



EasyCook

Combair SL | SLP










Духова шафа

Зміст








EasyCook	3
Значення символів.....	3
Режими роботи	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальне використання	4
Налаштування	5
Випічка.....	5
Відкритий пиріг і піца.....	11
Картопля.....	12
Пудинг і гратен	13
М'ясо	14
Птиця	21
Риба та морепродукти.....	22
Фрукти та овочі.....	23
Гриби	23
Автоматичне приготування	24
Стерилізація, консервація	31

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 | | |

GourmetGuide

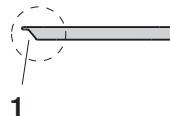
- | | | | |
|--|--------------------------|---|---------------------|
|  | Автоматичне приготування |  | Делікатне готування |
|--|--------------------------|---|---------------------|



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.





- ▶ У режимах роботи  та  для отримання хрусткої скоринки використовуйте темне емальоване деко або деко з чорної бляхи.





























Налаштування

 Випічка								
Хліб	Випікання на 1 підставці			190–210 °C	Так	30–50 хв.	2	
	Випікання на 2 підставках			180–200 °C		35–50 хв.	1+3	
	Автоматичне приготування		  		Ні		2	
Плетінка	Випікання на 1 підставці			180–200 °C	Так	25–50 хв.	2	
	Випікання на 2 підставках			170–190 °C		25–50 хв.	1+3	
	Автоматичне приготування		  		Ні		2	
Булочки	Випікання на 1 підставці			200–220 °C	Так	20–30 хв.	2	
	Випікання на 2 підставках			180–200 °C		20–30 хв.	1+3	
	Автоматичне приготування		 		Ні		2	
							1+3	



















Налаштування

 Випічка									
Дрібна солодка випічка	Базельські пряники	Випічка			160–180 °C	Так	15–25 хв	2	
	Печиво брунслі	Випікання на 1 підставці			160–180 °C	Так	8–15 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			150–170 °C		10–15 хв.	1+3	
	Печиво кребелі	Випікання на 1 підставці			130–140 °C	Так	18–25 хв	2	
		Випікання на 2 підставках			120–130 °C		20–30 хв.	1+3	
	Еклери, профітролі	Випічка			160–180 °C	Так	20–35 хв.	2	
	Італійське печиво	Випікання на 1 підставці			160–170 °C	Так	10–16 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			150–160 °C			1+3	
	Мигдальні тістечка	Випічка			160–180 °C	Так	8–15 хв.	2	
	Печиво «Шпіцбубен»	Випікання на 1 підставці			160–170 °C	Так	10–16 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			150–160 °C			1+3	
	Печиво з корицею у вигляді зірочок	Випікання на 1 підставці			160–180 °C	Так	8–12 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			140–160 °C		8–15 хв.	1+3	
	Вироби з дріжджового тіста	Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
Автоматичне приготування					Hi		2		
							1+3		




























Налаштування

 Випічка									
Дрібна солона випічка	Свіжа випічка до аперитиву	Випікання на 1 підставці			190–200 °C	Так	7–15 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			170–190 °C		10–20 хв.	1+3	
		Автоматичне приготування				Ні		2 1+3	
	Брускета	Випічка			200–220 °C	Так	5–10 хв.	2	
	Вироби з дріжджового тіста	Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
		Автоматичне приготування				Ні		2 1+3	
	Часниковий хліб	Випічка			200–220 °C	Так	5–10 хв.	2	
Гавайський тост	Випічка					15–22 хв.			
Вироби з листового тіста	Рогалики з горіховою начинкою	Випічка			170–190 °C	Так	15–25 хв	2 1+3	
		Рогалики з шинкою			170–190 °C	Так	15–25 хв	2 1+3	
Бісквіт	Рулет	Випікання на 1 підставці			170–190 °C	Так	6–12 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			160–180 °C		7–15 хв.	1+3	
	Торт	Випічка			170–190 °C	Так	25–40 хв.	2	














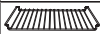






Налаштування

 Випічка									
Торт	Торт «Лінцер»	Випічка			170–180 °C	Так	40–60 хв.	2	
	Морквяний торт	Випічка			160–180 °C	Так	40–60 хв.	2	
	Шоколадний торт	Випічка			160–180 °C	Так	40–55 хв.	2	
	Японський корж	Випікання на 1 підставці			150–170 °C	Так	20–30 хв.	2	
Випікання на 2 підставках				140–160 °C	1+3				
Пиріг		Випічка			150–170 °C	Так	50 хв. – 1 год. 10 хв.	2	
		Автоматичне приготування				Hi			
Пиріг	Пиріг, спечений на деку	Випічка			180–190 °C	Так	18–30 хв.	2	
	Люцернський медяник	Випічка			170–180 °C		50 хв. – 1 год. 10 хв.		
Баба	Баба з дріжджового тіста	Випічка			170–190 °C	Так	30–45 хв.	2	
	Баба зі здібного тіста	Випічка			150–170 °C	Так	50 хв. – 1 год. 10 хв.	2	
		Автоматичне приготування				Hi			

Налаштування





































 Випічка									
Вироби з дріжджового тіста	Баба	Випічка			170–190 °C	Так	30–45 хв.	2	
	Плетена булка із дріжджового тіста	Випічка			170–190 °C	Так	30–45 хв.	2	
		Автоматичне приготування		 A  		Hi			
	Дрібні борошняні кондитерські вироби	Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
		Автоматичне приготування		 A 		Hi		2 1+3	
	Сирний пиріг із вишнями	Випічка			170–190 °C	Так	25–45 хв.	2	
		Автоматичне приготування		 A 		Hi			
	Плетінка по-російськи	Випічка			170–190 °C	Так	30–45 хв.	2	
		Автоматичне приготування		 A  		Hi			

Налаштування

 Випічка								
Яблучний штрудель				180–200 °C	Так	30–45 хв.	2	
Здобне пісочне тісто	Запечена основа пирога зі здобного пісочного тіста			190–200 °C	Так	20–25 хв	2	
	Здобне пісочне тісто з фруктами			180–190 °C	Так	40–55 хв.	2	
			170–180 °C	45–55 хв.				
Меренга	Японський корж			150–170 °C	Так	20–30 хв.	2	
				140–160 °C				1+3
	Дрібні борошняні кондитерські вироби ¹⁾			90–110 °C	Так	45 хв. – 1 год. 30 хв.	2	

















¹⁾ ► Після завершення випікання залиште сохнути протягом ночі.

















Налаштування

 Відкритий пиріг і піца							
Фруктовий відкритий пиріг			170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
			190–210 °C				
			170–190 °C			1+3	
		 A 				2	 
Пікантний відкритий пиріг			170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
			180–200 °C				
			170–190 °C			1+3	
		 A 				2	 
Сирний відкритий пиріг			170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
			180–200 °C				
			170–190 °C			1+3	
		 A  				2	 

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































Налаштування

 Відкритий піріг і піца								
Свіжа піца	Випікання на 1 підставці			190–220 °C	Так	15–25 хв	2	
	Випікання на 1 підставці					18–25 хв		
	Випікання на 2 підставках			190–200 °C		20–25 хв	1+3	
	Автоматичне приготування		 		Ні		2	

 Картопля								
Картопляна запіканка	Термообробка ¹⁾			180–200 °C	Так	30–60 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾		 					
Скибочки картоплі	Випічка			210–230 °C	Так	20–40 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 					

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування

 Пудинг і гратен								
Рибний гратен	Термообробка			180–200 °C	Так	30–50 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Hi			
Овочева запіканка	Термообробка			180–200 °C	Так	35–55 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Hi			
Картопляна запіканка	Термообробка			180–200 °C	Так	40–60 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Hi			
Лазанья	Термообробка			190–210 °C	Так	30–50 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Hi			
Мусака	Термообробка			190–210 °C	Так	30–45 хв.	2	
	Автоматичне приготування		 		Hi			
Солодкий пудинг	Випічка			180–200 °C	Так	30–50 хв.	2	

► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування

 М'ясо					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Телятина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
	Теляче філе	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
	Теляча шийна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
		Делікатне готування на грилі							3	  2)
	Теляча лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
		Делікатне готування на грилі							3	  2)
		Смаження ¹⁾				190–210 °C	Так	1 год. – 1 год. 30 хв.	2	
		Автоматичне приготування ¹⁾					Hi			

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Помістіть деко на підставку 1.

Налаштування

 М'ясо					Λ °C					
Телятина	Рулети з телячої грудочки	Делікатне готування на грилі					Hi		3	 2)
	Печення із телятини	У глиняному горщику				200-220 °C	Hi	1 год. 30 хв. – 2 год. 30 хв.	2	
		Автоматичне приготування ¹⁾								
Яловичина	Огузок/поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
	Яловиче філе	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi	2 год – 3 год	2	
		Низькотемпературна обробка ¹⁾				53-57 °C	80-90 °C			

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Помістіть деко на підставку 1.

Налаштування

 М'ясо					Λ °C						
Яловичина	Антрекот, ростбїф	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2		
		Смаження ²⁾			53–57 °C	200–220 °C	Так	30–50 хв.		 3)	
		Низькотемпературна обробка ¹⁾				80–90 °C	Hi	2 год. – 3 год. 30 хв.			
	Яловича лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾						Hi		2	
		Делікатне готування на грилі								3	 4)
Смаження ¹⁾						180–200 °C	Так	1 год. 05 хв. – 1 год. 30 хв.	2		
Автоматичне приготування ¹⁾							Hi				






























1) ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

2) ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

3) ► Помістіть деко під решітку на підставку 1.

4) ► Помістіть деко на підставку 1.

Налаштування

 М'ясо														
Яловичина	Яловича спинна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾								Hi		2		
		Делікатне готування на грилі										3	 2)	
	Печення з яловичини	У глиняному горщику				200–220 °C					Hi	1 год. 15 хв. – 1 год. 35 хв.	2	
		Автоматичне приготування ¹⁾												
	Соковита вирізка з яловичини	У глиняному горщику				200–220 °C						50 хв. – 1 год. 10 хв.		
Свинина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾								Hi		2		
		Низькотемпературна обробка ¹⁾			65 °C	90–100 °C						2 год. – 3 год. 30 хв.		
	Філе в листовому тісті	Випічка				200–210 °C				Так		25–35 хв.	2	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Помістіть деко на підставку 1.













Налаштування

 М'ясо					Λ °C			↔		
Свинина	Свиняча шийна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi		2	
		Делікатне готування на грилі							3	 ²⁾
		Смаження ¹⁾				190–210 °C	Так	1 год. – 1 год. 30 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾					Hi				
Свиняча лопатка	Свиняча лопатка	Делікатне готування на грилі					Hi		3	 ²⁾
		Смаження ¹⁾				180–210 °C	Так	1 год. – 1 год. 30 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾					Hi				
	Печеня зі свинини	У глиняному горщику				200–220 °C	Hi	1 год. 15 хв. – 1 год. 35 хв.	2	

¹⁾ ▶ Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.


²⁾ ▶ Помістіть деко на підставку 1.

Налаштування

 М'ясо			 °C					
Свинина	Печеня зі свинини	Автоматичне приготування ¹⁾				Hi	2	
	Відбивна зі свинини	Приготування на грилі ²⁾			5	Так ³⁾	10–16 хв. ⁴⁾	 5)
Нога ягняти	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi	2	
	Делікатне готування на грилі						3	 6)
	Смаження ²⁾			200–220 °C	Так	1 год. – 1 год. 40 хв.	2	 7)
	Автоматичне приготування ¹⁾					Hi		
















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

Налаштування

 М'ясо					°C					
М'ясні продукти	Смажена ковбаска	Приготування на грилі ¹⁾				4	Так ²⁾	12–18 хв. ³⁾	4	 ⁴⁾
	М'ясний паштет	Випічка				160–180 °C	Так	40–60 хв.	2	
	М'ясний рулет	Термообробка ⁵⁾				190–210 °C		45 хв. – 1 год. 15 хв.		
У глиняному горщику	Курка	Тушкування				200–220 °C	Ні	55 хв. – 1 год. 15 хв.	2	
	Яловича соковита вирізка скибочками	Тушкування				200–220 °C	Ні	50 хв. – 1 год. 10 хв.	2	
	Смаження	Тушкування				200–220 °C	Ні	1 год. 15 хв. – 1 год. 35 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.

Налаштування

 Птиця							
Куряче стегно	Приготування на грилі ⁵⁾		3-4	Так ¹⁾	16–25 хв ²⁾	3	 3)
Курка половинами	Приготування на грилі ⁵⁾		2-3	Так ¹⁾	50 хв. – 1 год. 10 хв. ²⁾	2	 4)
Курка ціла	Приготування на грилі ⁵⁾		180–200 °С	Ні	1 год. – 1 год. 20 хв. ²⁾	2	 4)
	У глиняному горщику		200–220 °С		55 хв. – 1 год. 15 хв.		

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

Налаштування
















 Рибні та морепродукти								
Рибний ґратен	Термообробка ¹⁾			180–200 °C	Так	35–55 хв.	2	
	Автоматичне приготування ¹⁾				Ні			
Дорада ціла	Смаження			200–220 °C	Так	20–30 хв.	2	
Форель ціла	Смаження			200–220 °C	Так	20–30 хв.	2	
Рибні палички швидкого заморожування	Випічка			5	Так ²⁾	8–12 хв. ³⁾	3	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Розігрійте камеру протягом 3 хвилин.

³⁾ ► Після завершення половини часу приготування перевернути.












Налаштування

 Фрукти й овочі								
Яблука	Яблучні кільця	Сушіння		60–70 °C	Ні	7 год – 8 год	2	
							1+(2)+3	 
Абрикоси половинками		Сушіння		65–75 °C	Ні	14 год – 16 год	2	
							1+(2)+3	 

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



Пересушування призводить до небезпеки пожежі! Контролюйте процеси сушіння.




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

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





Пересушування призводить до небезпеки пожежі! Контролюйте процеси сушіння.



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».
 * 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.

* Можлива тривалість автоматичного приготування



Автоматичне приготування


 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; ▪ мусака. 	–

 Суфле, солодкий пудинг	Застосування	Вказівки
30–60 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Солодкі та пікантні суфле й пудинги зі збитими яєчними білками	–

* Можлива тривалість автоматичного приготування



Автоматичне приготування



 Запечена картопля	Застосування	Вказівки
<p>30–65 хв. *</p> <p>Золотиста скоринка</p>  <p>Підставка 2 або 1+3</p>	<p>Запечені гарніри з картоплі, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ скибочки картоплі; ▪ кружальця картоплі; ▪ кубики картоплі; ▪ Печена картопля ▪ мариновані овочі (крупно нарізані). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Печену картоплю загорніть в алюмінієву фольгу. ▶ Не використовуйте заморожені продукти.

 * Попередньо обсмажені у фритюрі заморожені продукти	Застосування	Вказівки
<p>10–35 хв. *</p> <p>Підставка 2 або 1+3</p>	<p>Заморожені попередньо обсмажені у фритюрі продукти, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ картопля фрі; ▪ крокети; ▪ спрінг-роли; ▪ курячі биточки. 	<p>Заморожені продукти попередньо обсмажуються по-різному. Виберіть тривалість відповідно до рекомендацій на упаковці:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 8–12 хв. ▶ 13–20 хв. ▶ 21–35 хв.

* Можлива тривалість автоматичного приготування


Автоматичне приготування



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

 Свіжа піца	Застосування	Вказівки
<p>20–30 хв. *</p> <p>Золотиста скоринка </p> <p>Підставка 2</p>	<p>Піца власного приготування, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ гавайська піца; ▪ кальцоне; ▪ міні-піци; ▪ тарт фламбе. 	<p>–</p>

* Можлива тривалість автоматичного приготування





Автоматичне приготування

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

 Відкритий пиріг	Застосування	Вказівки
<p>Розігрівання</p> <p>35–55 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p> <p></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».



* Можлива тривалість автоматичного приготування



Автоматичне приготування

 Хліб , Плетінка	Застосування	Вказівки
<p>25–50 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p>  <p>Підставка 2 або 1+3</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>Великі плетінки (1 кг борошна):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте налаштування «золотиста скоринка».
<p> Вироби з дріжджового тіста з начинкою</p> <p>15–45 хв. *</p> <p>Світла, золотиста або темна скоринка на вибір</p>  <p>Підставка 2 або 1+3</p>	<p>Застосування</p> <p>Солодка та пікантна випічка із дріжджового тіста, наприклад:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ рогалики з горіховою начинкою; ▪ Плетінка по-російськи ▪ вита випічка із дріжджового тіста; ▪ рулети з піци; 	<p>Вказівки</p> <p>великі вироби з дріжджового тіста, наприклад, плетінка по-російськи:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Вибирайте настройку «темна скоринка».

* Можлива тривалість автоматичного приготування

Автоматичне приготування

 Кекси, пиріг на деку	Застосування	Вказівки
20–35 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кекси ▪ Пиріг зі здібного тіста, спечений на деку 	–

 Пиріг	Застосування	Вказівки
40 хв. – 1 год. 10 хв. * Золотиста скоринка  Підставка 2	Тістечка будь-яких видів, наприклад: <ul style="list-style-type: none"> ▪ шоколадне тістечко; ▪ лимонне тістечко. 	–




* Можлива тривалість автоматичного приготування

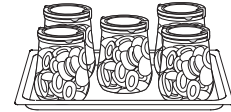
Стерилізація, консервація

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 деко на підставку **1**.
- ▶ Рівномірно наповніть банки продуктом кімнатної температури та за необхідності долийте рідину (за необхідності додайте цукор, сіль або оцет).
- ▶ Закрийте банки відповідно до інструкцій виробника.
- ▶ Установіть банки на Деко як показано на рисунку. Вони не повинні торкатися одна одної.
- ▶ Виберіть режим роботи  Рівень **2** і запустіть прилад.
- ▶ Розігрівайте камеру, доки в рідині в банках не почнуть з'являтися бульбашки через короткі інтервали часу.
 - Цей процес триває приблизно від 60 до 90 хвилин у разі стерилізації продукту кімнатної температури.
- ▶ Під час процесу стерилізації завжди тримайте дверцята приладу зачиненими.
- ▶ Виберіть  або натисніть сенсорну кнопку .
- ▶ Дайте банкам постояти в камері протягом 40 хвилин.
- ▶ Зафіксувавши дверцята приладу, залиште їх відчиненими.
- ▶ Дайте банкам повністю охолонути всередині камери.
- ▶ Вийміть банки та перевірте їх герметичність.



Сфера використання

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

Тип	Асортиментна група	Система мір
BCSLZ60	21022	60-600
BCSLZ60c	21022	60-600
BCSLPZ60	21025	60-600
BCSLPZ60c	21025	60-600
BCSLZ60Y	21029	60-600



1007043-R04

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

