

EasyCook

Combair-Steam SL










Комбінована парова духовна шафа

Зміст











EasyCook	3
Значення символів.....	3
Режими роботи.....	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальне використання.....	4
Налаштування	5
Овочі.....	5
Випічка.....	9
Відкритий пиріг і піца.....	17
Картопля.....	18
Пудинг і гратен.....	19
М'ясо.....	20
Гарніри.....	27
Зернові.....	30
Птиця.....	31
Бобові.....	32
Риба та морепродукти.....	33
Фрукти та овочі.....	34
Молочні продукти.....	36
Десерт.....	36
Гриби.....	37
Яйця.....	38
Каштани.....	38
Автоматичне приготування	39
Автоматичне розігрівання	44
Стерилізація, консервація	45

EasyCook

Значення символів

- | | | | |
|--|----------------------|---|--|
|  | Режим роботи |  | Розігрівання до досягнення встановленої температури духової шафи |
|  | GourmetGuide |  | Тривалість |
|  | Температура продукту |  | Підставки |
|  | Температура в камері |  | Приладдя |
|  | Рівні температури | | |

Режими роботи

- | | | | |
|--|--------------------------------|---|-------------------|
|  | Верхнє/нижнє нагрівання |  | PizzaPlus |
|  | Верхнє/нижнє вологе нагрівання |  | Гриль |
|  | Гаряче повітря |  | Гриль-конвекція |
|  | Вологе гаряче повітря |  | Готування на парі |
|  | Гаряче повітря + пара |  | Розігрівання |

GourmetGuide

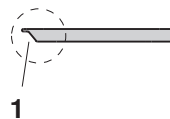
- | | | | |
|--|--------------------------|---|----------------------|
|  | Автоматичне приготування |  | Делікатне готування |
|  | Автоматичне розігрівання |  | Професійне випікання |





Оптимальне використання

Рекомендовані у книгах рецептів до інших приладів значення температури в духовій шафі та підставки іноді не є оптимальними для цього приладу. У представлених нижче таблицях наведено різні дані для оптимального використання.















Зазначені значення температури духової шафи та рівні температури, а також тривалість є орієнтовними. Вони можуть відрізнятись залежно від виду та розміру продукту та особистих переваг.

- ▶ Деко Вставляйте оригінальне кухонне деко в камеру скошеною стороною **1** до задньої стінки.

















- ▶ Для збирання часток продуктів і конденсату в режимах роботи  або  поміщайте деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.
- ▶ У режимах роботи  та  для отримання хрусткої скоринки використовуйте темне емальоване деко або деко з чорної бляхи.

Налаштування

🌿 Овочі							
Шпинат листовий		Термообробка	100 °C	Hi	7–13 хв.	2	
		Бланшування			5–7 хв.		
Цвітна капуста	Цвітна капуста ціла	Термообробка	100 °C	Hi	20–35 хв.	2	
	Цвітна капуста суцвіттями	Термообробка	100 °C	Hi	10–25 хв.	2	
		Варка			1 год. 30 хв.–1 год. 40 хв.		
Броколі		Термообробка	100 °C	Hi	10–20 хв.	2	
		Варка			1 год. 30 хв.–1 год. 40 хв.		
Цикорій салатний		Термообробка	100 °C	Hi	15–30 хв.	2	
Горох		Термообробка	100 °C	Hi	15–30 хв.	2	
Мариновані огірки		Варка	90 °C	Hi	20–30 хв.	2	
Фенхель подрібнений		Термообробка	100 °C	Hi	10–20 хв.	2	

- Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

























Налаштування

 Овочі							
Запікання до утворення скоринки			190–210 °C	Так	10–18 хв.	2	
Зелена квасоля	Свіжа квасоля	Термообробка	100 °C	Ні	30–50 хв.	2	 2)
		Бланшування			5–15 хв.		
		Варка ³⁾			1 год.–1 год. 10 хв.		
	Суха квасоля, замочена	Термообробка	100 °C	35–45 хв.	2	 2)	
Качанна капуста подрібнена			100 °C	Ні	20–40 хв.	2	 2)
Подрібнена морква		Термообробка	100 °C	Ні	15–25 хв	2	 2)
		Варка			1 год. 30 хв.–1 год. 40 хв.		

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

³⁾ ► Двічі прокип'ятіть, після першого кип'ятіння дайте банкам повністю охолонути.

 Овочі							
Молодий горіх	Термообробка		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	 1)
Кольрабі подрібнена	Термообробка		100 °C	Ні	15–25 хв	2	 1)
Мангольд	Термообробка		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	 1)
Кукурудза	Качани кукурудзи		100 °C	Ні	30–45 хв.	2	 1)
	Полента		100 °C	Ні	30–40 хв.	2	
Пепероні	Термообробка		100 °C	Ні	8–15 хв.	2	 1)
	Знімання шкірки		4	Так ⁴⁾	10–20 хв.	4	
Буряк	Термообробка		100 °C	Ні	30 хв.–1 год. 30 хв.	2	 1)
Брюссельська капуста	Термообробка		100 °C	Ні	20–30 хв.	2	 1)




























¹⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

²⁾ ► На 100 г продукту додавайте 3 дл рідини.

³⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

⁴⁾ ► Розігрійте камеру протягом 3 хвилин.

Налаштування



































🥕 Овочі								
Квашена капуста	Квашена капуста, необроблена	Термообробка		100 °C	Hi	40 хв.–1 год. 10 хв.	2	
	Квашена капуста, з попередньою термообробкою	Термообробка		100 °C	Hi	20–30 хв.	2	
Козелець		Термообробка		100 °C	Hi	25–35 хв.	2	
Селера	Селера салатна подрібнена	Термообробка		100 °C	Hi	15–25 хв	2	
	Селера коренева, подрібнена	Термообробка		100 °C	Hi	10–20 хв.	2	
Зелена спаржа		Термообробка		100 °C	Hi	13–17 хв.	2	
Біла спаржа		Термообробка		100 °C	Hi	15–25 хв	2	
Томати		Термообробка		100 °C	Hi	7–13 хв.	2	
		Знімання шкірки			Так ¹⁾	3–5 хв.		
Топінамбур		Термообробка		100 °C	Hi	15–35 хв	2	
Цукіні подрібнений		Термообробка		100 °C	Hi	8–12 хв.	2	


































► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

¹⁾ ► Розігрійте камеру протягом 5 хвилин.



























 Випічка								
Хліб	Професійне випікання		 	200–220 °C	Hi	35–50 хв.	2	
	Випічка			180–200 °C	Так	35–50 хв.		
	Автоматичне приготування		 		Hi			
	Програма видалення запаху		 					
	Розморожування			140–160 °C		15–25 хв		
Плетінка	Професійне випікання		 	180–200 °C	Hi	25–50 хв.	2	
	Випічка							
	Випічка				Так			
	Автоматичне приготування		 		Hi			
	Програма видалення запаху		 					


































Налаштування

 Випічка									
Булочки		Професійне випікання		 	200–220 °C	Ні	20–40 хв.	2	
		Випічка					20–30 хв.		
		Випічка					Так		
		Автоматичне приготування		 	Ні				
		Програма видалення запаху		 					
Дрібна солодка випічка	Базельські пряники	Випічка			160–180 °C	Так	10–25 хв.	2	
								1+3	 
									
	Печиво брунслі	Випікання на 1 підставці			160–180 °C	Так	8–12 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			140–160 °C		5–15 хв.	1+3	 
	Печиво кребелі	Випікання на 1 підставці			130–145 °C	Так	20–30 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			120–140 °C			1+3	 
	Еклери, профітролі	Випікання на 1 підставці			170–180 °C	Так	20–35 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках						1+3	 































 Випічка									
Дрібна солодка випічка	Італійське печиво	Випікання на 1 підставці			150–160 °C	Так	7–20 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках						1+3	 
	Мигдальні тістечка	Випічка			180–200 °C	Так	10–20 хв.	2	
								1+3	 
	Печиво «Шпіцбубен»	Випікання на 1 підставці			150–160 °C	Так	7–20 хв.	2	
								Випікання на 2 підставках	
	Печиво з корицею у вигляді зірочок	Випікання на 1 підставці			160–180 °C	Так	8–12 хв.	2	
					Випікання на 2 підставках				
	Вироби з дріжджового тіста	Професійне випікання		 	180–200 °C	Ні	15–35 хв	2	
								1+3	 
		Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
	Автоматичне приготування			 A		Ні		2	
							1+3	 	



























Налаштування

 Випічка								
Дрібна солона випічка	Свіжа випічка до аперитиву	Професійне випікання		190–210 °C	Ні	20–30 хв.	2	
							1+3	 
	Випічка	Випічка		200–210 °C	Так	10–25 хв	2	
							Автоматичне приготування	
	Брускета	Випічка		200–220 °C	Так	5–10 хв.	2	
							Вироби з дріжджового тіста	Професійне випікання
	1+3	 						
	Випічка	Випічка		170–190 °C	Так	15–30 хв.		2
Автоматичне приготування								
1+3	 							
Часниковий хліб	Випічка		210–230 °C	Так	5–10 хв.	2		
Гавайський тост	Випічка		200–220 °C	Так	15–20 хв.	2		






























 Випічка										
Вироби з листового тіста	Рогалики з горіховою начинкою	Професійне випікання			190–210 °C	Ні	20–35 хв.	2		
		Випічка				Так				15–25 хв
	Рогалики з шинкою	Професійне випікання			190–210 °C	Ні	20–35 хв.	2		
		Випічка				Так				15–25 хв
Бісквіт	Рулєт	Випічка			150–170 °C	Так	7–15 хв.	2		
								1+3	 	
	Торт	Випічка			160–180 °C	Так	20–40 хв.	2		
Торт	Торт «Лінцер»	Випічка			160–180 °C	Так	40–60 хв.	2		
	Морквяний торт	Випічка			160–180 °C	Так	40–60 хв.	2		
	Шоколадний торт	Випічка			160–180 °C	Так	40–60 хв.	2		
	Японський корж	Випікання на 1 підставці				140–160 °C	Так	20–30 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках				130–150 °C			1+3	 

Налаштування









 Випічка									
Пиріг	Випічка			150–170 °C	Так	50 хв.–1 год. 10 хв.	2		
	Автоматичне приготування		 		Ні	1 год.–1 год. 15 хв.			
Пиріг	Пиріг, спечений на деку			180–200 °C	Так	20–40 хв.	2		
	Люцернський медяник			170–180 °C	Так	45 хв.–1 год. 5 хв.	2		
Баба	Баба з дріжджового тіста	Професійне випікання	 	170–190 °C	Ні	35–50 хв.	2		
		Випічка			Ні	30–45 хв.			
		Випічка			Так	30–45 хв.			
	Баба зі здібного тіста	Випічка			150–170 °C	Так	40–60 хв.	2	
Автоматичне приготування			 	Ні					
Вироби з дріжджового тіста	Баба	Професійне випікання	 	170–190 °C	Ні	35–50 хв.	2		
		Випічка			Ні	30–45 хв.			
		Випічка			Так	30–45 хв.			

 Випічка								
Вироби з дріжджового тіста	Плетена булка із дріжджового тіста	Професійне випікання	 	180–200 °C	Ні	25–35 хв.	2	
		Випічка		170–190 °C	Так	25–45 хв.		
		Автоматичне приготування	  		Ні			
	Дрібні борошняні кондитерські вироби	Професійне випікання	 	180–200 °C	Ні	15–35 хв	2	
		Випічка		170–190 °C	Так	15–30 хв.		
		Автоматичне приготування	  		Ні			
Сирний пиріг із вишнями	Професійне випікання	 	180–200 °C	Ні	30–45 хв.	2		
	Випічка		170–190 °C	Так	25–45 хв.			

Налаштування





























 Випічка								
Вироби з дріжджового тіста	Сирний пиріг із вишнями	Автоматичне приготування			Ні		2	
	Плетінка по-російськи	Професійне випікання		180–200 °C	Ні	30–45 хв.	2	
		Випічка		170–190 °C	Так	25–45 хв.		
		Автоматичне приготування			Ні			
Яблучний штрудель		Випічка		190–210 °C	Так	30–50 хв.	2	
Здобне пісочне тісто	Запечена основа пирога зі здобного пісочного тіста	Випічка		140–160 °C	Так	15–25 хв	2	
	Здобне пісочне тісто з фруктами	Випічка		160–180 °C	Так	35–50 хв.	2	
Меренга	Японський корж	Випікання на 1 підставці		140–160 °C	Так	20–30 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках		130–150 °C			1+3	 
	Дрібні борошняні кондитерські вироби	Випічка ¹⁾		80–90 °C	Ні	1 год. 20 хв.–1 год. 40 хв.	2	
							1+3	 

¹⁾ ► Після завершення випікання залиште сохнути протягом ночі.

 Відкритий пиріг і піца								
Фруктовий відкритий пиріг	Випічка ¹⁾			190–210 °C	Так	35–50 хв.	2	 
	Автоматичне приготування		 				2	 
Пікантний відкритий пиріг	Випічка			170–200 °C	Так	30–50 хв.	2	 
	Автоматичне приготування		 					
Сирний відкритий пиріг	Випічка			160–180 °C	Так	30–45 хв.	2	 
	Автоматичне приготування		  					
Свіжа піца	Випічка			180–200 °C	Так	20–30 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Ні			

¹⁾ ► Якщо фрукти дуже соковиті, виливайте підливу на відкритий пиріг лише за 15–20 хвилин.























Налаштування

 Картопля								
Картопляна запіканка	Термообробка ¹⁾			170–190 °C	Hi	25–45 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾		 					
Запечена картопля	Випічка			230 °C	Hi	30–50 хв.	2	
	Автоматичне приготування ²⁾		 					
Картопля ціла	Термообробка			100 °C	Hi	30–50 хв.	2	 ³⁾
Скибочки картоплі	Випічка			230 °C	Hi	20–35 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 				2	
							1+3	 
Батат	Термообробка			100 °C	Hi	20–50 хв.	2	 ³⁾
Очищена картопля	Термообробка			100 °C	Hi	15–25 хв	2	 ³⁾

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.


²⁾ ► Загорніть картоплю в алюмінієву фольгу.

³⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

 Пудинг і гратен								
Рибний гратен	Термообробка			180–200 °C	Hi	20–45 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 A					
Овочева запіканка	Термообробка			170–190 °C	Hi	20–40 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 A					
Картопляна запіканка	Термообробка			170–190 °C	Hi	25–45 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 A					
Лазанья	Термообробка			180–200 °C	Hi	30–50 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 A					
Солодкий пудинг	Випічка			180–200 °C	Hi	20–50 хв.	2	







► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування

 М'ясо				 °C						
Телятина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾				Hi		2		
		Делікатне готування з паром							 2)	
	Теляче філе	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
		Делікатне готування з паром								 2)
		Готування на парі			100 °C		20–45 хв.			
	Теляча шийна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
Теляча лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2		

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

 М'ясо					°C					
Телятина	Теляча лопатка	Смаження ²⁾				200–220 °C	Так	1 год.– 1 год. 20 хв.	2	 3)
		Автоматичне приготування ¹⁾		  						
	М'ясне рагу в соусі	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	30–50 хв.	2	
Яловичина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾		 			Ні		2	
		Делікатне готування з парою		 				 3)		
	Яловиче філе	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾		 			Ні		2	
		Делікатне готування з парою		 				 3)		

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

³⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

Налаштування

 М'ясо				$\lambda^{\circ}\text{C}$									
Яловичина	Яловиче філе	Низькотемпературна обробка ¹⁾		53–57 °C	80–90 °C	Ні	2 год–3 год	2					
		Готування на парі			100 °C		20–50 хв.		 3)				
	Антрекот, ростбїф	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾	 				Ні		2				
		Делікатне готування з парою								 	 3)		
	Антрекот, ростбїф	Низькотемпературна обробка ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Ні	2 год. 30 хв.– 3 год. 30 хв.	2				
		Смаження ²⁾				200–210 °C		Так		35–55 хв.	 3)		
Яловича лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾	 				Ні		2					
	Смаження ¹⁾									190–210 °C	Так	1 год.– 1 год. 20 хв.	
	Автоматичне приготування ¹⁾								 		Ні		

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

³⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.







 М'ясо					°C						
Яловичина	Яловича спинна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾		 			Hi		2		
	Яловича закуска	Термообробка ¹⁾				160–180 °C	Hi	45–60 хв.	2		
		Автоматичне приготування ¹⁾		 				1 год. 30 хв.– 2 год. 30 хв.			
	Гуляш з яловичини	Термообробка ¹⁾					160–180 °C	Hi	45–60 хв.	2	
		Автоматичне приготування ¹⁾		 				1 год. 30 хв.– 2 год. 30 хв.			
	Відварене м'ясо	Термообробка ¹⁾ , ²⁾					100 °C	Hi	1 год.–1 год. 30 хв.	2	
М'ясне рагу в соусі	Термообробка ¹⁾					100 °C	Hi	30–50 хв.	2		
Свинина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾		 			Hi		2		
		Делікатне готування з парою		 							 ³⁾
	Низькотемпературна обробка ¹⁾				65 °C	90–100 °C		2 год.–3 год. 30 хв.			

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.




























²⁾ ► Рідина повинна повністю накривати м'ясо.

³⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

Налаштування

 М'ясо				 °C						
Свинина	Свиняче філе	Готування на парі			100 °C	Ні	20–35 хв.	2	 2)	
	Філе в листковому тісті	Професійне випікання		 	190–210 °C	Ні	25–40 хв.	2		
		Випічка			180–200 °C		25–40 хв.			
	Свиняча шийна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾		 			Ні	1 год. 30 хв.– 2 год. 30 хв.	2	
		Автоматичне приготування ¹⁾		 						
	Свиняча лопатка	Смаження ³⁾				180–200 °C	Так	1 год.–1 год. 30 хв.	2	 2)
		Автоматичне приготування ¹⁾		 			Ні			
Реберця та печеня з копченої присоленої свинини	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	45 хв.–1 год. 30 хв.	2		
Шинка	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	50 хв.–1 год. 30 хв.	2		

- 1) ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.
- 2) ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.
- 3) ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

 М'ясо					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Свинина	Сало	Термообробка ³⁾				100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
	Ковбаса	Термообробка ³⁾				80–100 °C	Hi	30–45 хв.	2	
	М'ясне рагу в соусі	Термообробка ³⁾				100 °C	Hi	30–50 хв.	2	
Нога ягняти		Підсмаження в режимі делікатного готування ³⁾		 			Hi		2	
		Делікатне готування з паром		 						 2)
		Смаження ¹⁾				200–220 °C	Так	1 год.– 1 год. 40 хв.		 2)
		Автоматичне приготування ³⁾		 			Hi			
М'ясний терін		Термообробка				90 °C	Hi	15–50 хв.	2	

¹⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.































²⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

³⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування

 М'ясо					 °C					
М'ясні продукти	Смажена ковбаска	Приготування на грилі ¹⁾				4	Так ²⁾	12–20 хв. ³⁾	4	 ⁴⁾
	М'ясний паштет	Випічка				160–180 °C	Так	35–60 хв.	2	
	М'ясний рулет	Термообробка ⁵⁾				190–210 °C	Так	45 хв.–1 год. 10 хв.	2	
	Реберця та печеня з копченої присоленої свинини	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	45 хв.–1 год. 30 хв.	2	
	Ковбаса	Термообробка ¹⁾				80–100 °C	Ні	30–45 хв.	2	
	Шинка	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	50 хв.–1 год. 30 хв.	2	
	Сало	Термообробка ¹⁾				100 °C	Ні	20–40 хв.	2	
	Віденські сосиски	Термообробка ¹⁾				90 °C	Ні	10–15 хв.	2	

- ¹⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.
- ²⁾ ► Розігрійте камеру протягом 3 хвилин.
- ³⁾ ► Після завершення половини часу приготування перевернути.
- ⁴⁾ ► Помістіть деко під решітку на підставку 2.
- ⁵⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

































 Гарніри								
Картопля ціла	Термообробка			100 °C	Hi	30–50 хв.	2	 1)
Очищена картопля	Термообробка			100 °C	Hi	15–25 хв.	2	 1)
Скибочки картоплі	Випічка			230 °C	Hi	20–35 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 				1+3	 
Запечена картопля	Випічка			230 °C	Hi	30–50 хв.	2	
	Автоматичне приготування ²⁾		 					
Макаронні вироби	Розігрівання ³⁾			110–130 °C	Hi	6–12 хв.	2	
							1+3	 
	Автоматичне розігрівання ³⁾		 				2	
							1+3	 

1) ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

2) ► Загорніть картоплю в алюмінієву фольгу.

3) ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.



























Налаштування

Гарніри									
Локшина	Розігрівання ¹⁾			110–130 °C	Hi	6–12 хв.	2		
							1+3	 	
	Автоматичне розігрівання ¹⁾		 				2		
							1+3	 	
Сухий рис	Термообробка ¹⁾ , ²⁾			100 °C	Hi	20–40 хв.	2		
	Розігрівання ¹⁾			110–130 °C			6–12 хв.	2	
						1+3		 	
	Автоматичне розігрівання ¹⁾		 					2	
								1+3	 
	Різото	Термообробка ¹⁾ , ³⁾				100 °C	Hi	30–40 хв.	2
Розігрівання ¹⁾				110–130 °C	6–12 хв.	2			
						1+3		 	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1,5 дл рідини.

³⁾ ► На 100 г продукту додавайте 2,5 дл рідини.

Гарніри								
Різото	Автоматичне розігрівання ¹⁾		 		Hi		2	
							1+3	 
Качани кукурудзі	Термообробка			100 °C	Hi	30–45 хв.	2	 ⁸⁾
Полента	Термообробка ^{1), 7)}			100 °C	Hi	30–40 хв.	2	
Пшениця	Термообробка ^{1), 2)}			100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
Манна крупа	Термообробка ^{1), 3)}			100 °C	Hi	10–15 хв.	2	
Пшоно	Термообробка ^{1), 4)}			100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
Турецький горох ⁵⁾	Термообробка ^{1), 6)}			100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
Сочевиця	Термообробка ^{1), 3)}			100 °C	Hi	15–60 хв.	2	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1–1,5 дл рідини.

³⁾ ► На 100 г продукту додавайте 2–3 дл рідини.

⁴⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1,5–2 дл рідини.




























⁵⁾ ► Розм'якшувати протягом ночі.

⁶⁾ ► На 100 г продукту додавайте 0,5–1 дл рідини.

⁷⁾ ► На 100 г продукту додавайте 3 дл рідини.

⁸⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

Налаштування

Зернові									
Манна крупа		Термообробка ^{1), 2)}			100 °C	Hi	10–18 хв.	2	
Пшоно		Термообробка ^{1), 3)}			100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
Кукурудза	Качани кукурудзи	Термообробка			100 °C	Hi	30–45 хв.	2	 4)
	Полента	Термообробка ^{1), 5)}			100 °C	Hi	30–40 хв.	2	
Рис	Сухий рис	Термообробка ^{1), 6)}			100 °C	Hi	20–40 хв.	2	
		Розігрівання ¹⁾			110–130 °C		6–12 хв.	2	
		Автоматичне розігрівання ¹⁾		 				2	
							1+3	 	
								2	
								1+3	 

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.


















²⁾ ► На 100 г продукту додавайте 2–3 дл рідини.

³⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1,5–2 дл рідини.

⁴⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

⁵⁾ ► На 100 г продукту додавайте 3 дл рідини.


















⁶⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1,5 дл рідини.

Зернові								
Рис	Різото	Термообробка ^{1), 2)}		100 °C	Ні	30–40 хв.	2	
		Розігрівання ¹⁾		110–130 °C		6–12 хв.	2	
	Автоматичне розігрівання ¹⁾						1+3	 
Пшениця	Термообробка ^{1), 3)}			100 °C	Ні	20–40 хв.	2	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► На 100 г продукту додавайте 2,5 дл рідини.

³⁾ ► На 100 г продукту додавайте 1–1,5 дл рідини.

Птиця								
Куряча грудка	Термообробка			100 °C	Ні	10–25 хв	2	 ¹⁾
	Термообробка			200–220 °C	Так	8–15 хв.	2	
Куряче стегно	Термообробка			210–230 °C	Так	20–30 хв.	2	
Курка ціла	Термообробка ²⁾			170–190 °C	Ні	50 хв.–1 год. 10 хв. ³⁾	2	 ⁴⁾
Терін із птиці	Термообробка			90 °C	Ні	15–50 хв.	2	


















¹⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

²⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

³⁾ ► Після завершення половини часу приготування перевернути.

⁴⁾ ► Помістіть деко під решітку на підставку 1.

Налаштування

 Бобові							
Горох			100 °C	Ні	15–30 хв.	2	 1)
Зелена квасоля	Свіжа квасоля	Термообробка	100 °C	Ні	30–50 хв.	2	 1)
		Бланшування			5–15 хв.		
		Варка ²⁾			1 год.–1 год. 10 хв.		
	Суха квасоля, замочена	Термообробка	100 °C	Ні	35–45 хв.	2	 1)
Молодий горіх			100 °C	Ні	10–20 хв.	2	 1)
Турецький горох ³⁾			100 °C	Ні	20–40 хв.	2	
Сочевиця			100 °C	Ні	15–60 хв.	2	

¹⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.































²⁾ ► Двічі прокип'ятіть, після першого кип'ятіння дайте банкам повністю охолонути.

³⁾ ► Розм'якшувати протягом ночі.

⁴⁾ ► На 100 г продукту додавайте ½–1 дл рідини.

⁵⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

⁶⁾ ► На 100 г продукту додавайте 2–3 дл рідини.

 Рибна та морепродукти								
Рибний ґратен	Термообробка ¹⁾			180–200 °C	Ні	20–45 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾		 					
Дорада ціла	Термообробка			80–100 °C	Ні	20–30 хв.	2	 2)
	Смаження			180–210 °C	Так	15–25 хв		
Форель ціла	Термообробка			80–100 °C	Ні	15–30 хв.	2	 2)
	Смаження			180–210 °C	Так	15–25 хв		
Шматок тунця	Термообробка			100 °C	Ні	10–30 хв.	2	 2)
Рибне філе	Термообробка			80–100 °C	Ні	10–20 хв.	2	 2)
	Смаження			200–210 °C	Так	12–20 хв.		
Молюски	Термообробка			100 °C	Ні	20–30 хв.	2	 2)
Рибний терін	Термообробка			100 °C	Ні	15–50 хв.	2	

1) ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.






















2) ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

Фрукти й овочі								
Яблука	Яблучні кільця	Сушіння ¹⁾		60–70 °C	Ні	7 год–8 год	2	
							1+3	
							1+2+3	
Скибочки яблук	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2		
	Варка		90 °C				30–40 хв.	 ²⁾
Скибочки груші	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2		
	Варка		90 °C				30–60 хв.	 ²⁾
Скибочки айви	Термообробка ³⁾		100 °C	Ні	30–60 хв.	2		
	Варка		90 °C					

- ¹⁾ ► Використовуйте лише стиглі та свіжі продукти.
 ► Вставте дерев'яну ложку між панеллю керування та дверцятами приладу, щоб лишилась шпарина прибіл. 2 см.
 ► Регулярно перевертайте продукти, щоб вони висихали рівномірніше.
- ²⁾ ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.
- ³⁾ ► Як підготовка до готування желе.



Пересушування призводить до небезпеки пожежі! Контролюйте процеси сушіння.
















Фрукти й овочі							
Абрикоси половинками	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	
	Сушіння ¹⁾		65–75 °C		14 год–16 год	2	
						1+3	 
	Варка		90 °C		30–40 хв.	2	  
Сливи половинками	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	
	Варка		90 °C		30–60 хв.		 

- ¹⁾
- ▶ Використовуйте лише стиглі та свіжі продукти.
 - ▶ Вставте дерев'яну ложку між панеллю керування та дверцятами приладу, щоб лишилась шпарина прибіл. 2 см.
 - ▶ Регулярно перевертайте продукти, щоб вони висихали рівномірніше.
- ²⁾
- ▶ Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.



























Пересушування призводить до небезпеки пожежі! Контролюйте процеси сушіння.















Налаштування

 Фрукти й овочі							
Персики подрібнені	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	
	Варка				30–60 хв.		 1)
Вишні без кісточки	Тушковані фрукти		100 °C	Ні	10–20 хв.	2	
	Варка		80 °C		30–60 хв.		 1)

1) ► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

 Молочні продукти							
Кремоподібний йогурт	Виготовлення		40 °C	Ні	5 год–6 год	2	
Густий йогурт	Виготовлення		40 °C	Ні	7 год–8 год	2	

 Десерт							
Флан	Термообробка		90 °C	Ні	20–40 хв.	2	
Крем-карамель	Термообробка		90 °C	Ні	20–35 хв.	2	
Тушковані фрукти	Термообробка		100 °C	Ні	10–16 хв.	2	












 Гриби							
Гриби порізані	Сушіння		50–60 °C	Ні	5 год–8 год	2	
						1+3	 
						1+2+3	  

- ▶ Використовуйте лише стиглі та свіжі продукти.
- ▶ Вставте дерев'яну ложку між панеллю керування та дверцятами приладу, щоб лишилась шпарина прибіл. 2 см.
- ▶ Регулярно перевертайте продукти, щоб вони висихали рівномірніше.














Пересушування призводить до небезпеки пожежі! Контролюйте процеси сушіння.

Налаштування

 Гриби							
Гриби порізані	Варка ¹⁾		100 °C	Ні	1 год. 15 хв.–1 год. 30 хв.	2	
Гриби цілі	Варка ¹⁾		100 °C	Ні	1 год. 15 хв.–1 год. 30 хв.	2	

► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.



¹⁾ ► Використовуйте лише попередньо відварені гриби.


 Яйця							
Яйця, зварені некруто	Термообробка		100 °C	Ні	8–12 хв.	2	
Яйця, зварені накруто	Термообробка		100 °C	Ні	15–20 хв.	2	



 Каштани							
	Термообробка		190–210 °C	Ні	15–30 хв.	2	

► Надріжте каштани та розкладіть їх на приладді, вкритому папером для випікання.

Автоматичне приготування






 Свіжа випічка до аперитиву	Застосування	Вказівки
15–30 хв. * Світла, золотиста або темна скоринка на вибір  Підставка 2 або 1+3	Дрібна випічка з листового або іншого тіста, з покриттям або відкрита, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ гаманці з листового тіста з начинкою; ▪ рулети з піци; ▪ палички на аперитив без начинки; ▪ рогалики з шинкою. 	Палички на аперитив без начинки: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «світла скоринка». ▶ Не потрібно обмазувати яєчним жовтком.

 * Заморожена випічка «Аперитив»	Застосування	Вказівки
10–35 хв. * Підставка 2 або 1+3	Заморожені готові продукти до аперитиву, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ рогалики з шинкою; ▪ сирні булочки; ▪ гаманці з листового тіста. 	Заморожені продукти попередньо обсмажуються по-різному. Виберіть тривалість відповідно до рекомендацій на упаковці: <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8–12 хв. ▶ 13–20 хв. ▶ 21–35 хв.



 Гратен	Застосування	Вказівки
30–50 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Пудинги та гратени, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ картопляна запіканка; ▪ запіканка в тісті; ▪ рисовий пудинг; ▪ лазанья; ▪ мусака. 	–



* Можлива тривалість автоматичного приготування


Автоматичне приготування

 Суфле, солодкий пудинг 30–55 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Застосування Солодкі та пікантні суфле й пудинги зі збитими яєчними білками	Вказівки Також підходить для приготування тістечок зі збитими яєчними білками в тісті.
 Запечена картопля 25–65 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2 або 1+3	Застосування Запечені гарніри з картоплі, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ скибочки картоплі; ▪ кружальця картоплі; ▪ кубики картоплі; ▪ печена картопля; ▪ мариновані овочі (крупно нарізані). 	Вказівки <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не кладіть шматочки картоплі надто близько один до одного, краще розкладіть їх на двох деках. ▶ Печену картоплю загорніть в алюмінієву фольгу. ▶ Не використовуйте заморожені продукти.
 * Попередньо обсмажені у фритюрі заморожені продукти 10–35 хв. * Підставка 2 або 1+3	Застосування Заморожені попередньо обсмажені у фритюрі продукти, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ картопля фрі; ▪ крокети; ▪ спрінг-роли; ▪ курячі биточки. 	Вказівки Заморожені продукти попередньо обсмажуються по-різному. Виберіть тривалість відповідно до рекомендацій на упаковці: <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8–12 хв. ▶ 13–20 хв. ▶ 21–35 хв.

* Можлива тривалість автоматичного приготування

 Тушковане м'ясо	Застосування	Вказівки
1 год. 30 хв.–2 год. 30 хв. * Золотиста й темна скоринка  Підставка 2	Печеня, закуска, гуляш, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ італійська печеня; ▪ закуска; ▪ ірландське рагу. 	► Гуляш заливайте рідиною Велика печеня з яловичини (>1 кг): ► Вибирайте налаштування «темна скоринка»

 Свіжа піца	Застосування	Вказівки
25–35 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Піца власного приготування, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ гавайська піца; ▪ кальцоне; ▪ міні-піци; ▪ тарт фламбе. 	–



 * Заморожена піца	Застосування	Вказівки
10–35 хв. * Підставка 2	Заморожена готова піца, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ кругла піца; ▪ родинна піца; ▪ міні-піци. 	Заморожені продукти попередньо обсмажуються по-різному. Виберіть тривалість відповідно до рекомендацій на упаковці: <ul style="list-style-type: none"> ► 8–12 хв. ► 13–20 хв. ► 21–35 хв.



* Можлива тривалість автоматичного приготування



Автоматичне приготування

 Відкритий пиріг	Застосування	Вказівки
<p>Розігрівання / 45–60 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p>  <p>Підставка 2</p>	<p>Відкриті пироги й пироги кіш, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ відкритий пиріг зі свіжими фруктами; ▪ відкритий пиріг із замороженими фруктами; ▪ сирний відкритий пиріг; ▪ пиріг із цибулею та салом; ▪ лотаринзький кіш. 	<p>Сирний відкритий пиріг:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «світла скоринка».
<p> Хліб</p> <p>35–50 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p>  <p>Підставка 2</p>	<p>Хліб будь-яких форм і розмірів, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ хліб по-селянськи; ▪ хліб для вечірок; ▪ фокачча; ▪ булочки. 	<p>Солодка випічка:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «світла скоринка».
<p> Плетінка</p> <p>30–45 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p>  <p>Підставка 2</p>	<p>Плетінка</p>	<p>Великі плетінки (1 кг борошна):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «золотиста скоринка».

* Можлива тривалість автоматичного приготування

 Вироби з дріжджового тіста з начинкою	Застосування	Вказівки
20–55 хв. * Світла, золотиста або темна скоринка на вибір  Підставка 2 або 1+3	Солодка та пікантна випічка із дріжджового тіста, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ рогалики з горіховою начинкою; ▪ плетінка по-російськи; ▪ вита випічка із дріжджового тіста; ▪ рулети з піци. 	Великі вироби з дріжджового тіста, наприклад, плетінка по-російськи: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «темна скоринка».

 Кекси, пиріг на деку	Застосування	Вказівки
30–45 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кекси ▪ Пиріг зі здібного тіста, спечений на деку 	–

 Пиріг	Застосування	Вказівки
1 год.–1 год. 15 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Тістечка будь-яких видів, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ шоколадне тістечко; ▪ лимонне тістечко. 	–

* Можлива тривалість автоматичного приготування

Автоматичне розігрівання

🕒 Вологе розігрівання	Застосування	Вказівки
10–14 хв. * Підставка 2 або 1+3	Попередньо приготовані страви та напівфабрикати, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ овочі; ▪ макаронні вироби; ▪ страви з рису; ▪ м'ясо; ▪ гратен; ▪ омлети. 	–

🕒 Розігрівання до утворення скоринки	Застосування	Вказівки
14–18 хв. * Підставка 2 або 1+3	Попередньо приготовані страви з тіста, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ піца; ▪ випічка з листового тіста до аперитиву; ▪ сирні булочки; ▪ відкриті пироги; ▪ тости; ▪ спрінг-роли. 	► Щоб отримати хрустку основу, викладайте страви на перфоровану форму для термообробки або на решітку.

* Приблизна тривалість автоматичного розігрівання

Стерилізація, консервація




Продукти можна варити та стерилізувати в передбачених для цього банках. Можна використовувати лише непошкоджені банки з кришкою, відповідною гумовою прокладкою та правильно встановленими затискачами. Банки з накрутними кришками або фіксаторами не можуть зменшувати тиск, що виникає, а тому їх не можна використовувати.




































У камері приладу можна розміщувати до 5 банок об'ємом не більше 1 літра. Завжди використовуйте банки однакового розміру.

- ▶ Помістіть перфоровану форму для термообробки на підставку 2.
- ▶ Рівномірно наповніть банки продуктом кімнатної температури та за необхідності долейте рідину (за необхідності додайте цукор, сіль або оцет).
- ▶ Закрийте банки відповідно до інструкцій виробника.



- ▶ Поставте банки на перфоровану форму для термообробки, як показано на малюнку. Вони не повинні торкатися одна одної.
- ▶ Виберіть режим роботи  і температуру духової шафи відповідно до таблиці нижче.
- ▶ У налаштуваннях режиму роботи виберіть .
- ▶ Виберіть тривалість відповідно до таблиці нижче.
- ▶ Натисніть регульовальну ручку, щоб підтвердити налаштування.
- ▶ Після завершення заданого часу вимкніть прилад, натиснувши сенсорну кнопку .
- ▶ Зафіксувавши дверцята приладу, залиште їх відчиненими.
- ▶ Дайте банкам повністю охолонути всередині камери.
- ▶ Вийміть банки та перевірте їх герметичність.

Стерилізація, консервація

 Овочі та фрукти						
Морква		100 °C	Ні	1 год. 30 хв.	2	
Цвітна капуста		100 °C	Ні	1 год. 30 хв.	2	
Броколі		100 °C	Ні	60 хв.	2	
Квасоля ¹⁾		100 °C	Ні	1 год. 15 хв.–1 год. 30 хв.	2	
Гриби, попередньо відварені		90 °C	Ні	20–30 хв.	2	
Мариновані огірки		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Яблука		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Груші		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Абрикоси		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Персики		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Айва		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Сливи		90 °C	Ні	30 хв.	2	
Вишні		80 °C	Ні	30 хв.	2	

► Помістіть деко з нержавіючої сталі під перфоровану форму для термообробки або решітку.

¹⁾ ► Двічі простерилізуйте, після першого разу дайте склянкам повністю охолонути.

Для нотаток

Сфера використання

Асортиментна група (№ моделі) відповідає першому числу на фірмовій табличці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

Тип	Асортиментна група	Система мір
CSSLZ60	23012	60-600
CSSLZ60c	23012	60-600
CSSLZ60Y	23013	60-600



1007046-R05

