

EasyCook

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Пароварка

Содержание

EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование	3
Настройки	4
Запеканка и гратен	4
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	5
Гарниры	8
Десерт	10
Яйца	11
Рыба и морепродукты.....	11
Мясо.....	12
Жидкие продукты	15
Фрукты и овощи.....	15
Птица	17
Овощи.....	17
Молочные продукты	21
Пирог и пицца	22
Режим «Автоматический»	23
Автоматическое разогревание	25
Стерилизация, консервирование	26

EasyCook

Значения символов

	Режим работы
	Температура в камере
	Температура сердцевины
	Мощность микроволнового излучения

	Разогрев до достижения нужной температуры камеры
	Длительность
	Принадлежности

Режимы работы

	Обдув горячим воздухом
	Интенсивный обдув горячим воздухом
	Обдув влажным воздухом
	Обдув горячим воздухом есо
	Теплый воздух с увлажнением
	Интенсивный теплый воздух с увлажнением
	Микроволновая печь

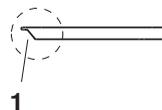
	Профессиональная выпечка
	Приготовление на пару
	Интенсивное приготовление на пару
	Разогревание
	Интенсивное разогревание
	Сушка (в зависимости от модели)

Оптимальное использование

 **Не использовать металлические принадлежности в программах с микроволнами, в том числе противень, противень из нержавеющей стали или перфорированную емкость для термообработки из нержавеющей стали.**

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 режиме работы  или  под перфорированную емкость для термообработки или решетку устанавливать противень из нержавеющей стали в качестве поддона для кусочков еды и конденсата.

Настройки

Запеканка и гратен							
Запеканка	Лазанья	Термообработка		170–200 °C	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме		200–220 °C		20–35 мин	
Запеканка	Сладкая запеканка	Выпекание		180–200 °C	Нет	20–50 мин	
						35–55 мин	
Гратен	Гратен с рыбой	Термообработка		170–200 °C	Нет	25–50 мин	
				180–200 °C		20–45 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Гратен	Овощной гратен	Термообработка		150–190 °C	Нет	20–45 мин	
				170–190 °C		30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Гратен	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	40 мин–1 ч 5 мин	
						35–60 мин	
		Приготовление в усиленном режиме		180–200 °C		20–35 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Хлебобулочные изделия							
Бисквит	Рулет	Выпекание		150–170 °С	Да	8–20 мин	 
Бисквит	Торт	Выпекание		160–180 °С	Да	25–40 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °С	Нет	20–35 мин	
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °С	Нет	20–35 мин	 
Выпечка из слоеного теста	Выпечка «аперитив» свежая	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °С	Нет	20–35 мин	 
Заварное тесто	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание		150–180 °С	Да	20–35 мин	 
				170–180 °С	Нет	30–40 мин	
Хлеб		Выпекание		200–210 °С	Нет	35–50 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С	Да		
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет		
		Размораживание		140–170 °С		15–25 мин	
		Придание свежести		150–170 °С		10–15 мин	
Булочки		Выпекание		180–210 °С	Нет	20–30 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С	Да	20–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет		
		Придание свежести		160–180 °С		6–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Брускетта	Выпекание		180–200 °С	Да	5–10 мин	 

Настройки

Хлебобулочные изделия							
Хлебобулочные изделия	Чесночный хлеб	Выпекание		180–200 °С	Да	5–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Гавайский тост	Выпекание		180–210 °С	Да	10–20 мин	
Печенье безе	Японский корж	Выпекание		140–160 °С	Да	15–30 мин	
Печенье безе	Меренги	Выпекание		80–90 °С	Нет	50 мин–1 ч 40 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Пирог трех королей	Профессиональная выпечка «Классический режим»		200–220 °С	Нет	30–40 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Баба из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет	35–50 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С		25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Вареники из дрожжевого теста	Приготовление на пару		100 °С	Нет	10–20 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С	Нет	15–35 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С		25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Косичка	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–200 °С	Да	30–45 мин	
Печенье	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	10–25 мин	

Хлебулочные изделия							
Печенье	Брунсли	Выпекание		150–160 °С	Да	7–15 мин	
Печенье	Анисовое печенье	Выпекание		120–140 °С	Да	20–30 мин	
Печенье	Сахарно-масляный пирог	Выпекание		150–170 °С	Да	10–20 мин	
Печенье	Шоколадное печенье	Выпекание		160–190 °С	Да	10–20 мин	
Печенье	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание		150–170 °С	Да	10–20 мин	
Печенье	«Звездочки» с корицей	Выпекание		150–160 °С	Да	7–15 мин	
Печенье	Пирожные с миндальным маслом	Выпекание		150–170 °С	Нет	16–20 мин	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	
Песочное сдобное тесто	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		170–180 °С	Да	40–55 мин	
Сдобное тесто	Кекс	Выпекание		150–170 °С	Да	50 мин–1 ч 20 мин	
Сдобное тесто	Баба из сдобного теста	Выпекание		150–170 °С	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Сдобное тесто	Открытый пирог	Выпекание		160–190 °С	Да	20–50 мин	
Сдобное тесто	Люцернский пряник	Выпекание		150–170 °С	Да	45 мин–1 ч 5 мин	
Сдобное тесто	Юэбин	Выпекание		170–190 °С	Нет	20–30 мин	
Штрудель	Яблочный штрудель	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	

Настройки

Хлебулочные изделия							
Торт	Торт по-линцски	Выпекание		150–170 °С	Да	40–60 мин	
Торт	Морковный торт	Выпекание		150–170 °С	Да	35–55 мин	
Торт	Шоколадный торт	Выпекание		150–170 °С	Да	40–60 мин	
Плетенка		Выпекание		180–200 °С	Да	25–50 мин	
		Профессиональная выпечка «Смазывание»					

 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Гарниры							
Зерновые	Манная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	10–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				7–12 мин	
Зерновые	Пшеничная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	20–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Зерновые	Мягкая пшеница (пропаренная)	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Бобовые	Турецкий горох	Термообработка		100 °С	Нет	20–60 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Бобовые	Чечевица	Термообработка		100 °С	Нет	15–60 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–40 мин	

Гарниры							
Картофель	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	40 мин–1 ч 5 мин	
				180–190 °C		35–60 мин	
		Приготовление в усиленном режиме		180–200 °C		20–35 мин	
Картофель	Картофельные клецки	Термообработка		100 °C	Нет	30–40 мин	
Картофель	Сладкий картофель	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–40 мин	
Картофель	Картофель целиком	Термообработка		100 °C	Нет	25–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Картофель	Картофель ломтиками	Выпекание		230 °C	Нет	20–35 мин	
Картофель	Запеченый картофель	Выпекание		230 °C	Нет	30–50 мин	
Картофель	Картофель-фри	Выпекание		190–230 °C	Да	25–35 мин	
Картофель	Картофель отварной	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–20 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Кукуруза	Полента	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–30 мин	
Паста	Короткая лапша	Разогревание		110–130 °C	Нет	6–15 мин	 

Настройки

Гарниры							
Паста	Изделия из теста	Разогревание		110–130 °C	Нет	6–12 мин	
		Усиленный режим разогревания				4–7 мин	
Рис	Ризотто	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
		Разогревание		110–130 °C		6–15 мин	
Рис	Сушеный рис	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				17–30 мин	
		Разогревание		110–130 °C		6–15 мин	

 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Десерты							
Флан		Термообработка		90 °C	Нет	20–40 мин	
Карамельный пудинг		Термообработка		90 °C	Нет	20–35 мин	
Компот		Термообработка		100 °C	Нет	10–16 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				7–12 мин	

 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Яйца					I-II	
Яйца вкрутую	Термообработка		100 °C	Нет	15–20 мин	
Яйца всмятку	Термообработка		100 °C	Нет	8–12 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Рыба и морепродукты					I-II	
Дорада целая	Термообработка		80–100 °C	Нет	15–30 мин	
	Жаркое		180–210 °C	Да	15–25 мин	
Рыбное филе	Термообработка		80–100 °C	Нет	10–20 мин	
	Жаркое		200–210 °C	Да		
Гратен с рыбой	Термообработка		170–200 °C	Нет	25–50 мин	
			180–200 °C		20–45 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	
Рыбный террин	Термообработка		100 °C	Нет	15–50 мин	
Форель целая	Термообработка		80–100 °C	Нет	15–35 мин	
	Жаркое		180–210 °C	Да	15–25 мин	
Мидии	Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	
Тунец кусочками	Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Настройки

Мясо							
Суп-рагу	Гуляш	Термообработка		150–180 °С	Да	1 ч 45 мин–2 ч 15 мин	
Мясной террин		Термообработка		90 °С	Нет	15–50 мин	
Мясные продукты	Мясной паштет	Выпекание		160–190 °С	Да	40–60 мин	
Мясные продукты	Мясной рулет	Термообработка		170–200 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	
Мясные продукты	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °С	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Колбаса	Термообработка		80–100 °С	Нет	25–45 мин	
Мясные продукты	Ветчина	Термообработка		100 °С	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Мясные продукты	Сосиски по-венски	Термообработка		90 °С	Нет	8–15 мин	
Телятина	Рулет из телячьей грудинки	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–75 °С	Нет	2 ч–3 ч	
Телятина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Телятина	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячья рулька	Тушение		150–170 °С	Да	2 ч 15 мин–2 ч 45 мин	
Телятина	Телячье бедро/корейка	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячья лопаточная часть	Жаркое		190–210 °С	Да	50 мин–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	

Мясо							
Телятина	Поясничная/тазобедренная часть	Vacuisine		58–62 °С	Нет	1 ч 45 мин–2 ч 15 мин	
Ягненок	Баранья ножка	Жаркое		190–220 °С	Да	1 ч–1 ч 40 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		62–80 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Ягненок	Лопатка ягненка	Мягкое жарение, легкое обжаривание		78–82 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Говядина	Антрекот, ростбиф	Жаркое		200–210 °С	Да	35–55 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–70 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		45–70 °С	Нет	1 ч 30 мин–3 ч	
Говядина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Говядина	Гуляш из говядины	Термообработка		150–180 °С	Нет	40 мин–1 ч 20 мин	
Говядина	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		58–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжий огузок, говяжья поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжья лопаточная часть	Жаркое		180–200 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		69–80 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Закуска из говядины	Термообработка		150–180 °С	Нет	40 мин–1 ч 20 мин	
Говядина	Отварное мясо	Термообработка		100 °С	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				30–50 мин	

Настройки

Мясо							
Свинина	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Колбаса	Термообработка		80–100 °C	Нет	25–45 мин	
Свинина	Ветчина	Термообработка		100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Свиное филе	Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Свинина	Филе в слоеном тесте	Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–210 °C	Да	25–40 мин	
Свинина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
Свинина	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		72–80 °C	Нет	3 ч–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиной огузок, свиная поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		60–75 °C	Нет	1 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиная лопаточная часть	Жаркое		180–220 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		74–80 °C	Нет	1 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Предварительно приготовленные ребрышки	Жаркое		180–220 °C	Да	30–40 мин	
Свинина	Шпик	Термообработка		100 °C	Нет	20–40 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–30 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Жидкие продукты							
Молоко	Молоко горячее	200 мл		700 Вт	Нет	1–3 мин	
		500 мл				4–6 мин	
	Молоко теплое	200 мл		700 Вт	Нет	1–2 мин	
		500 мл				3–5 мин	
Вода	Вода горячая	200 мл		700 Вт	Нет	1–3 мин	
		500 мл				4–7 мин	
	Вода теплая	200 мл		700 Вт	Нет	1–2 мин	
		500 мл				3–5 мин	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Фрукты и овощи							
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление		45–70 °С	Нет	6–10 ч	
	Яблоки ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
		Компот		100 °С		10–20 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				5–12 мин	
	Печеное яблоко	Выпекание		170–190 °С	Да	20–30 мин	
Абрикосы дольками	Уваривание			90 °С	Нет	30–40 мин	
				100 °С		10–20 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				5–10 мин		
	Вяление		65–75 °С				14 ч–16 ч

Настройки

Фрукты и овощи					I→II	
Груши ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				6–14 мин	
Вишни без косточек	Уваривание		80 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
Персики измельченные	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				5–10 мин	
Айва ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		30–60 мин	
Сливы половинками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Птица							
Террин из птицы		Термообработка		90 °C	Нет	15–50 мин	
Цыпленок	Цыпленок целиком	Жаркое		190–200 °C	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Цыпленок	Грудинка цыпленка	Приготовление в усиленном режиме		100 °C	Нет	8–15 мин	
		Термообработка				10–25 мин	
		Жаркое		200–220 °C	Да	8–20 мин	
Цыпленок	Ножка цыпленка	Жаркое		210–230 °C	Да	20–35 мин	
Индейка целиком		Жаркое		160–180 °C	Нет	3 ч–4 ч	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Овощи							
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	15–40 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–30 мин	
	Цветная капуста в соцветиях	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				8–20 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Фасоль	Зеленая фасоль	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–40 мин	
		Бланширование				5–15 мин	
		Уваривание				1 ч–1 ч 10 мин	
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка		100 °C	Нет	35–45 мин	

Настройки

Овощи							
Брокколи	Соцветия брокколи	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				8–15 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Цикорий целиком		Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–20 мин	
Картошка фри		Выпекание		140–160 °C	Да	30–40 мин	
Эндивий целиком		Тушение		140–160 °C	Да	1 ч–1 ч 10 мин	
Горох	Горох	Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–25 мин	
	Горох	Термообработка		100 °C	Нет	5–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				7–15 мин	
Фенхель, измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–15 мин	
Овощи		Запекание до образования корочки		190–210 °C	Да	10–18 мин	
Огурцы	Маринованные огурцы	Уваривание		90 °C	Нет	20–30 мин	
Капуста кочанная, измельченная		Термообработка		100 °C	Нет	15–40 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				15–30 мин	

Овощи							
Морковь, измельченная	Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин		
	Приготовление в усиленном режиме				10–20 мин		
	Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин		
Кольраби измельченная	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин		
	Приготовление в усиленном режиме				10–20 мин		
Черешковый и листовой мангольд, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин		
	Приготовление в усиленном режиме				8–15 мин		
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–30 мин	
	Полента	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–35 мин	
Каштаны целые	Выпекание		190–210 °C	Нет	15–30 мин		
Смесь измельченных овощей	Приготовление на пару		100 °C	Да	15–25 мин		
Половина острого перца	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин		
	Приготовление в усиленном режиме				5–12 мин		
	Очистка		230 °C	Да	5–15 мин		
Грибы порезанные	Вяление		50–60 °C	Нет	5 ч–8 ч		
							
	Уваривание		100 °C		1 ч 15 мин–1 ч 30 мин		
Сушка		700 Вт		15–20 мин			

Настройки

Овощи							
Грибы целые		Уваривание		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Свекла целиком		Термообработка		100 °C	Нет	30 мин–1 ч 30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				20–50 мин	
Брюссельская капуста	Брюссельская капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	
	Половина головки брюссельской капусты	Выпекание		200–220 °C		15–25 мин	
Кислая капуста	Кислая капуста, сырая	Термообработка		100 °C	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				25–45 мин	
	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Термообработка		100 °C	Нет	20–30 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–25 мин	
Черный корень измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				10–20 мин	
	Сельдерей корневой, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				7–15 мин	
Спаржа	Спаржа, зеленая	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	
		Приготовление в усиленном режиме				8–14 мин	
	Спаржа, белая	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Шпинат	Листовой шпинат	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Бланширование				4–8 мин	

Овощи						
Томаты целые	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				4–8 мин	
	Очистка			Да	3–5 мин	
Топинамбур измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–35 мин	
Цуккини, измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
	Приготовление в усиленном режиме				5–9 мин	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Молочные продукты						
Сливочное масло	Растапливание		100–200 Вт	Нет	4–6 мин	
	Размягчение		50–150 Вт		3–5 мин	
Йогурт кремообразный	Приготовление		40 °C	Нет	5 ч–6 ч	
Йогурт плотный	Приготовление		40 °C	Нет	7–9 ч	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Настройки

Открытый пирог и пицца							
Пикантный открытый пирог	Сырный пирог	Выпекание		160–185 °С	Да	35–50 мин	
Пикантный открытый пирог		Выпекание		170–190 °С	Да	35–50 мин	
Пицца свежая		Выпекание		200–220 °С	Да	15–30 мин	
Сладкий пирог	Фруктовый пирог	Выпекание		170–190 °С	Да	35–50 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Режим «Автоматический»

Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
<p>20–35 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Мелкая выпечка из слоеного или другого теста, закрытая или открытая, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой ▪ «Пицца-плюшки» ▪ Палочки без начинки ▪ Пирог с ветчиной 	<p>Палочки без начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Смазывать желтком не следует.
Хлеб	Применение	Указания
<p>25 мин–1 ч 5 мин</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Хлеб любых форм и размеров, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Крестьянский хлеб ▪ Хлебцы ▪ Фокачча ▪ Булочки 	-

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Режим «Автоматический»

Гратен	Применение	Указания
30–55 мин Подставка 2	Пикантные запеканки и гратены, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Картофельный гратен ▪ Макаронный гратен ▪ Рисовая запеканка ▪ Лазанья ▪ Мусака 	–
Плетенка	Применение	Указания
35–50 мин Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумяживания Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Плетенка ▪ Плетенка с беконом 	–

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Автоматическое разогревание

Влажное разогревание	Применение	Указания
10–16 мин * Подставка 2 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда и готовые блюда, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Овощи ▪ Макароны изделия ▪ Блюда с рисом ▪ Мясо ▪ Запеканка ▪ Омлеты 	–
Разогревание до хрустящей корочки	Применение	Указания
12–18 мин * Подставка 2	Предварительно приготовленные блюда из теста и gratin с корочкой, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пицца ▪ Закуски из слоеного теста ▪ Пирог с сыром ▪ Открытый пирог ▪ Тост ▪ Весенние рулетики ▪ Картофельный gratin ▪ Панированные изделия 	► Для получения корочки используйте эмалированный противень.

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

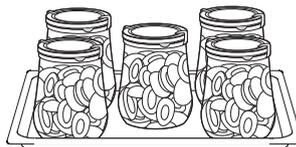
Стерилизация, консервирование

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.

- ▶ Установить перфорированную емкость для термообработки в подставку **2**.
- ▶ Равномерно заполнить банки продуктами комнатной температуры и при необходимости добавить жидкость (если требуется, сахар, соль или уксус).
- ▶ Закрыть банки в соответствии с указаниями изготовителя.



- ▶ Поставить банки на перфорированную емкость для термообработки, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать программу  и температуру камеры согласно таблице.
- ▶ Задать длительность приготовления согласно нижеприведенной таблице.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
- ▶ По истечении заданной длительности приготовления выключить прибор.
- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
- ▶ Оставить дверцу прибора открытой в положении для вентиляции.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.

Стерилизация, консервирование

Овощи и фрукты						
Морковь		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Цветная капуста		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Брокколи		100 °С	Нет	60 мин	2	
Фасоль ¹⁾		100 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы, предварительно сваренные		90 °С	Нет	20–30 мин	2	
Маринованные огурцы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Яблоки		90 °С	Нет	30 мин	2	
Груши		90 °С	Нет	30 мин	2	
Абрикосы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Персики		90 °С	Нет	30 мин	2	
Айва		90 °С	Нет	30 мин	2	
Сливы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Вишня		80 °С	Нет	30 мин	2	

► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки.

¹⁾ ► Дважды выполнить стерилизацию, в промежутке полностью охладив банки.

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
CombiSteamer V6000 45M PowerSteam	CSM6T-23041	60-450
CombiSteamer V6000 45M PowerSteam	CSM6T-23047	60-450

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com



1062683-02

