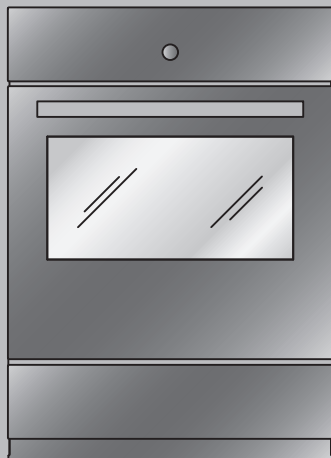




EasyCook

Combair SL | SLP

Духовая печь

Содержание

EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы	3
GourmetGuide	3
Оптимальное использование	4
Настройки	5
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия	5
Пирог и пицца	11
Картофель	12
Запеканка и гратен	13
Мясо	14
Птица	21
Рыба и морепродукты	22
Фрукты и овощи	23
Грибы	23
Режим «Автоматический»	24
Стерилизация, консервирование	31

EasyCook

Значения символов

	Режим работы		Разогрев до достижения нужной температуры камеры
	GourmetGuide		Продолжительность
	Температура сердцевины		Подставки
	Температура в камере		Принадлежности
	Температурные интервалы		

Режимы работы

	Верхний/нижний жар		Функция PizzaPlus
	Верхний/нижний жар влажный		Гриль
	Обдув горячим воздухом		Гриль-циркуляция воздуха
	Обдув влажным воздухом		

GourmetGuide

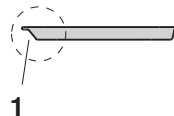
	АвтоГотовка		Мягкое жарение
--	-------------	---	----------------

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 продолжительности 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 продукты и кондитерские изделия								
Хлеб	Выпекание на 1 подставке			190-210 °C	Да	30-50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180-200 °C		35-50 мин	1+3	
	Режим «Автоматический»		 		Нет		2	
Плетенка	Выпекание на 1 подставке			180-200 °C	Да	25-50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			170-190 °C		25-50 мин	1+3	
	Режим «Автоматический»		 		Нет		2	
Булочки	Выпекание на 1 подставке			200-220 °C	Да	20-30 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180-200 °C		20-30 мин	1+3	
	Режим «Автоматический»		 		Нет		2 1+3	

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Печенье сладкое	Базельский пряник	Выпекание			160-180 °C	Да	15-25 мин	2	
	Брунсли	Выпекание на 1 подставке			160-180 °C	Да	8-15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-170 °C		10-15 мин	1+3	
	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке			130-140 °C	Да	18-25 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			120-130 °C		20-30 мин	1+3	
	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание			160-180 °C	Да	20-35 мин	2	
	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке			160-170 °C	Да	10-16 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-160 °C			1+3	
	Шоколадное печенье	Выпекание			160-180 °C	Да	8-15 мин	2	
	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке			160-170 °C	Да	10-16 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-160 °C			1+3	
	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке			160-180 °C	Да	8-12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140-160 °C		8-15 мин	1+3	
	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	15-30 мин	2	
		Режим «Автоматический»				Нет		2	
								1+3	

Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Печенье соленое	Выпечка «аперитив» свежая	Выпекание на 1 подставке			190-200 °C	Да	7-15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			170-190 °C		10-20 мин	1+3	
		Режим «Автоматический»			Нет		2		
							1+3		
	Брускетта	Выпекание			200-220 °C	Да	5-10 мин	2	
	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	15-30 мин	2	
		Режим «Автоматический»			Нет		2		
							1+3		
	Чесночный хлеб	Выпекание			200-220 °C	Да	5-10 мин	2	
	Гавайский тост	Выпекание					15-22 мин		
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Выпекание			170-190 °C	Да	15-25 мин	2	
					1+3				
	Рогалики с ветчиной	Выпекание			170-190 °C	Да	15-25 мин	2	
						1+3			
Бисквит	Рулет	Выпекание на 1 подставке			170-190 °C	Да	6-12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			160-180 °C		7-15 мин	1+3	
	Торт	Выпекание			170-190 °C	Да	25-40 мин	2	

Настройки

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Торт	Торт по-линцски	Выпекание			170-180 °C	Да	40-60 мин	2	
	Морковный торт	Выпекание			160-180 °C	Да	40-60 мин	2	
	Шоколадный торт	Выпекание			160-180 °C	Да	40-55 мин	2	
	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			150-170 °C	Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140-160 °C			1+3	
Кекс		Выпекание			150-170 °C	Да	50 мин-1 ч 10 мин	2	
		Режим «Автоматический»				Нет			
Пирог	Открытый пирог	Выпекание			180-190 °C	Да	18-30 мин	2	
	Люцернский пряник	Выпекание			170-180 °C		50 мин-1 ч 10 мин		
Баба	Баба из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	30-45 мин	2	
	Баба из сдобного теста	Выпекание			150-170 °C	Да	50 мин-1 ч 10 мин	2	
		Режим «Автоматический»				Нет			

Настройки

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Выпекание			170-190 °C	Да	30-45 мин	2	
	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	30-45 мин	2	
		Режим «Автоматический»		  		Нет			
	Печенье	Выпекание			170-190 °C	Да	15-30 мин	2	
		Режим «Автоматический»		  		Нет		2 1+3	
	Венский пирог	Выпекание			170-190 °C	Да	25-45 мин	2	
		Режим «Автоматический»		  		Нет			
	Косичка	Выпекание			170-190 °C	Да	30-45 мин	2	
		Режим «Автоматический»		  		Нет			

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Яблочный штрудель		Выпекание			180-200 °C	Да	30-45 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание			190-200 °C	Да	20-25 мин	2	
		Выпекание			180-190 °C	Да	40-55 мин	2	
	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание			170-180 °C		45-55 мин		
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			150-170 °C	Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140-160 °C			1+3	
	Печенье ¹⁾	Выпекание			90-110 °C	Да	45 мин-1 ч 30 мин	2	

¹⁾ ► После выпечки оставить высыхать на ночь.

 Пирог и пицца								
Фруктовый пирог	Выпекание на 1 подставке ¹⁾			170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке ¹⁾			190-210 °C				
	Выпекание на 2 подставках ¹⁾			170-190 °C			1+3	
	Режим «Автоматический»		 				2	 
Пикантный открытый пирог	Выпекание на 1 подставке			170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке			180-200 °C				
	Выпекание на 2 подставках			170-190 °C			1+3	
	Режим «Автоматический»		 				2	 
Сырный пирог	Выпекание на 1 подставке			170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке			180-200 °C				
	Выпекание на 2 подставках			170-190 °C			1+3	
	Режим «Автоматический»		  				2	 

¹⁾ ► При использовании фруктов, дающих много сока, глазурь добавить на пирог только через 15–20 минут.

Настройки

 Пирог и пицца								
Пицца свежая	Выпекание на 1 подставке			190-220 °C	Да	15-25 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке					18-25 мин		
	Выпекание на 2 подставках			190-200 °C		20-25 мин	1+3	
	Режим «Автоматический»				Нет		2	

 Картофель								
Картофельный гратен	Термообработка ¹⁾			180-200 °C	Да	30-60 мин	2	
	Режим «Автоматический» ¹⁾				Нет			
Картофель ломтиками	Выпекание			210-230 °C	Да	20-40 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет		2 1+3	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

Настройки

 Запеканка и гратен								
Гратен с рыбой	Термообработка			180-200 °C	Да	30-50 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет			
Овощной гратен	Термообработка			180-200 °C	Да	35-55 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет			
Картофельный гратен	Термообработка			180-200 °C	Да	40-60 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет			
Лазанья	Термообработка			190-210 °C	Да	30-50 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет			
Мусака	Термообработка			190-210 °C	Да	30-45 мин	2	
	Режим «Автоматический»				Нет			
Сладкая запеканка	Выпекание			180-200 °C	Да	30-50 мин	2	

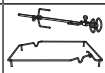
- Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

 Мясо					Λ °C					
Телятина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2	
	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2	
	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем		 					3	  2)
	Телячья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем		 					3	  2)
		Жаркое ¹⁾				190-210 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾		  			Нет			

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Противень вставить в подставку 1.

Настройки

 Мясо					 °C					
Телятина	Руллет из телячьей грудинки	Мягкое жарение с грилем					Нет		3	 2)
	Жаркое из телятины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет		2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾						1 ч 30 мин-2 ч 30 мин		
Говядина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C		2 ч-3 ч		

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Противень вставить в подставку 1.

 Мясо					Λ °C					
Говядина	Антрекот, ростбиф	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾			53-57 °C	200-220 °C	Нет	30-50 мин	2	
		Жаркое ²⁾					Да			
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾					Нет			
	Говяжья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем								
		Жаркое ¹⁾					Да	1 ч 05 мин-1 ч 30 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾					Нет			

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

³⁾ ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

⁴⁾ ► Противень вставить в подставку 1.

Настройки

 Мясо					°C					
Говядина	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем							3	 ²⁾
	Жаркое из говядины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾								
	Говяжья вырезка ломтиками	В глиняном горшке				200-220 °C		50 мин-1 ч 10 мин		
Свинина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 ч-3 ч 30 мин		
	Филе в слоеном тесте	Выпекание				200-210 °C	Да	25-35 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Противень вставить в подставку 1.

 Мясо					°C					
Свинина	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем							3	 ²⁾
		Жаркое ¹⁾				190-210 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾					Нет			
	Свиная лопаточная часть	Мягкое жарение с грилем					Нет		3	 ²⁾
		Жаркое ¹⁾				180-210 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾					Нет			
	Жаркое из свинины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Противень вставить в подставку 1.

 Мясо					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Свинина	Жаркое из свинины	Режим «Автоматический» ¹⁾		 A 			Нет		2	
	Свинная отбивная	Приготовление на гриле ²⁾				5	Да ³⁾	10-16 мин ⁴⁾	4	 ⁵⁾
Баранья ножка		Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2	
		Мягкое жарение с грилем		 					3	  ⁶⁾
		Жаркое ²⁾				200-220 °C	Да	1 ч-1 ч 40 мин	2	 ⁷⁾
		Режим «Автоматический» ¹⁾		 A 			Нет			

- ¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- ²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.
- ³⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.
- ⁴⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- ⁵⁾ ► Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
- ⁶⁾ ► Противень вставить в подставку 1.
- ⁷⁾ ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

Настройки

 Мясо					Λ °C			↔		
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле ¹⁾				4	Да ²⁾	12-18 мин ³⁾	4	 ⁴⁾
	Мясной паштет	Выпекание				160-180 °C	Да	40-60 мин	2	
	Мясной рулет	Термообработка ⁵⁾				190-210 °C		45 мин-1 ч 15 мин		
В глиняном горшке	Цыпленок	Тушение				200-220 °C	Нет	55 мин-1 ч 15 мин	2	
	Вырезка ломтиками	Тушение				200-220 °C	Нет	50 мин-1 ч 10 мин	2	
	Жаркое	Тушение				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2	

- ¹⁾ ▶ Продукт положить прямо на решетку.
- ²⁾ ▶ Разогреть камеру в течение 3 минут.
- ³⁾ ▶ По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- ⁴⁾ ▶ Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
- ⁵⁾ ▶ Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

Настройки

 Птица							
Ножка цыпленка	Приготовление на гриле ⁵⁾		3-4	Да ¹⁾	16-25 мин ²⁾	3	 3)
Цыпленок, половинки	Приготовление на гриле ⁵⁾		2-3	Да ¹⁾	50 мин-1 ч 10 мин ²⁾	2	 4)
Цыпленок целиком	Приготовление на гриле ⁵⁾		180-200 °C	Нет	1 ч-1 ч 20 мин ²⁾	2	 4)
	В глиняном горшке		200-220 °C		55 мин-1 ч 15 мин		

- ¹⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.
- ²⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- ³⁾ ► Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
- ⁴⁾ ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.
- ⁵⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

Настройки

 Рыба и морепродукты								
Гратен с рыбой	Термообработка ¹⁾			180-200 °C	Да	35-55 мин	2	
	Режим «Автоматический» ¹⁾				Нет			
Дорада целая	Жаркое			200-220 °C	Да	20-30 мин	2	
Форель целая	Жаркое			200-220 °C	Да	20-30 мин	2	
Рыбные палочки, замороженные	Выпекание			5	Да ²⁾	8-12 мин ³⁾	3	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.

³⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.

Настройки

🍏 Фрукты и овощи			📦	🌡️/💧	🌡️↑	↔️	📦	📦
Яблоки	Яблоки коль- цами	Вяление	🌀	60-70 °С	Нет	7 ч-8 ч	2	📦
							1+(2)+3	📦 📦
Абрикосы дольками		Вяление	🌀	65-75 °С	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.

Режим «Автоматический»

 Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
15-30 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания  Подставка 2 или 1+3	Печенье из слоеного или иного теста, закрытое или открытое, например: ▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой ▪ «Пицца-плюшки» ▪ Палочки без начинки ▪ Пирог с ветчиной	Палочки без начинки: ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

 * Выпечка «аперитив», замороженная	Применение	Указания
10–35 мин * Подставка 2 или 1+3	Замороженные закуски быстрого приготовления, например: ▪ Пирог с ветчиной ▪ Пирог с сыром ▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой	Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: ▶ 8–12 мин ▶ 13–20 мин ▶ 21–35 мин

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Гратен	Применение	Указания
30-50 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Запеканки и гратен, например: ▪ Картофельный гратен ▪ Макаaronный гратен ▪ Рисовая запеканка ▪ Мусака	–

 Суфле, сладкая запеканка	Применение	Указания
30-60 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Сладкие и пикантные на вкус суфле и запеканки со взбитыми белками	–

* Возможная длительность режима «Автоматический»

 Печеный картофель	Применение	Указания
30-65 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2 или 1+3	Печеные картофельные гарниры, например: ▪ Картофельная стружка ▪ Картофель ломтиками ▪ Картофель кусочками ▪ Печеный картофель ▪ Маринованные овощи (крупно нарезанные)	▶ Печеный картофель завернуть в алюминиевую фольгу. ▶ Не использовать замороженные продукты.

 *	Применение	Указания
Предварительно обжаренные во фритюре быстрозамороженные продукты 10–35 мин * Подставка 2 или 1+3	Быстрозамороженные предварительно обжаренные во фритюре продукты, например: ▪ Картофель-фри ▪ Крокеты ▪ Весенние рулетики ▪ Куриные биточки	Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: ▶ 8–12 мин ▶ 13–20 мин ▶ 21–35 мин

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Тушеное мясо	Применение	Указания
1 ч 30 мин-2 ч 30 мин * Среднее и сильное подрумянивание   Подставка 1	Жаркое, закуски, гуляш, например: ▪ Тушеное мясо по-итальянски ▪ Закуски ▪ Ирландское рагу	► Залить гуляш жидкостью Большой кусок поясничной части (>1 кг): ► Выбрать настройку «Сильное подрумянивание»

 Пицца свежая	Применение	Указания
20-30 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Пицца, приготовленная домашним способом, например: ▪ Пицца по-гавайски ▪ Кальцоне ▪ Мини-пицца ▪ Эльзасская пицца	–

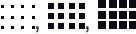
* Возможная длительность режима «Автоматический»

 * Пицца замороженная	Применение	Указания
10–35 мин * Подставка 2	Быстрозамороженная пицца быстрого приготовления, например: ▪ Круглая пицца ▪ Семейная пицца ▪ Мини-пицца	Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: ▶ 8–12 мин ▶ 13–20 мин ▶ 21–35 мин

 Пирог	Применение	Указания
Разогрев 35-55 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ⋮⋮⋮, ■■■, ■■■■ Подставка 2	Открытые пироги и пироги киш, например: ▪ Пирог со свежими фруктами ▪ Пирог с замороженными фруктами ▪ Сырный пирог ▪ Луковый пирог со шпиком ▪ Киш-лорен	Сырный пирог: ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Хлеб , Плетенка	Применение	Указания
25-50 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания  Подставка 2 или 1+3	Хлеб любых форм и размеров, например: ▪ Крестьянский хлеб ▪ Хлебцы ▪ Фокачча ▪ Булочки	Сладкая выпечка: ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание». Большие плетенки (на 1 кг муки): ▶ Выбрать настройку «Среднее подрумянивание».
 Изделия из дрожжевого теста с начинкой	Применение	Указания
15-45 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания  Подставка 2 или 1+3	Сладкие и пикантные на вкус изделия из дрожжевого теста, например: ▪ Круассан с ореховой начинкой ▪ Косичка ▪ Плюшки из дрожжевого теста ▪ «Пицца-плюшки»	Крупные изделия из дрожжевого теста, например, косичка: ▶ Выбрать настройку «Сильное подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Маффины, открытый пирог	Применение	Указания
20-35 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	▪ Пышки ▪ Открытый пирог из сдобного теста	–

 Кекс	Применение	Указания
40 мин-1 ч 10 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Кексы любого рода, например: ▪ Шоколадный кекс ▪ Лимонный кекс	–

* Возможная длительность режима «Автоматический»

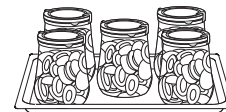
Стерилизация, консервирование

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).
- ▶ Закрыть банки в соответствии с указаниями изготовителя.
- ▶ Поставить банки на Противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать и включить режим  Уровень 2.
- ▶ Нагревать банки до тех пор, пока жидкость в них не начнет пениться, т.е. пока периодически не начнут образовываться пузыри.
 - Этот процесс длится от 60 до 90 минут при стерилизуемых продуктах комнатной температуры.
- ▶ В ходе процесса стерилизации дверь прибора должна быть все время закрыта.
- ▶ Выбрать  или нажать на сенсорную кнопку .
- ▶ Поставить банки в камеру на 40 минут.
- ▶ Дверцу прибора оставить открытой в фиксированном положении.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.



Область применения

Номер линии продукции (№ модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Серия	Размерная система
BCSLZ60	21022	60-600
BCSLZ60c	21022	60-600
BCSLPZ60	21025	60-600
BCSLPZ60c	21025	60-600
BCSLZ60Y	21029	60-600



J21021987-R03

