

ВТОРЫЕ БЛЮДА		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Время готовки в минутах
		°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ	
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свинные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
	Бараньи ребрышки			210	3									20-30
	Рыба жареная			275	4									15-20
РЫБА	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
ОВОЩИ	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
	Савойский бисквит - Желуаз									180	3	180	4	35
ВЫПЕЧКА	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5-10
	Сдобная булочка	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Брауни	180	2									180	2	20-25
	Кекс - Пирог	180	3							180	3	180	3	45-50
	Фруктовый пирог	200	3									190	3	30-35
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3									170	3	15-20
	Кугельхопф									180	2			40-45
	Меренги	100	4							100	4	100	4	60-70
	Печенье мадлен	220	3									210	3	5-10
	Тесто для пирожного с кремом	200	3							180	3	200	3	30-40
	Слоеное печенье	220	3									200	3	5-10
	Саварен	180	3							175	3	180	3	30-35
	Песочный торт	200	1									200	1	30-40
	Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	1	20-25
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
	Пицца					240	1							15-18
	Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
	Суфле									180	2			50
	Пирог	200	2									190	2	40-45
	Хлеб	220	2									220	2	30-40
	Тосты			275	4-5									2-3

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

 Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ → TEMПЕРАТУРА °C									
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°C	ПРОДОЛЖИТЕ ЛЬНОСТЬ мин.	ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин	175	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости
от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

Рецепт в дрожжами (в зависимости от модели)

Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволоочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °C в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.

