



EasyCook

Combair V2000





Духовая печь




Содержание

EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование	3
Настройки	4
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия	4
Пирог и пицца	6
Мясо.....	7
Птица	8
Рыба и морепродукты.....	9
Запеканка и гратен	9
Картофель.....	9
Фрукты и овощи	10
Десерт	10
Грибы.....	10
Стерилизация, консервирование	11






EasyCook






Значения символов

	Режим работы
	Температура в камере
	Разогрев до достижения нужной температуры камеры
	Температурные интервалы

	Длительность
	Подставки
	Принадлежности

Режимы работы

	Верхний/нижний жар
	Верхний/нижний жар с влагой
	Верхний/нижний жар есо
	Нижний жар
	PizzaPlus

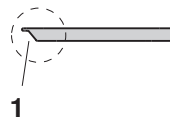
	Гриль
	Гриль-циркуляция воздуха
	Обдув горячим воздухом
	Обдув влажным воздухом
	Обдув горячим воздухом есо


Оптимальное использование

Указанные в книгах рецептов к другим приборам температуры камеры и подставки не всегда являются оптимальными для этого прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для оптимального использования.










































Указанные значения температуры в камере или температурных интервалов и длительности являются ориентировочными. Они могут отличаться в зависимости от вида и размера продукта и личных предпочтений.














































- ▶ Вставить Противень «скошенной стороной» **1** назад в камеру.





























- ▶ В режимах работы  ,  и  для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.

Настройки
















👋 Хлебобулочные и кондитерские изделия								
Хлеб	Выпекание на 1 подставке			180–210 °С	Да	30–50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180–200 °С		35–50 мин	1+3	
Плетенка	Выпекание на 1 подставке			180–210 °С	Да	25–50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			170–190 °С			1+3	
Булочки	Выпекание на 1 подставке			200–220 °С	Да	20–30 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180–200 °С			1+3	
Печенье сладкое	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	15–25 мин	2	
Печенье сладкое	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		150–180 °С	Да	8–15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–15 мин	1+3	
Печенье сладкое	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке		130–145 °С	Да	20–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		120–140 °С			1+3	
Печенье сладкое	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание		160–180 °С	Да	20–35 мин	2	
Печенье сладкое	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке		160–180 °С	Да	7–20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–20 мин	1+3	
Печенье сладкое	Шоколадное печенье	Выпекание		160–180 °С	Да	8–15 мин	2	
Печенье сладкое	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке		160–180 °С	Да	7–20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–20 мин	1+3	
Печенье сладкое	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке		150–170 °С	Да	8–15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		140–160 °С		5–15 мин	1+3	
Печенье сладкое	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	2	
Печенье соленое	Выпечка «аперитив» свежая	Выпекание на 1 подставке		190–210 °С	Да	10–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		170–190 °С		15–30 мин	1+3	


 Хлебобулочные и кондитерские изделия								
Печенье соленое	Брускетта	Выпекание		200–220 °С	Да	5–10 мин	2	
Печенье соленое	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	15–35 мин	2	
Печенье соленое	Чесночный хлеб	Выпекание		200–230 °С	Да	5–10 мин	2	
Печенье соленое	Гавайский тост	Выпекание		200–220 °С		15–25 мин		
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Выпекание		170–190 °С	Да	15–25 мин	2	
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Выпекание		170–190 °С	Да	15–25 мин	2	
Бисквит	Рулет	Выпекание на 1 подставке		170–190 °С	Да	6–20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		160–180 °С		7–15 мин	1+3	
Бисквит	Торт	Выпекание		160–190 °С	Да	20–40 мин	2	
Торт	Торт по-линцски	Выпекание		160–180 °С	Да	40–60 мин	2	
Торт	Морковный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	40–60 мин	2	
Торт	Шоколадный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	35–60 мин	2	
Торт	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140–160 °С	Да	20–35 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		130–160 °С			1+3	
Кекс		Выпекание		150–170 °С	Да	50 мин – 1 ч 20 мин	2	
Пирог	Открытый пирог	Выпекание		170–200 °С	Да	20–50 мин	2	
Пирог	Люцернский пряник	Выпекание		170–180 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	2	
Баба	Баба из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	1	
Баба	Баба из сдобного теста	Выпекание		150–170 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	1	
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	1	




Настройки

 Хлебулочные и кондитерские изделия								
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	2	
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	2	
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	2	
Изделия из дрожжевого теста	Косичка	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	2	
Яблочный штрудель		Выпекание		180–200 °С	Да	25–50 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		190–200 °С	Да	15–25 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		160–180 °С	Да	35–55 мин	2	
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140–160 °С	Да	20–35 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		130–160 °С				1+3
Меренги	Печенье ¹⁾	Выпекание		90–110 °С	Да	40 мин – 1 ч 30 мин	2	

¹⁾ ► После выпечки оставить сушиться на ночь.

























 Пирог и пицца								
Фруктовый пирог		Выпекание ¹⁾		170–190 °С	Да	30–50 мин	2	 
Пикантный открытый пирог		Выпекание		170–190 °С	Да	30–50 мин	2	 
Сырный пирог		Выпекание		160–190 °С	Да	30–50 мин	2	 

 Пирог и пицца

								
Пицца свежая		Выпекание		180–230 °C	Да	10–30 мин	2	 

¹⁾ ► При использовании фруктов, дающих много сока, покрыть пирог глазурью только через 15–20 минут.

 Мясо

								
Телятина	Телячья лопаточная часть	Жаркое		190–210 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	
Телятина	Жаркое из телятины	В глиняном горшке		200–220 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	1	
Говядина	Антрекот, ростбиф	Жаркое ^{1), 2)}		200–220 °C	Да	30–55 мин	2	
Говядина	Говяжья лопаточная часть	Жаркое		180–210 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	
Говядина	Жаркое из говядины	В глиняном горшке		200–220 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	1	
Говядина	Говяжья вырезка ломтиками	В глиняном горшке		200–220 °C	Нет	50 мин–1 ч 10 мин	1	
Свинина	Филе в слоеном тесте	Выпекание		190–210 °C	Да	25–40 мин	2	
Свинина	Свиная шейная часть	Жаркое		190–210 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	
Свинина	Свиная лопаточная часть	Жаркое		180–220 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	
Свинина	Жаркое из свинины	В глиняном горшке		200–220 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	1	
Свинина	Свиная отбивная	Приготовление на гриле ^{2), 3)}		3–4	Да	10–20 мин	3	
Баранья ножка		Жаркое ^{1), 2)}		200–220 °C	Да	1 ч–1 ч 40 мин	2	
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле ^{2), 3)}		4	Да	10–20 мин	3	
Мясные продукты	Мясной паштет	Выпекание		160–190 °C	Да	40–60 мин	2	
















Настройки

Мясо								
Мясные продукты	Мясной рулет	Термообработка		180–210 °С	Да	45 мин–1 ч 15 мин	2	
В глиняном горшке	Цыпленок	Тушение		200–220 °С	Нет	50 мин – 1 ч 20 мин	1	
В глиняном горшке	Вырезка ломтиками	Тушение		200–220 °С	Нет	50 мин–1 ч 10 мин	1	
В глиняном горшке	Жаркое	Тушение		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	1	

- ▶ Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
 - ¹⁾ ▶ Противень вставить в подставку 1 под решеткой.
 - ²⁾ ▶ Продукт положить прямо на решетку.
 - ³⁾ ▶ По истечении половины времени приготовления перевернуть.
 - ▶ Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
 - ▶ Разогреть камеру в течение 3 минут.

Птица								
Ножка цыпленка		Приготовление на гриле ^{1), 2)}		3–4	Да	15–35 мин	3	
Цыпленок, половинки		Приготовление на гриле ^{1), 2)}		2–3	Да	40 мин–1 ч 10 мин	2	
Цыпленок целиком		Приготовление на гриле ^{1), 2)}		180–200 °С	Нет	50 мин – 1 ч 20 мин	2	
		В глиняном горшке		200–220 °С		55 мин – 1 ч 20 мин	1	




















- ¹⁾ ▶ По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- ²⁾ ▶ Противень вставить в подставку 1 под решеткой.
 - ▶ Продукт положить прямо на решетку.

 Рыба и морепродукты						
Гратен с рыбой	Термообработка ¹⁾	 180–200 °С	Да	35–55 мин	2	
Дорада целая	Жаркое	 190–220 °С	Да	20–35 мин	2	
Форель целая	Жаркое	 190–220 °С	Да	20–35 мин	2	
Рыбные палочки, замороженные	Выпекание ²⁾	 3–4	Да	8–12 мин	3	












¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.

► По истечении половины времени приготовления перевернуть.
















 Запеканка и гратен						
Гратен с рыбой	Термообработка	 180–200 °С	Да	30–50 мин	2	
Овощной гратен	Термообработка	 180–200 °С	Да	35–55 мин	2	
Картофельный гратен	Термообработка	 180–210 °С	Нет	30–60 мин	2	
Лазанья	Термообработка	 190–210 °С	Да	25–50 мин	2	
Мусака	Термообработка	 190–210 °С	Да	30–50 мин	2	
Сладкая запеканка	Выпекание	 180–200 °С	Да	30–55 мин	2	

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

 Картофель						
Картофельный гратен	Термообработка ¹⁾	 180–210 °С	Нет	30–60 мин	2	
Картофель ломтиками	Выпекание	 210–230 °С	Да	20–40 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.












Настройки

 Фрукты							
Яблоки кольцами	Вяление		45–70 °C	Нет	6–10 ч	2 1+(2)+3	  
Абрикосы дольками	Вяление		65–75 °C	Нет	14 ч–16 ч	2 1+(2)+3	  

- ▶ Использовать только спелые и свежие продукты.
- ▶ Вставить деревянную ложку между панелью управления и дверцей прибора, чтобы оставалась открытой щель ок. 2 см.
- ▶ Регулярно переворачивать продукты, тогда они сохнут равномернее.



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

 Грибы							
Грибы порезанные	Вяление		50–60 °C	Нет	5 ч–8 ч	2 1+(2)+3	  

- ▶ Использовать только спелые и свежие продукты.
- ▶ Вставить деревянную ложку между панелью управления и дверцей прибора, чтобы оставалась открытой щель ок. 2 см.
- ▶ Регулярно переворачивать продукты, тогда они сохнут равномернее.



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

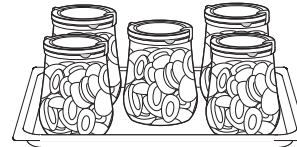
Стерилизация, консервирование



Продукты можно уваривать и стерилизовать в специально предусмотренных банках. Необходимо использовать только неповрежденные банки со стеклянными крышками, подходящими резиновыми уплотнениями и правильно расположенными крепежными зажимами. В банках с крышками с резьбой или байонетными затворами невозможен сброс давления, поэтому их нельзя использовать.



В камере можно разместить до 5 банок максимальной емкостью 1 литр. Всегда использовать банки одинакового размера.

- ▶ Противень вставить в подставку 1.
- ▶ Равномерно заполнить банки продуктами комнатной температуры и при необходимости добавить жидкость (если требуется, сахар, соль или уксус).
- ▶ Закрывать банки в соответствии с указаниями изготовителя.



- ▶ Поставить банки на противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать уровень 2 программы  и запустить ее.
- ▶ Нагревать до тех пор, пока жидкость в банках не начнет вскипать, то есть на поверхность через короткие промежутки времени не начнут всплывать пузырьки воздуха.
 - Этот процесс длится от 60 до 90 минут при стерилизуемых продуктах комнатной температуры.
- ▶ В ходе процесса стерилизации дверца прибора должна быть все время закрыта.
- ▶ По истечении заданной длительности выключить прибор.
- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
- ▶ Оставить банки в камере на 40 минут.
- ▶ Оставить дверцу прибора открытой в положении для вентиляции.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.

Область применения

Последние пять цифр в графе «Тип» соответствуют номеру модели на заводской табличке. Брошюра «EasyCook» подходит для следующих приборов:

Наименование модели	Тип	Система единиц измерения
Combair V2000 45	C2T-21048	60-450

