая капуста, сырая		100	нет	40–70	1+2	
Кислая капуста, предварительно термообработанная		100	нет	20–30	1+2	
Чёрный корень		100	нет	25–35	1+2	

Овощи		°C		 мин.		
Сельдерей измельченный		100	нет	10–20	1+2	
Спаржа, зеленая		100	нет	13–17	1+2	
Спаржа, белая		100	нет	20–25	1+2	
Побеги сельдерея		100	нет	20–25	1+2	
Томаты		100	нет	8–12	1+2	
Томаты очищенные		100	да	5–10	1+2	
Топинамбур		100	нет	15–35	1+2	
Цуккини, измельченные		100	нет	8–12	1+2	





















Картофель			°C		 мин.		
Картофель, измельченный	–		100	нет	15–25	1+2	
Сладкий картофель, картофель целиком	–		100	нет	30–45	1+2	
Картофельная стружка, картофель по-деревенски	A5		230	нет	20–30	2	
Печеный картофель	A5		230	нет	30–50	2	




















Гарниры		°C		 мин.		
Рис + жидкость		100	нет	20–40	2	
Ризотто + жидкость		100	нет	30–40	2	
Кукурузная крупа (полента) + жидкость		100	нет	30–40	2	
Манная крупа + жидкость		100	нет	10–15	2	
Чечевица + жидкость		100	нет	15–60	2	
Перловая крупа + жидкость		100	нет	20–30	2	
Пшеничная крупа + жидкость		100	нет	20–40	2	
Турецкий горох замоченный + жидкость		100	нет	20–30	2	












Мясо		°C		 мин.		
Отварное мясо		100	нет	60–90	2	
Свиная лопатка		100	нет	60–90	2	
Грудинка, копченая свинина		100	нет	45–60	2	
Колбаса		100	нет	30–45	2	
Мясное рагу с соусом		100	нет	30–45	2	
Шпик		100	нет	20–30	2	
Филе (говядина, телятина, свинина)		100	нет	20–30	2	










Мясо						МИН.		
Антрекот, ростбиф	–		200–210	да	40–50	2		
Говяжья лопаточная часть	A7		190–200	да	60–75	2		
Телячья лопаточная часть	A7		200–210	да	60–75	2		
Свиная лопаточная часть	A7		180–200	да	60–90	2		
Баранья задняя ножка	A7		210–220	да	60–90	2		
Мясной рулет	–		190–210	да	50–70	2		
Мясной паштет	–		160–170	да	45–60	2		
Закуски, гуляш	A7		160–180	да	45–60	2		
Филе в слоеном тесте	–		200–210	нет	30–40	2		
			180–200	да	25–40	2		

Мягкое жарение	Предлагаемое значение			Диапазон настройки		
	Степень готовности	t °C	t ч.	t 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	

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	
Птица		°C		 мин.			
Цыпленок целиком		220–230	да	50–60	2		
Грудинка цыпленка		100	нет	10–20	1+2		
		210–220	да	8–12	2		
Ножка цыпленка		220–230	да	20–30	2		
Террин из птицы		90	нет	15–30	2		

Рыба, морепродукты		°C		 мин.		
Рыбное филе		80	нет	10–20	1+2	
		200–210	да	15–20	2	
Рыба целиком (форель, золотая макрель и т.д.)		80	нет	20–30	1+2	
		180–210	да	15–25	2	
Тунец		100	нет	10–30	1+2	
Ракушки		100	нет	20–30	1+2	
Рыбный террин		100	нет	15–30	2	

Десерт		°C		 мин.		
Карамельный пудинг		90	нет	20–40	2	
Флан		90	нет	20–50	2	
Компот (яблоки, сливы, айва и т. д.)		100	нет	10–20	2	или 

Йогурт		°C		 ч.		
Йогурт кремообразный		40	нет	5–6	2	
Йогурт плотный		40	нет	7–8	2	

Пирог, кекс			°C				
Кекс, баба (шоколад, морковь, «мрамор», орех, и т.д.)	A13		150–170	да	50–70	2	
Торт (шоколад, морковь, орех и т.д.)	A14		150–170	да	30–50	2	
Бисквитный торт	A14a		160–170	да	30–40	2	
Бисквитный рулет	–		180–200	да	8–12	2 1+3	
Торт по-линцски	A14		150–170	да	40–50	2	
Слегка запеченное песочное сдобное тесто	–		170–180	да	20–25	2	
Песочное сдобное тесто с фруктами	A10		170–180	да	40–50	2	
Венский пирог, дрожжевой венок, косичка	A12		180–200	нет	30–40	2	
			170–190	нет	25–35	2	
Люцернский пряник	A14		150–160	да	50–60	2	
Пирог, испечённый на противне	–		170–190	да	25–35	2 1+3	
Яблочный штрудель	–		170–190	да	30–40	2	
Пирог из взбитых белков с сахаром	–		130–140	да	25–35	2	
Японский корж	–		120–140	да	40–60	2	

Мелкоштучные мучные кондитерские изделия			°C		мин.		
Выпечка «аперитив»	A1a		200–220	нет	15–25	2 1+3	
			180–190	нет	15–20	2 1+3	
Изделия из слоёного теста с начинкой (круассан с ветчиной, ореховой начинкой и т.д.)	A1		190–200	нет	20–30	2 1+3	
			180–190	нет	20–30	2 1+3	
Печенье из дрожжевого теста	A12		190–200	нет	15–25	2 1+3	
Эклеры, пирожные из заварного теста	–		160–170	да	20–30	2 1+3	
Шоколадное печенье	–		170–180	да	12–17	2 1+3	
Брунсли, «звёздочки» с корицей	–		170–180	да	8–12	2 1+3	
Сахарно-масляный пирог	–		150–160	да	12–17	2 1+3	
Базельский пряник	–		170–180	да	12–17	2 1+3	

Мелкоштучные мучные кондитерские изделия		°C				
Анисовое печенье		130–140	да	20–30	2 1+3	
Меренги *		80–90	нет	80–100	2 1+3	
Брускетта, чесночный хлеб		180–190	да	5–10	2 1+3	
Гавайский тост		190–200	да	15–20	2	
























* После выпечки оставить высыхать на ночь

Открытый пирог, пицца

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

			°C				
Фруктовый пирог	A10		180–190	да	40–50	2	
Пицца свежая	A8		200–210	да	20–30	2 1+3	
Пицца замороженная *	A9	–	–	–	–	–	
Пикантный открытый пирог (сыр, овощи, лук)	A10		170–180	да	40–50	2	




* Согласно информации изготовителя

Хлеб, хала			°C		 мин.		
Хлеб	A11		200–210	нет	40–50	2	
			200–210	нет	35–50	2	
Булочки	A11		210–220	нет	25–30	2 1+3	 
			210–220	нет	20–30	2 1+3	
Хала	A11a		190–200	нет	30–40	2 1+3	
			180–190	нет	25–35	2 1+3	
			190–200	да	25–35	2 1+3	 
Дрожжевая баба	A12		190–200	нет	35–45	2	
			180–190	нет	30–40	2	
			180–190	да	30–40	2	











Запеканка, гратен			°C		мин.		
Сладкая запеканка	A4		180–200	нет	25–35	2	
Гратен (овоци, рыба, картофель)	A3		180–190	нет	30–40	2	
Лазанья, мусака	A3		170–180	нет	35–45	2	
Запеченные овощи	–		200–220	да	10–15	2	

Разогревание, размораживание		°C		мин.		
Подогревание блюд (1-2 тарелки)		120	нет	6–8	1+3	
Подогревание блюд (3-4 тарелки)		120	нет	8–10	1+3	
Приготовление готовых блюд *	–	–	–	–	–	
Размораживание хлеба		140–150	нет	ок. 20	2	
Размораживание вермишели, лапши, риса		120–130	нет	ок. 20	1+2	
Размораживание овощей *		100	нет	–	1+2	
Размораживание мяса, птицы, рыбы		50	нет	в зависимости от размера	1+2	

* Согласно информации изготовителя

Детское питание		°C		 мин.		
Приготовление детского питания в стеклянных бутылочках		100	нет	4–5	2	
Приготовление детского питания в пластмассовых бутылочках		100	нет	5–6	2	
Разогревание детской каши		100	нет	4–10	2	
Стерилизация бутылочек для детского питания		100	нет	8	2	
	затем 	100	нет	2	2	

Бланшировка, извлечение сока		°C		 мин.		
Бланшировка овощей (фасоли, гороха и т. п.)		100	нет	ок. 5	1+2	
Извлечение сока из фруктов (вишни, винограда и т. п.)		100	нет	30– макс. 90	1+2	
Извлечение сока из ягод (смородины, ежевики, бузины и т. п.)		100	нет	30– макс. 90	1+2	

Вяление, сушка		°C		 ч.		
Яблочные ломтики или колечки		70	нет	7–8	2, 1+3, 1+2+3	
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 принадлежность бумагу для выпечки, распределить по ней продукты и вставить в подходящую подставку.



Можно использовать максимум одну решетку, одну перфорированную емкость для термообработки и один оригинальный противень.

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




Стерилизация, консервирование		°C		 мин.		
Морковь		100	нет	90	1+2	
Цветная капуста, брокколи		100	нет	90	1+2	
Фасоль *		100	нет	60	1+2	
Грибы **		100	нет	75–90	1+2	
Яблоки, груши		90	нет	30	1+2	
Абрикосы		90	нет	30	1+2	
Персики		90	нет	30	1+2	
Айва		90	нет	30	1+2	
Сливы		90	нет	30	1+2	
Вишня		80	нет	30	1+2	

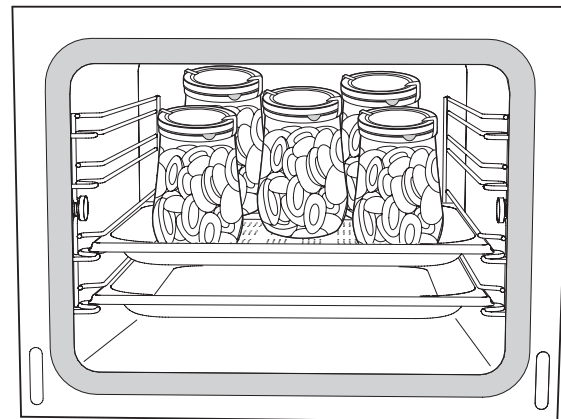
* Выполнить процесс 2 раза, в промежутке полностью охладив банки.

** Грибы должны быть предварительно сварены.

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.
- ▶ Вставить перфорированную емкость для термообработки в подставку **2** и противень из нержавеющей стали (в качестве поддона) в подставку **1**.
- ▶ Равномерно наполните банки продуктами и закройте банки в соответствии с указаниями изготовителя.

- ▶ Поставить банки в перфорированную емкость для термообработки, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выберите режим , а также температуру в камере и длительность согласно таблице.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки  подтвердите выбор.
- ▶ 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

A1 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: <ul style="list-style-type: none">▶ Выберите настройку «Слабое подрумянивание».▶ Можно не смазывать яичным желтком.
A2 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.▶ Можно не смазывать яичным желтком.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A3 Запеканка	Применение	Указания
30–45 мин. * Подставка 2	Запеканки и гратен, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Картофельный гратен ■ Макаронный гратен ■ Рисовая запеканка ■ Лазанья ■ Мусака 	Сладкий гратен со взбитыми белками: ► выберите A4 Суфле
A4 Суфле	Применение	Указания
25–50 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.
A5 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»

А6 Продукты из картофеля БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Быстрозамороженные картофельные продукты быстрого приготовления, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Картофель фри ■ Крокеты ■ Картофельные бургеры ■ Картофельные жареные шарики 	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.
А7 Тушеное мясо	Применение	Указания
40–90 мин. * Подставка 2	Жаркое, закуски, рагу, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Тушеное мясо по-итальянски ■ Закуски ■ Ирландское рагу ■ Рагу с соусом карри 	Рагу: <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.
А8 Пицца свежая	Применение	Указания
25–40 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Пицца, приготовленная домашним способом, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Пицца по-гавайски ■ Кальцоне ■ Мини-пицца ■ «Пицца-плюшки» ■ Эльзасская пицца 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Лучше всего готовить в смазанной жиром, перфорированной емкости для термообработки; в этом случае нижний корж становится более хрустящим.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

А9 Пицца БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	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.
А10 Пирог	Применение	Указания
Разогрев 25–50 мин. * Подставка 2	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» или «Среднее подрумянивание».
А11 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: ► Можно не смазывать яичным желтком. ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

A12 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» 	Круассан с ореховой начинкой: ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание» или «Среднее подрумянивание».
A13 Кекс	Применение	Указания
Разогрев 35–65 мин. * Подставка 2	Кексы любого рода, например <ul style="list-style-type: none"> ■ Шоколадный кекс ■ Лимонный кекс 	
A14 Торт	Применение	Указания
Разогрев 30–45 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 Бисквитный торт: ► Выберите настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Область действия

Номер модели соответствует трём первым цифрам на заводской табличке.

Данное руководство по эксплуатации предназначено для модели:

№ модели	Размерная система
864	60-450



J864.987-2