



EasyCook

CombairSteamer V6000





Пароварка

Содержание









EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование	4
Настройки	5
Запеканка и гратен	5
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	5
Гарниры	9
Десерт	10
Яйца	10
Рыба и морепродукты.....	11
Мясо.....	11
Фрукты и овощи	14
Птица	15
Овощи	15
Молочные продукты	17
Пирог и пицца	18
Режим «Автоматический»	19
Автоматическое разогревание	21
Стерилизация, консервирование	22




EasyCook








Значения символов

-  Режим работы
-  Температура в камере
-  Температура сердцевины
-  Разогрев до достижения нужной температуры камеры

Режимы работы

-  Верхний/нижний жар
-  Верхний/нижний жар с влагой
-  Верхний/нижний жар есо
-  Нижний жар
-  PizzaPlus
-  Гриль
-  Гриль-циркуляция воздуха
-  Профессиональная выпечка

-  Температурные интервалы
-  Длительность
-  Принадлежности

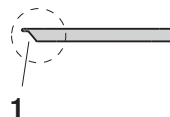
-  Обдув горячим воздухом
-  Обдув влажным воздухом
-  Обдув горячим воздухом есо
-  Сушка (в зависимости от модели)
-  Теплый воздух с увлажнением
-  Приготовление на пару
-  Разогревание






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 режиме работы  или  под перфорированную емкость для термообработки или решетку устанавливать противень из нержавеющей стали в качестве поддона для кусочков еды и конденсата.
- ▶ В режимах работы ,  и  для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.

Настройки



































Запеканка и гратен							
Запеканка	Лазанья	Термообработка		170–200 °C	Нет	30–50 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	
Гратен	Овощной гратен	Термообработка		150–190 °C	Нет	20–45 мин	
				170–190 °C		30–50 мин	
Гратен	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	40 мин–1 ч 5 мин	
				180–190 °C		35–60 мин	






































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.








































Хлебулочные изделия							
Бисквит	Рулет	Выпекание		150–170 °C	Да	8–20 мин	
Бисквит	Торт	Выпекание		160–190 °C	Да	20–40 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Выпекание		190–210 °C	Да	15–30 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет	20–35 мин	
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Выпекание		190–210 °C	Да	15–30 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет	20–35 мин	












Настройки

Хлебобулочные изделия							
Выпечка из слоеного теста	Выпечка «аперитив» свежая	Выпекание		190–210 °С	Да	10–30 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			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 на 1 подставке		180–210 °С	Да	30–50 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С		35–50 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»					
		Размораживание		140–170 °С	Нет	15–25 мин	
		Придание свежести		150–170 °С		10–15 мин	
Булочки		Выпекание		180–210 °С	Нет	20–30 мин	
		Выпекание		200–220 °С	Да	20–30 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С		20–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»					
		Придание свежести		160–180 °С	Нет	6–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Брускетта	Выпекание		200–220 °С	Да	5–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Чесночный хлеб	Выпекание		200–230 °С	Да	5–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Гавайский тост	Выпекание		200–220 °С	Да	15–25 мин	

Хлебобулочные изделия							
Печенье безе	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140–160 °С	Да	20–35 мин	
		Выпекание на 2 подставках		130–150 °С			
Печенье безе	Меренги	Выпекание		80–90 °С	Нет	50 мин–1 ч 40 мин	
							
Изделия из дрожжевого теста	Баба из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»				35–50 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–190 °С			
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С		15–35 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С	Нет		
Изделия из дрожжевого теста	Косичка	Выпекание		170–190 °С	Да	30–50 мин	
		Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–200 °С		30–45 мин	
Печенье	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	10–25 мин	
Печенье	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		150–180 °С	Да	8–15 мин	
		Выпекание на 2 подставках		140–160 °С		5–15 мин	







































Настройки

Хлебулочные изделия							
Печенье	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке		130–145 °C	Да	20–30 мин	
		Выпекание на 2 подставках		120–140 °C			
Печенье	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке		160–180 °C	Да	7–20 мин	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °C		10–20 мин	
Печенье	Шоколадное печенье	Выпекание		160–190 °C	Да	10–20 мин	
Печенье	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке		160–180 °C	Да	7–20 мин	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °C		10–20 мин	
Печенье	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке		150–170 °C	Да	8–15 мин	
		Выпекание на 2 подставках		140–160 °C		5–15 мин	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		190–200 °C	Да	15–25 мин	
Песочное сдобное тесто	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		160–180 °C	Да	35–55 мин	
Сдобное тесто	Кекс	Выпекание		150–170 °C	Да	50 мин–1 ч 20 мин	
Сдобное тесто	Баба из сдобного теста	Выпекание		150–170 °C	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Сдобное тесто	Открытый пирог	Выпекание		170–200 °C	Да	20–50 мин	
Сдобное тесто	Люцернский пряник	Выпекание		170–180 °C	Да	50 мин–1 ч 10 мин	
Штрудель	Яблочный штрудель	Выпекание		180–200 °C	Да	25–50 мин	
Торт	Торт по-линцски	Выпекание		160–180 °C	Да	40–60 мин	



















Хлебобулочные изделия							
Торт	Морковный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	40–60 мин	
Торт	Шоколадный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	35–60 мин	
Плетенка		Выпекание		180–200 °С	Да	25–50 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.











Гарниры							
Зерновые	Манная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	10–25 мин	
Зерновые	Пшеничная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	20–50 мин	
Зерновые	Мягкая пшеница (пропаренная)	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
		Приготовление на пару		100 °С	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	
Бобовые	Турецкий горох	Термообработка		100 °С	Нет	20–60 мин	
Бобовые	Чечевица	Термообработка		100 °С	Нет	15–60 мин	
Картофель	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °С	Нет	35–60 мин	
				180–190 °С		35–60 мин	
Картофель	Сладкий картофель	Термообработка		100 °С	Нет	20–50 мин	
Картофель	Картофель целиком	Термообработка		100 °С	Нет	25–50 мин	
Картофель	Картофель ломтиками	Выпекание		230 °С	Нет	20–35 мин	
Картофель	Запеченный картофель	Выпекание		230 °С	Нет	30–50 мин	
Картофель	Картофель отварной	Термообработка		100 °С	Нет	15–25 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °С	Нет	20–45 мин	
Кукуруза	Полента	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Паста	Короткая лапша	Разогревание		110–130 °С	Нет	6–15 мин	
							

Настройки

Гарниры							
Паста	Изделия из теста	Разогревание		110–130 °C	Нет	6–12 мин	 
Рис	Ризотто	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
		Разогревание		110–130 °C		6–15 мин	 
Рис	Сушеный рис	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 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	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Яйца							
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							
Дорада целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–30 мин		
	Жаркое		180–210 °С	Да	15–25 мин		
Рыбное филе	Термообработка		80–100 °С	Нет	10–20 мин		
	Жаркое		200–210 °С	Да			
Гратен с рыбой	Термообработка		180–200 °С	Нет	20–45 мин		
Рыбный террин	Термообработка		100 °С	Нет	15–50 мин		
Рыба целиком	Приготовление на гриле		170–190 °С	Да	25–35 мин		
Форель целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–35 мин		
	Жаркое		180–210 °С	Да	15–25 мин		
Мидии	Термообработка		100 °С	Нет	15–30 мин		
Тунец кусочками	Термообработка		100 °С	Нет	10–30 мин		








































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Мясо							
Суп-рагу	Гуляш	Термообработка		150–180 °С	Да	1 ч 45 мин–2 ч 15 мин	
Мясной террин		Термообработка			Нет	15–50 мин	
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле		3	Да	12 мин–25 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	

Настройки

































Мясо							
Мясные продукты	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
Мясные продукты	Сосиски по-венски	Термообработка		90 °С	Нет	8–15 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	
Телятина	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 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	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Ягненок	Баранья ножка	Жаркое		200–220 °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	3 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Ягненок	Мусака	Выпекание		150–170 °С	Нет	40–60 мин	
Говядина	Антрекот, ростбиф	Жаркое		200–220 °С	Да	30–55 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	
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	

Мясо							
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		180–210 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Тушение		140–160 °С	Нет	2 ч–3 ч	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		69–80 °С		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	
Свинина	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °С	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Колбаса	Термообработка		80–100 °С	Нет	25–45 мин	
Свинина	Ветчина	Термообработка		100 °С	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Свиное филе	Термообработка		100 °С	Нет	20–35 мин	
Свинина	Филе в слоеном тесте	Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–210 °С	Да	25–40 мин	
Свинина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Свинина	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		72–80 °С	Нет	3 ч–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиной огузок, свиная поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		60–75 °С	Нет	1 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиная лопаточная часть	Жаркое		180–220 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
Свинина	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
Свинина	Жаркое	Тушение		150–170 °С	Да	2 ч–2 ч 30 мин	















Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Настройки

Фрукты и овощи						
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление  	45–70 °С	Нет	6–10 ч	
	Яблоки ломтиками	Уваривание  Компот	90 °С 100 °С	Нет	30–40 мин 10–20 мин	 
Абрикосы дольками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 мин	
	Вяление	 	65–75 °С		14 ч–16 ч	
Груши ломтиками	Уваривание		90 °С	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °С		10–20 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	
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 °С	Нет	15–50 мин	
Цыпленок	Цыпленок целиком	Приготовление на гриле		180–200 °С	Нет	50 мин–1 ч 20 мин	
		Жаркое		170–180 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	
Цыпленок	Грудинка цыпленка	Термообработка		100 °С	Нет	10–25 мин	
				200–220 °С	Да	8–20 мин	
Цыпленок	Ножка цыпленка	Термообработка		210–230 °С	Да	20–35 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Овощи							
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Термообработка		100 °С	Нет	15–40 мин	
		Выпекание		160–180 °С	Нет	35–55 мин	
	Цветная капуста в соцветиях	Термообработка		100 °С	Нет	10–25 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Фасоль	Зеленая фасоль	Термообработка		100 °С	Нет	20–45 мин	
		Бланширование				5–15 мин	
		Уваривание				1 ч–1 ч 10 мин	
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка		100 °С	Нет	35–45 мин	
Брокколи	Соцветия брокколи	Термообработка		100 °С	Нет	10–20 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Цикорий целиком		Термообработка		100 °С	Нет	10–30 мин	
Горох	Горох	Термообработка		100 °С	Нет	10–30 мин	
	Горох	Термообработка		100 °С	Нет	5–25 мин	

Настройки

Овощи							
Фенхель, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 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		
Морковь, измельченная	Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин		
	Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин		
Кольраби измельченная	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин		
Черешковый и листовой мангольд, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин		
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
	Полента	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Каштаны целые	Термообработка		190–210 °C	Нет	15–30 мин		
Половина острого перца	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин		
	Очистка		3	Да	10–20 мин		
Грибы порезанные	Вяление		50–60 °C	Нет	5 ч–8 ч		
							
							
Грибы порезанные	Уваривание		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин		
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		
Брюссельская капуста	Брюссельская капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	
	Половина головки брюссельской капусты	Выпекание		200–220 °C	Нет	15–25 мин	

Овощи							
Кислая капуста	Кислая капуста, сырая	Термообработка		100 °C	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	
	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Термообработка		100 °C	Нет	20–30 мин	
Черный корень измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
	Сельдерей корневой, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Спаржа	Спаржа, зеленая	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	
	Спаржа, белая	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Шпинат	Листовой шпинат	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Бланширование				4–8 мин	
Томаты целые		Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Очистка			Да	3–5 мин	
Топинамбур измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–35 мин	
Цукини, измельченные		Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	




















Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Молочные продукты							
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		160–190 °С	Да	30–50 мин	 
Пикантный открытый пирог		Выпекание		170–190 °С	Да	30–50 мин	 
Пицца свежая		Выпекание		180–230 °С	Да	10–30 мин	 
Сладкий пирог	Фруктовый пирог	Выпекание		170–190 °С	Да	30–50 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.
<p>Хлеб</p> <p>25–60 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 	<p>–</p>
<p>Гратен</p> <p>30–50 мин *</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Пикантные запеканки и гратены, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Картофельный гратен ▪ Макаронный гратен ▪ Рисовая запеканка ▪ Лазанья ▪ Мусака 	<p>–</p>

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Режим «Автоматический»

Пицца свежая	Применение	Указания
15–30 мин * Подставка 2	Пицца домашнего приготовления, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пицца по-гавайски ▪ Кальцоне ▪ Мини-пицца ▪ Эльзасская пицца 	–
Пирог	Применение	Указания
40–50 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 ▪ Луковый пирог со шпиком ▪ Киш-лорен 	–
Плетенка	Применение	Указания
40–60 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания 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	<p>Предварительно приготовленные блюда и готовые блюда, например:</p> <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	<p>Предварительно приготовленные блюда из теста и gratin с корочкой, например:</p> <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

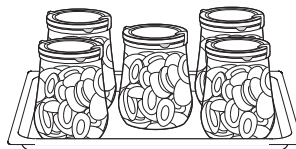
Стерилизация, консервирование



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
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600

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



1130516-03

