

# EasyCook

Combi-Steam SL

Паровая печь Combi

# Содержание

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Значения символов .....	3
Режимы работы .....	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальное использование.....	4
<b>Настройки</b>	<b>5</b>
Овощи.....	5
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	9
Пирог и пицца.....	17
Картофель.....	18
Запеканка и гратен.....	19
Мясо .....	20
Гарниры .....	27
Зерновые.....	30
Птица .....	31
Бобовые .....	32
Рыба и морепродукты.....	33
Фрукты и овощи.....	34
Молочные продукты .....	36
Десерт.....	36
Грибы.....	37
Яйца.....	38
Каштаны.....	38
<b>Режим «Автоматический»</b>	<b>39</b>
<b>Автоматическое разогревание</b>	<b>44</b>
<b>Стерилизация, консервирование</b>	<b>45</b>

# 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     |  | Приготовление на пару    |
|  | Горячий воздух с паром     |  | Разогревание             |

## GourmetGuide

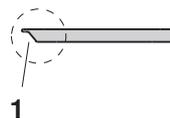
- |  |                             |   |                          |
|--|-----------------------------|---|--------------------------|
|  | АвтоГотовка                 |  | Мягкое жарение           |
|  | Автоматическое разогревание |  | Профессиональная выпечка |

### 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 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

🌿 Овощи								
Листовой шпинат		Термообработка		100 °C	Нет	7–13 мин	2	
		Бланширование				5–7 мин		
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	2	
	Цветная капуста в соцветиях	Термообработка		100 °C		10–25 мин		
Брокколи		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	2	
		Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин		
Цикорий		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	2	
Цикорий		Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	2	
Горох		Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	2	
Маринованные огурцы		Уваривание		90 °C	Нет	20–30 мин	2	
Фенхель, измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	2	

- ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

## Настройки

 <b>Овощи</b>							
Запекание до образования корочки			190–210 °С	Да	10–18 мин	2	
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Термообработка	100 °С	Нет	30–50 мин	2	 2)
		Бланширование			5–15 мин		
		Уваривание <sup>3)</sup>			1 ч–1 ч 10 мин		
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка	100 °С	35–45 мин	2	 2)	
Капуста кочанная, измельченная			100 °С	Нет	20–40 мин	2	 2)
Морковь, измельченная		Термообработка	100 °С	Нет	15–25 мин	2	 2)
		Уваривание					

- 1) ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- 2) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 3) ► Дважды выполнить уваривание, в промежутке полностью охладив банки.

🥕 Овощи							
Горох	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	2	 1)
Кольраби измельченная	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	2	 1)
Черешковый и листовой мангольд	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	2	 1)
Кукуруза	Початки кукурузы		100 °C	Нет	30–45 мин	2	 1)
	Полента		Термообработка <sup>2), 3)</sup> 100 °C	Нет	30–40 мин	2	
Пепперони	Термообработка		100 °C	Нет	8–15 мин	2	 1)
	Очистка		4	Да <sup>4)</sup>	10–20 мин	4	
Свекла	Термообработка		100 °C	Нет	30 мин–1 ч 30 мин	2	 1)
Брюссельская капуста	Термообработка		100 °C	Нет	20–30 мин	2	 1)

- 1) ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 2) ▶ Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.
- 3) ▶ Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- 4) ▶ Разогреть камеру в течение 3 минут.

## Настройки

 <b>Овощи</b>								
Кислая капуста	Кислая капуста, сырая	Термообработка		100 °C	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	2	
	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Термообработка		100 °C	Нет	20–30 мин	2	
Черный корень		Термообработка		100 °C	Нет	25–35 мин	2	
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	2	
	Сельдерей корневой, измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
Спаржа, зеленая		Термообработка		100 °C	Нет	13–17 мин	2	
Спаржа, белая		Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	2	
Помидоры		Термообработка		100 °C	Нет	7–13 мин	2	
		Очистка			Да <sup>1)</sup>	3–5 мин		
Топинамбур		Термообработка		100 °C	Нет	15–35 мин	2	
Цуккини, измельченные		Термообработка		100 °C	Нет	8–12 мин	2	

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

<sup>1)</sup> ► Разогреть камеру в течение 5 минут.

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>								
Хлеб	Профессиональная выпечка			200–220 °C	Нет	35–50 мин	2	
	Выпекание			180–200 °C	Да	35–50 мин		
	Режим «Автоматический»				Нет			
	Придание свежести							
	Размораживание			140–160 °C		15–25 мин		
Плетенка	Профессиональная выпечка			180–200 °C	Нет	25–50 мин	2	
	Выпекание							
	Выпекание				Да			
	Режим «Автоматический»				Нет			
	Придание свежести							

# Настройки

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>											
Булочки	Профессиональная выпечка			200–220 °С	Нет	20–40 мин	2				
											
		Выпекание								Да	20–30 мин
		Выпекание								Нет	20–30 мин
		Режим «Автоматический»									Нет
	Придание свежести										
Печенье сладкое	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	10–25 мин	2				
									1+3		
											
	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		160–180 °С	Да	8–12 мин	2				
		Выпекание на 2 подставках							140–160 °С	5–15 мин	1+3
	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке		130–145 °С	Да	20–30 мин	2				
		Выпекание на 2 подставках		120–140 °С					1+3		
	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание на 1 подставке		170–180 °С	Да	20–35 мин	2				
Выпекание на 2 подставках			1+3								
											

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>										
Печенье сладкое	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке			150–160 °С	Да	7–20 мин	2		
		Выпекание на 2 подставках						1+3	 	
	Шоколадное печенье	Выпекание			180–200 °С	Да	10–20 мин	2		
								1+3	 	
	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке			150–160 °С	Да	7–20 мин	2		
								Выпекание на 2 подставках		1+3
	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке			160–180 °С	Да	8–12 мин	2		
					Выпекание на 2 подставках				140–160 °С	5–15 мин
	Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			 	180–200 °С	Нет	15–35 мин	2	
									1+3	 
		Выпекание				170–190 °С	Да	15–30 мин	2	
	Режим «Автоматический»				<b>A</b> 		Нет		2	
								1+3	 	

# Настройки

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>										
Печенье соленое	Выпечка «аперитив» свежая	Профессиональная выпечка			190–210 °С	Нет	20–30 мин	2		
								1+3		
		Выпекание			200–210 °С	Да	10–25 мин	2		
		Режим «Автоматический»					Нет		2	
									1+3	
	Брускетта	Выпекание			200–220 °С	Да	5–10 мин	2		
Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			180–200 °С	Нет	20–35 мин	2			
								1+3		
	Выпекание			170–190 °С	Да	15–30 мин	2			
		Режим «Автоматический»				Нет		2		
								1+3		
Чесночный хлеб	Выпекание			210–230 °С	Да	5–10 мин	2			
Гавайский тост	Выпекание			200–220 °С	Да	15–20 мин	2			

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>									
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Профессиональная выпечка		 	190–210 °C	Нет	20–35 мин	2	
		Выпекание				Да	15–25 мин		
	Рогалики с ветчиной	Профессиональная выпечка		 	190–210 °C	Нет	20–35 мин	2	
		Выпекание				Да	15–25 мин		
Бисквит	Рулет	Выпекание			150–170 °C	Да	7–15 мин	2	
								1+3	 
	Торт	Выпекание			160–180 °C	Да	20–40 мин	2	
Торт	Торт по-линцски	Выпекание			160–180 °C	Да	40–60 мин	2	
	Морковный торт	Выпекание			160–180 °C	Да	40–60 мин	2	
	Шоколадный торт	Выпекание			160–180 °C	Да	40–60 мин	2	
	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			140–160 °C	Да	20–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			130–150 °C				

# Настройки

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>									
Кекс	Выпекание			150–170 °C	Да	50 мин–1 ч 10 мин	2		
	Режим «Автоматический»		 		Нет	1 ч–1 ч 15 мин			
Пирог	Открытый пирог			180–200 °C	Да	20–40 мин	2		
	Люцернский пряник			170–180 °C	Да	45 мин–1 ч 5 мин	2		
Баба	Баба из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка		170–190 °C	Нет	35–50 мин	2		
		Выпекание			Нет	30–45 мин			
		Выпекание			Да	30–45 мин			
	Баба из сдобного теста	Выпекание			150–170 °C	Да	40–60 мин	2	
Режим «Автоматический»			 		Нет				
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Профессиональная выпечка		170–190 °C	Нет	35–50 мин	2		
		Выпекание			Нет	30–45 мин			
		Выпекание			Да	30–45 мин			

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>									
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	25–35 мин	2	
		Выпекание			170–190 °С	Да	25–45 мин		
		Режим «Автоматический»		  		Нет			
	Печенье	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	15–35 мин	2	
		Выпекание			170–190 °С	Да	15–30 мин		
		Режим «Автоматический»		  		Нет			
Венский пирог	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	30–45 мин	2		
	Выпекание			170–190 °С	Да	25–45 мин			

## Настройки

 <b>Хлебобулочные и кондитерские изделия</b>									
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Режим «Автоматический»		 A		Нет		2	
	Косичка	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	30–45 мин	2	
		Выпекание			170–190 °С	Да	25–45 мин		
		Режим «Автоматический»		 A 		Нет			
Яблочный штрудель		Выпекание			190–210 °С	Да	30–50 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание			140–160 °С	Да	15–25 мин	2	
	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание			160–180 °С	Да	35–50 мин	2	
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			140–160 °С	Да	20–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			130–150 °С			1+3	 
	Печенье	Выпекание <sup>1)</sup>			80–90 °С	Нет	1 ч 20 мин– 1 ч 40 мин	2 1+3	  

<sup>1)</sup> ► После выпечки оставить сушиться на ночь.

 Пирог и пицца								
Фруктовый пирог	Выпекание <sup>1)</sup>			190–210 °C	Да	35–50 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		 				2	 
Пикантный открытый пирог	Выпекание			170–200 °C	Да	30–50 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		 					
Сырный пирог	Выпекание			160–180 °C	Да	30–45 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		  					
Пицца свежая	Выпекание			180–200 °C	Да	20–30 мин	2	
	Режим «Автоматический»		 		Нет			

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

## Настройки

👁 Картофель								
Картофельный гратен	Термообработка <sup>1)</sup>			170–190 °C	Нет	25–45 мин	2	
	Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>		 A 					
Запеченый картофель	Выпекание			230 °C	Нет	30–50 мин	2	
	Режим «Автоматический» <sup>2)</sup>		 A 					
Картофель целиком	Термообработка			100 °C	Нет	30–50 мин	2	 <sup>3)</sup>
Картофель ломтиками	Выпекание			230 °C	Нет	20–35 мин	2	
	Режим «Автоматический»		 A 				2	
							1+3	
								
Сладкий картофель	Термообработка			100 °C	Нет	20–50 мин	2	 <sup>3)</sup>
Картофель отварной	Термообработка			100 °C	Нет	15–25 мин	2	 <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Завернуть картофель в алюминиевую фольгу.

<sup>3)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

 Запеканка и гратен								
Гратен с рыбой	Термообработка			180–200 °C	Нет	20–45 мин	2	
	Режим «Автоматический»							
Овощной гратен	Термообработка			170–190 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Режим «Автоматический»							
Картофельный гратен	Термообработка			170–190 °C	Нет	25–45 мин	2	
	Режим «Автоматический»							
Лазанья	Термообработка			180–200 °C	Нет	30–50 мин	2	
	Режим «Автоматический»							
Сладкая запеканка	Выпекание			180–200 °C	Нет	20–50 мин	2	

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

## Настройки

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Телятина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 			Нет		2	
		Мягкое жарение на пару		 						 2)
Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>	Мягкое жарение на пару		 			Нет		2	  2)
	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>			 			Нет		2
Телячья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>			 			Нет		2	

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

 Мясо				 °C					
Телятина	Телячья лопаточная часть	Жаркое <sup>2)</sup>			200–220 °C	Да	1 ч–1 ч 20 мин	2	 3)
		Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>							
	Бефстроганов с соусом	Термообработка <sup>1)</sup>			100 °C	Нет	30–50 мин	2	
Говядина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>				Нет		2	
		Мягкое жарение на пару							 3)
	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>				Нет		2	
		Мягкое жарение на пару							 3)

- <sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.  
<sup>2)</sup> ► Продукт положить прямо на решетку.  
<sup>3)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

## Настройки

 Мясо				$\Lambda$ °C						
Говядина	Говяжье филе	Низкотемпературная термообработка <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Нет	2 ч–3 ч	2	
		Приготовление на пару				100 °C		20–50 мин		
	Антрекот, ростбиф	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 			Нет		2	
		Мягкое жарение на пару								
	Антрекот, ростбиф	Низкотемпературная термообработка <sup>1)</sup>			53–57 °C	80–90 °C	Нет	2 ч 30 мин– 3 ч 30 мин	2	
		Жаркое <sup>2)</sup>				200–210 °C				
	Говяжья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 			Нет		2	
		Жаркое <sup>1)</sup>								
		Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>		  			Нет			

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Продукт положить прямо на решетку.

<sup>3)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

 Мясо					λ °C						
Говядина	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 			Нет		2		
	Закуска из говядины	Термообработка <sup>1)</sup>				160–180 °C	Нет	45–60 мин	2		
		Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>		 				1 ч 30 мин– 2 ч 30 мин			
	Гуляш из говядины	Термообработка <sup>1)</sup>					160–180 °C	Нет	45–60 мин	2	
		Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>			 				1 ч 30 мин– 2 ч 30 мин		
	Отварное мясо	Термообработка <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>					100 °C	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	2	
Бефстроганов с соусом	Термообработка <sup>1)</sup>					100 °C	Нет	30–50 мин	2		
Свинина	Огузок/ поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 			Нет		2		
		Мягкое жарение на пару		 							 <sup>3)</sup>
	Низкотемпературная термообработка <sup>1)</sup>					65 °C	90–100 °C		2 ч–3 ч 30 мин		

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Полностью залить мясо жидкостью.

<sup>3)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

## Настройки

 Мясо					$\Lambda$ °C						
Свинина	Свиное филе	Приготовление на пару				100 °C	Нет	20–35 мин	2	 2)	
	Филе в слоеном тесте	Профессиональная выпечка		 		190–210 °C	Нет	25–40 мин	2		
		Выпекание				180–200 °C		25–40 мин			
	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>1)</sup>		 				Нет		2	
		Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>		 					1 ч 30 мин– 2 ч 30 мин		
	Свиная лопаточная часть	Жаркое <sup>3)</sup>					180–200 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	 2)
Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>			 				Нет				
Грудинка, копченая свинина	Термообработка <sup>1)</sup>					100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	2		
Ветчина	Термообработка <sup>1)</sup>					100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	2		

- 1) ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- 2) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 3) ► Продукт положить прямо на решетку.

 Мясо					°C					
Свинина	Шпик	Термообработка <sup>3)</sup>				100 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Колбаса	Термообработка <sup>3)</sup>				80–100 °C	Нет	30–45 мин	2	
	Бефстроганов с соусом	Термообработка <sup>3)</sup>				100 °C	Нет	30–50 мин	2	
Баранья ножка		Мягкое жарение, легкое обжаривание <sup>3)</sup>		 			Нет		2	
		Мягкое жарение на пару		 						 2)
		Жаркое <sup>1)</sup>				200–220 °C	Да	1 ч–1 ч 40 мин		 2)
		Режим «Автоматический» <sup>3)</sup>		 				Нет		
Мясной террин		Термообработка				90 °C	Нет	15–50 мин	2	

<sup>1)</sup> ► Продукт положить прямо на решетку.

<sup>2)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

<sup>3)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

## Настройки

 Мясо					$\wedge$ °C					
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле <sup>1)</sup>				4	Да <sup>2)</sup>	12–20 мин <sup>3)</sup>	4	 <sup>4)</sup>
	Мясной паштет	Выпекание				160–180 °C	Да	35–60 мин	2	
	Мясной рулет	Термообработка <sup>5)</sup>				190–210 °C	Да	45 мин–1 ч 10 мин	2	
	Грудинка, копченая свинина	Термообработка <sup>1)</sup>				100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	2	
	Колбаса	Термообработка <sup>1)</sup>				80–100 °C	Нет	30–45 мин	2	
	Ветчина	Термообработка <sup>1)</sup>				100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	2	
	Шпик	Термообработка <sup>1)</sup>				100 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Сосиски по-венски	Термообработка <sup>1)</sup>				90 °C	Нет	10–15 мин	2	

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

 <b>Гарниры</b>								
Картофель целиком	Термообработка			100 °C	Нет	30–50 мин	2	 1)
Картофель отварной	Термообработка			100 °C	Нет	15–25 мин	2	 1)
Картофель ломтиками	Выпекание			230 °C	Нет	20–35 мин	2	
	Режим «Автоматический»		 				1+3	 
Запеченый картофель	Выпекание			230 °C	Нет	30–50 мин	2	
	Режим «Автоматический» <sup>2)</sup>		 					
Изделия из теста	Разогревание <sup>3)</sup>			110–130 °C	Нет	6–12 мин	2	
							1+3	 
	Автоматическое разогревание <sup>3)</sup>		 	2				
				1+3		 		

- 1) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 2) ► Завернуть картофель в алюминиевую фольгу.
- 3) ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

## Настройки

Гарниры									
Короткая лапша	Разогревание <sup>1)</sup>			110–130 °C	Нет	6–12 мин	2		
							1+3		
	Автоматическое разогревание <sup>1)</sup>							2	
								1+3	
Сушеный рис	Термообработка <sup>1), 2)</sup>			100 °C	Нет	20–40 мин	2		
	Разогревание <sup>1)</sup>			110–130 °C			6–12 мин	2	
								1+3	
	Автоматическое разогревание <sup>1)</sup>							2	
								1+3	
									
Ризотто	Термообработка <sup>1), 3)</sup>			100 °C	Нет	30–40 мин	2		
	Разогревание <sup>1)</sup>			110–130 °C			6–12 мин	2	
								1+3	

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Добавить по 1½ дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>3)</sup> ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

Гарниры								
Ризотто	Автоматическое разогревание <sup>1)</sup>				Нет		2	
							1+3	
Початки кукурузы	Термообработка			100 °C	Нет	30–45 мин	2	
Полента	Термообработка <sup>1), 7)</sup>			100 °C	Нет	30–40 мин	2	
Пшеница (перловая крупа)	Термообработка <sup>1), 2)</sup>			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Манная крупа	Термообработка <sup>1), 3)</sup>			100 °C	Нет	10–15 мин	2	
Пшенная крупа	Термообработка <sup>1), 4)</sup>			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Турецкий горох <sup>5)</sup>	Термообработка <sup>1), 6)</sup>			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Чечевица	Термообработка <sup>1), 3)</sup>			100 °C	Нет	15–60 мин	2	

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Добавить по 1–1½ дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>3)</sup> ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>4)</sup> ► Добавить по 1½–2 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>5)</sup> ► Замочить на ночь.

<sup>6)</sup> ► Добавить по ½–1 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>7)</sup> ► Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>8)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

## Настройки

 <b>Зерновые</b>								
Манная крупа	Термообработка <sup>1), 2)</sup>			100 °С	Нет	10–18 мин	2	
Пшеничная крупа	Термообработка <sup>1), 3)</sup>			100 °С	Нет	20–40 мин	2	
Кукуруза	Початки кукурузы			100 °С	Нет	30–45 мин	2	 <sup>4)</sup>
	Полента			100 °С	Нет	30–40 мин	2	
Рис	Сушеный рис			100 °С	Нет	20–40 мин	2	
				110–130 °С		6–12 мин	2	
	Автоматическое разогревание <sup>1)</sup>	 					2	
						1+3	  	

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>3)</sup> ► Добавить по 1½–2 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>4)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

<sup>5)</sup> ► Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>6)</sup> ► Добавить по 1½ дл жидкости на каждые 100 г.

 <b>Зерновые</b>								
Рис	Ризотто	Термообработка <sup>1), 2)</sup>			100 °C	Нет	30–40 мин	2 
		Разогревание <sup>1)</sup>			110–130 °C		6–12 мин	2  1+3  
		Автоматическое разогревание <sup>1)</sup>						2  1+3  
Пшеница (перловая крупа)		Термообработка <sup>1), 3)</sup>			100 °C	Нет	20–40 мин	2 

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>3)</sup> ► Добавить по 1–1½ дл жидкости на каждые 100 г.

 <b>Птица</b>								
Грудинка цыпленка	Термообработка			100 °C	Нет	10–25 мин	2 	
	Термообработка			200–220 °C	Да	8–15 мин	2 	
Ножка цыпленка	Термообработка			210–230 °C	Да	20–30 мин	2 	
Цыпленок целиком	Термообработка <sup>2)</sup>			170–190 °C	Нет	50 мин–1 ч 10 мин <sup>3)</sup>	2 	
Террин из птицы	Термообработка			90 °C	Нет	15–50 мин	2 	

<sup>1)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

<sup>2)</sup> ► Продукт положить прямо на решетку.

<sup>3)</sup> ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.

<sup>4)</sup> ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

## Настройки

 <b>Бобовые</b>							
Горох	Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	2	 1)
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Термообработка	100 °C	Нет	30–50 мин	2	 1)
		Бланширование					
	Уваривание <sup>2)</sup>				1 ч–1 ч 10 мин		
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка	100 °C	Нет	35–45 мин	2	 1)
Горох	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	2	 1)
Турецкий горох <sup>3)</sup>	Термообработка <sup>4), 5)</sup>		100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Чечевица	Термообработка <sup>5), 6)</sup>		100 °C	Нет	15–60 мин	2	

<sup>1)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

<sup>2)</sup> ► Дважды выполнить уваривание, в промежутке полностью охладив банки.

<sup>3)</sup> ► Замочить на ночь.

<sup>4)</sup> ► Добавить по ½–1 дл жидкости на каждые 100 г.

<sup>5)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>6)</sup> ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

 Рыба и морепродукты								
Гратен с рыбой	Термообработка <sup>1)</sup>			180–200 °C	Нет	20–45 мин	2	
	Режим «Автоматический» <sup>1)</sup>		 					
Дорада целая	Термообработка			80–100 °C	Нет	20–30 мин	2	 <sup>2)</sup>
	Жаркое			180–210 °C	Да	15–25 мин		
Форель целая	Термообработка			80–100 °C	Нет	15–30 мин	2	 <sup>2)</sup>
	Жаркое			180–210 °C	Да	15–25 мин		
Тунец кусочками	Термообработка			100 °C	Нет	10–30 мин	2	 <sup>2)</sup>
Рыбное филе	Термообработка			80–100 °C	Нет	10–20 мин	2	 <sup>2)</sup>
	Жаркое			200–210 °C	Да	12–20 мин		
Мидии	Термообработка			100 °C	Нет	20–30 мин	2	 <sup>2)</sup>
Рыбный террин	Термообработка			100 °C	Нет	15–50 мин	2	

<sup>1)</sup> ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

<sup>2)</sup> ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

## Настройки

Фрукты и овощи								
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление <sup>1)</sup>		60–70 °C	Нет	7 ч–8 ч	2	
							1+3	
							1+2+3	
Яблоки ломтиками	Компот	Уваривание		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
				90 °C		30–40 мин		
Груши ломтиками	Компот	Уваривание		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
				90 °C		30–60 мин		
Айва ломтиками	Термообработка <sup>3)</sup>	Уваривание		100 °C	Нет	30–60 мин	2	
				90 °C				

- <sup>1)</sup>
- ▶ 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.
- <sup>2)</sup>
- ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- <sup>3)</sup>
- ▶ В качестве подготовки для желе.



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

🍏 Фрукты и овощи							
Абрикосы дольками	Компот		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
	Вяление <sup>1)</sup>		65–75 °C		14 ч–16 ч	2	
						1+3	
						1+2+3	  
Уваривание		90 °C	30–40 мин	2	 <sup>2)</sup>		
Сливы половинками	Компот		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
	Уваривание		90 °C		30–60 мин		 <sup>2)</sup>

- <sup>1)</sup>
- ▶ 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.
- <sup>2)</sup>
- ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.



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

## Настройки

 <b>Фрукты и овощи</b>							
Персики измельченные	Компот		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
	Уваривание				30–60 мин		 1)
Вишни без косточек	Компот		100 °C	Нет	10–20 мин	2	
	Уваривание		80 °C		30–60 мин		 1)

1) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

 <b>Молочные продукты</b>							
Йогурт кремообразный	Приготовление		40 °C	Нет	5 ч–6 ч	2	
Йогурт плотный	Приготовление		40 °C	Нет	7 ч–8 ч	2	

 <b>Десерт</b>							
Флан	Термообработка		90 °C	Нет	20–40 мин	2	
Карамельный пудинг	Термообработка		90 °C	Нет	20–35 мин	2	
Компот	Термообработка		100 °C	Нет	10–16 мин	2	

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

## Настройки

 <b>Грибы</b>							
Грибы порезанные	Уваривание <sup>1)</sup>		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы целые	Уваривание <sup>1)</sup>		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	

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

<sup>1)</sup> ► Использовать только предварительно отваренные грибы.

 <b>Яйца</b>							
Яйца всмятку	Термообработка		100 °C	Нет	8–12 мин	2	
Яйца вкрутую	Термообработка		100 °C	Нет	15–20 мин	2	

 <b>Каштаны</b>							
	Термообработка		190–210 °C	Нет	15–30 мин	2	

► Каштаны надрезать и распределить по принадлежности, высланной бумагой для выпечки.

## Режим «Автоматический»

 Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
<p>15–30 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p></p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Печенье из слоеного или другого теста, закрытое или открытое, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой</li> <li>▪ «Пицца-плюшки»</li> <li>▪ Палочки без начинки</li> <li>▪ Пирог с ветчиной</li> </ul>	<p>Палочки без начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».</li> <li>▶ Можно не смазывать яичным желтком.</li> </ul>

 Выпечка «аперитив», замороженная	Применение	Указания
<p>10–35 мин *</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Замороженные закуски быстрого приготовления, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пирог с ветчиной</li> <li>▪ Пирог с сыром</li> <li>▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой</li> </ul>	<p>Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8–12 мин</li> <li>▶ 13–20 мин</li> <li>▶ 21–35 мин</li> </ul>

 Гратен	Применение	Указания
<p>30–50 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p></p> <p>Подставка 2</p>	<p>Запеканки и гратен, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Картофельный гратен</li> <li>▪ Макаaronный гратен</li> <li>▪ Рисовая запеканка</li> <li>▪ Лазанья</li> <li>▪ Мусака</li> </ul>	–

\* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Суфле, сладкая запеканка	Применение	Указания
<p>30–55 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p>  <p>Подставка 2</p>	<p>Сладкие и пикантные на вкус суфле и запеканки со взбитыми белками</p>	<p>Подходит также для приготовления кексов со взбитыми белками, вмешанными в массу.</p>
 Печеный картофель	Применение	Указания
<p>25–65 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p>  <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Печеные картофельные гарниры, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Картофель дольками</li> <li>▪ Картофель кружочками</li> <li>▪ Картофель кубиками</li> <li>▪ Печеный картофель</li> <li>▪ Маринованные овощи (крупно нарезанные)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Кусочки картофеля не укладывайте слишком плотно, лучше разделите их на два противня.</li> <li>▶ Печеный картофель завернуть в алюминиевую фольгу.</li> <li>▶ Не использовать замороженные продукты.</li> </ul>
 * Предварительно обжаренные во фритюре быстрозамороженные продукты	Применение	Указания
<p>10–35 мин *</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Быстрозамороженные предварительно обжаренные во фритюре продукты, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Картофель-фри</li> <li>▪ Крокеты</li> <li>▪ Весенние рулетики</li> <li>▪ Куриные биточки</li> </ul>	<p>Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8–12 мин</li> <li>▶ 13–20 мин</li> <li>▶ 21–35 мин</li> </ul>

\* Возможная длительность режима «Автоматический»



## Режим «Автоматический»

 Пирог	Применение	Указания
<p>Разогрев / 45–60 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p></p> <p>Подставка 2</p>	<p>Открытые пироги и пироги киш, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пирог со свежими фруктами</li> <li>▪ Пирог с замороженными фруктами</li> <li>▪ Сырный пирог</li> <li>▪ Луковый пирог со шпиком</li> <li>▪ Киш-лорен</li> </ul>	<p>Сырный пирог:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».</li> </ul>
<p> Хлеб</p> <p>35–50 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p></p> <p>Подставка 2</p>	<p>Хлеб любых форм и размеров, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Крестьянский хлеб</li> <li>▪ Хлебцы</li> <li>▪ Фокачча</li> <li>▪ Булочки</li> </ul>	<p>Сладкая выпечка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».</li> </ul>
<p> Плетенка</p> <p>30–45 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p></p> <p>Подставка 2</p>	<p>Плетенка</p>	<p>Большие плетенки (на 1 кг муки):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать настройку «Среднее подрумянивание».</li> </ul>

\* Возможная длительность режима «Автоматический»

 Изделия из дрожжевого теста с начинкой	Применение	Указания
20–55 мин *  Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания   Подставка 2 или 1+3	Сладкие и пикантные на вкус изделия из дрожжевого теста, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Круассан с ореховой начинкой</li> <li>▪ Косичка</li> <li>▪ Плюшки из дрожжевого теста</li> <li>▪ «Пицца-плюшки»</li> </ul>	Крупные изделия из дрожжевого теста, например, косичка: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выбрать настройку «Сильное подрумянивание».</li> </ul>

 Маффины, открытый пирог	Применение	Указания
30–45 мин *  Среднее подрумянивание   Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пышки</li> <li>▪ Открытый пирог из сдобного теста</li> </ul>	–

 Кекс	Применение	Указания
1 ч–1 ч 15 мин *  Среднее подрумянивание   Подставка 2	Кексы всех видов, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Шоколадный кекс</li> <li>▪ Лимонный кекс</li> </ul>	–

\* Возможная длительность режима «Автоматический»

## Автоматическое разогревание

♠ Влажное разогревание	Применение	Указания
10–14 мин *  Подставка 2 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда и готовые блюда, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Овощи</li> <li>▪ Изделия из теста</li> <li>▪ Блюда с рисом</li> <li>▪ Мясо</li> <li>▪ Гратен</li> <li>▪ Омлеты</li> </ul>	–

☺ Разогревание до хрустящей корочки	Применение	Указания
14–18 мин *  Подставка 2 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда с тестом, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пицца</li> <li>▪ Закуски из слоеного теста</li> <li>▪ Пирог с сыром</li> <li>▪ Открытый пирог</li> <li>▪ Тост</li> <li>▪ Весенние рулетики</li> </ul>	► Для получения хрустящей корочки ставить блюда на перфорированную емкость для термообработки или решетку.

\* Приблизительная длительность автоматического разогревания

## 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.

- ▶ Перфорированную емкость для термообработки вставить 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 режим работы  и температуру в камере согласно таблице.
- ▶ В настройках режима работы выбрать **I→II**.
- ▶ Длительность выбрать в соответствии с нижеприведенной таблицей.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки подтвердить настройки.
- ▶ По истечении указанного времени выключить прибор, нажав сенсорную кнопку .
- ▶ Дверцу прибора оставить открытой в фиксированном положении.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.



## Стерилизация, консервирование

 <b>Овощи и фрукты</b>						
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 <sup>1)</sup>		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 или решетку.

<sup>1)</sup> ► Дважды выполнить стерилизацию, в промежутке полностью охладив банки.

Для заметок

## Область применения

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

Тип	Серия	Размерная система
CSSLZ60	23012	60-600
CSSLZ60c	23012	60-600
CSSLZ60Y	23013	60-600



J23011987-R04

