

Easy-Cook

Combair-Steam SE










Паровая печь Combi

Содержание






EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальное использование.....	4
Настройки	5
Овощи.....	5
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	9
Пирог и пицца.....	15
Картофель.....	16
Запеканка и гратен.....	16
Мясо	17
Гарниры	21
Зерновые.....	23
Бобовые	24
Птица	25
Рыба и морепродукты.....	26
Фрукты и овощи.....	27
Молочные продукты	29
Десерт.....	29
Грибы.....	30
Яйца.....	31
Каштаны.....	31
Стерилизация, консервирование	32

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

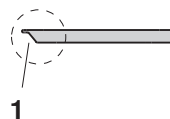
- | | |
|--|--------------------------|
|  | Профессиональная выпечка |
|--|--------------------------|





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	Нет	10–25 мин	2	
		Уваривание			1 ч 30 мин–1 ч 40 мин		
Брокколи		Термообработка	100 °C	Нет	10–20 мин	2	
		Уваривание			1 ч 30 мин–1 ч 40 мин		
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



















 Овощи							
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 ³⁾			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		100 °C	Нет	30–40 мин	2	
Пепперони	Термообработка		100 °C	Нет	8–15 мин	2	 1)
	Очистка		4	Да ⁴⁾	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


🥕 Овощи								
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 ¹⁾	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.






























¹⁾ ► Разогреть камеру в течение 5 минут.

 Хлебобулочные и кондитерские изделия								
Хлеб	Профессиональная выпечка		 	200–220 °С	Нет	35–50 мин	2	
	Выпекание			200–210 °С	Да			
	Размораживание			140–160 °С	Нет	15–25 мин		
Плетенка	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	25–50 мин	2	
	Выпекание							
	Выпекание				Да			
Булочки	Профессиональная выпечка		 	200–220 °С	Нет	20–40 мин	2	
	Выпекание					20–30 мин		


 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Печенье сладкое	Базельский пряник	Выпекание			160–180 °C	Да	10–25 мин	2	
								1+3	 
	Брунсли	Выпекание на 1 подставке			160–180 °C	Да	8–12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140–160 °C		5–15 мин	1+3	 
	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке			130–145 °C	Да	20–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			120–140 °C			1+3	 
	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание на 1 подставке			170–180 °C	Да	20–35 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках						1+3	 
	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке			150–160 °C	Да	7–20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках						1+3	 
	Шоколадное печенье	Выпекание			180–200 °C	Да	10–20 мин	2	
								1+3	 

 Хлебобулочные и кондитерские изделия										
Печенье сладкое	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	1+3	 
	Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			 	180–200 °С	Нет	15–35 мин	2	
			Выпекание			170–190 °С			Да	15–30 мин
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		
	Брускетта	Выпекание			200–220 °С	Да	5–10 мин	2		

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Печенье соленое	Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка		 	180–200 °С	Нет	20–35 мин	2	
		Выпекание			170–190 °С	Да	15–30 мин	2	
	Чесночный хлеб	Выпекание			210–230 °С	Да	5–10 мин	2	
	Гавайский тост	Выпекание			200–220 °С		15–20 мин		
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Профессиональная выпечка		 	190–210 °С	Нет	20–35 мин	2	
		Выпекание				Да	15–25 мин		
	Рогалики с ветчиной	Профессиональная выпечка		 	190–210 °С	Нет	20–35 мин	2	
		Выпекание				Да	15–25 мин	2	
Бисквит	Рулет	Выпекание			150–170 °С	Да	7–15 мин	2	
								1+3	
	Торт	Выпекание			160–180 °С		20–40 мин	2	



















 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
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	1+3				
Кекс		Выпекание			150–170 °C	Да	50 мин–1 ч 10 мин	2	
Пирог	Открытый пирог	Выпекание			180–200 °C	Да	20–40 мин	2	
	Люцернский пряник	Выпекание			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			
		Выпекание				Да			
	Баба из сдобного теста	Выпекание			150–170 °C	Да	40–60 мин	2	

Настройки

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Профессиональная выпечка			170–190 °С	Нет	35–50 мин	2	
		Выпекание				Нет			
		Выпекание				Да			
	Плетеная булка из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			180–200 °С	Нет	30–45 мин	2	
		Выпекание			170–190 °С	Да			
	Печенье	Профессиональная выпечка			180–200 °С	Нет	15–35 мин	2	
Выпекание				170–190 °С	Да	15–30 мин			
Венский пирог	Профессиональная выпечка			180–200 °С	Нет	30–45 мин	2		
	Выпекание			170–190 °С	Да				25–45 мин
Косичка	Профессиональная выпечка			180–200 °С	Нет	30–45 мин	2		
	Выпекание			170–190 °С	Да				25–45 мин
Яблочный штрудель	Выпекание			190–210 °С	Да	30–50 мин	2		




















 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание			140–160 °C	Да	15–25 мин	2	
	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание			160–180 °C	Да	35–50 мин	2	
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			140–160 °C	Да	20–30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			130–150 °C			1+3	
	Печеньё	Выпекание ¹⁾			80–90 °C	Нет	1 ч 20 мин– 1 ч 40 мин	2 1+3	  

¹⁾ ► После выпечки оставить сушиться на ночь.

 Пирог и пицца									
Фруктовый пирог ¹⁾		Выпекание			190–210 °C	Да	35–50 мин	2	 
Пикантный открытый пирог		Выпекание			170–200 °C	Да	35–50 мин	2	 
Сырный пирог		Выпекание			160–180 °C	Да	30–45 мин	2	 
Пицца свежая		Выпекание			180–200 °C	Да	20–30 мин	2	


















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

Настройки
























 Картофель							
Картофельный гратен	Термообработка ¹⁾		170–190 °C	Нет	25–45 мин	2	
Запеченый картофель	Выпекание		230 °C	Нет	30–50 мин	2	
Картофель целиком	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	2	 ²⁾
Картофель ломтиками	Выпекание		230 °C	Нет	20–35 мин	2	
Сладкий картофель	Термообработка		100 °C	Нет	20–50 мин	2	 ²⁾
Картофель отварной	Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	2	 ²⁾

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► 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	
Овощной гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	20–40 мин	2	
Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	25–45 мин	2	
Лазанья	Термообработка		180–200 °C	Нет	30–50 мин	2	
Сладкая запеканка	Выпекание		180–200 °C	Нет	20–50 мин	2	

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.























 Мясо					Λ °C					
Телятина	Огузок/ поясничная часть	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			63 °C	80–90 °C	Нет	2 ч–3 ч 30 мин	2	
	Телячье филе	Приготовление на пару ²⁾				100 °C	Нет	20–45 мин	2	 3)
	Телячья шейная часть	Тушение ¹⁾			78 °C	180–200 °C	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	2	
	Телячья лопаточная часть	Жаркое ²⁾				200–220 °C	Да	1 ч–1 ч 20 мин	2	 3)
	Бефстроганов с соусом	Термообработка ¹⁾				100 °C	Нет	30–50 мин		
Говядина	Огузок/ поясничная часть	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			63 °C	80–90 °C	Нет	2 ч 20 мин– 3 ч 30 мин	2	
	Говяжье филе	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Нет	2 ч–3 ч	2	
		Приготовление на пару ²⁾				100 °C		20–50 мин		

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

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

Настройки

 Мясо					\wedge °C			\rightarrow		
Говядина	Антрекот, ростбиф	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Нет	2 ч 30 мин– 3 ч 30 мин	2	
		Жаркое ²⁾				200–210 °C	Да			35–45 мин
	Говяжья лопаточная часть	Жаркое ¹⁾				190–210 °C	Да	1 ч–1 ч 20 мин	2	
	Говяжья спинная часть	Жаркое ²⁾			66–70 °C	180–200 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	
	Закуска из говядины	Термообработка ¹⁾				160–180 °C	Нет	45–60 мин	2	
	Гуляш из говядины	Термообработка ¹⁾				160–180 °C	Нет	45–60 мин	2	
	Отварное мясо	Термообработка ¹⁾ , ⁴⁾				100 °C	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	2	
	Бефстроганов с соусом	Термообработка ¹⁾				100 °C	Нет	30–50 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

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

⁴⁾ ► Полностью залить мясо жидкостью.





























 Мясо					\wedge °C						
Свинина	Огузок/ поясничная часть	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			65 °C	90–100 °C	Нет	2 ч–3 ч 30 мин	2		
	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					
	Свиная шейная часть	Жаркое ³⁾					190–210 °C	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	2	 ²⁾
	Свиная лопаточная часть	Жаркое ³⁾					180–200 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	 ²⁾
	Грудинка, копченая свинина	Термообработка ¹⁾					100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	2	
	Ветчина	Термообработка ¹⁾					100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	2	
	Шпик	Термообработка ¹⁾					100 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Колбаса	Термообработка ¹⁾					80–100 °C	Нет	30–45 мин	2	
Бефстроганов с соусом	Термообработка ¹⁾					100 °C	Нет	30–50 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.

Настройки

 Мясо				$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Баранья ножка	Жаркое ²⁾				200–220 °C	Да	1 ч–1 ч 40 мин	2	 3)
Мясной террин	Термообработка				90 °C	Нет	15–50 мин	2	
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле ²⁾			4	Да ⁴⁾	12–20 мин ⁵⁾	4	 6)
	Мясной паштет	Выпекание			160–180 °C	Да	35–60 мин	2	
	Мясной рулет	Термообработка ¹⁾			190–210 °C	Да	45 мин–1 ч 10 мин	2	
	Грудинка, копченая свинина	Термообработка ¹⁾			100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	2	
	Колбаса	Термообработка ¹⁾			80–100 °C	Нет	30–45 мин	2	
	Ветчина	Термообработка ¹⁾			100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	2	
	Шпик	Термообработка ¹⁾			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Сосиски по-венски	Термообработка ¹⁾			90 °C	Нет	10–15 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.





























²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

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

⁴⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.

⁵⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.

⁶⁾ ► Противень вставить в подставку 2 под решеткой.




























 Гарниры							
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	
Запеченый картофель	Выпекание		230 °C	Нет	30–50 мин	2	
Изделия из теста	Разогревание ²⁾		110–130 °C	Нет	6–12 мин	2	
						1+3	 
Короткая лапша	Разогревание ²⁾		110–130 °C	Нет	6–12 мин	2	
						1+3	 
Сушеный рис	Термообработка ^{2), 3)}		100 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Разогревание ²⁾		110–130 °C		6–12 мин	2	 1+3 

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

²⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

³⁾ ► Добавить по 1½ дл жидкости на каждые 100 г.

Настройки

 Гарниры							
Ризотто	Термообработка ^{2), 9)}		100 °С	Нет	30–40 мин	2	
	Разогревание ²⁾		110–130 °С		6–12 мин	2	
						1+3	 
Початки кукурузы	Термообработка		100 °С	Нет	30–45 мин	2	 1)
Полента	Термообработка ^{2), 3)}		100 °С	Нет	30–40 мин	2	
Пшеница (перловая крупа)	Термообработка ^{2), 4)}		100 °С	Нет	20–40 мин	2	
Манная крупа	Термообработка ^{2), 5)}		100 °С	Нет	10–15 мин	2	
Пшеничная крупа	Термообработка ^{2), 6)}		100 °С	Нет	20–40 мин	2	
Турецкий горох ⁷⁾	Термообработка ^{2), 8)}		100 °С	Нет	20–40 мин	2	
Чечевица	Термообработка ^{2), 5)}		100 °С	Нет	15–60 мин	2	

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

2) ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

3) ► Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.

4) ► Добавить по 1–1½ дл жидкости на каждые 100 г.

5) ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

6) ► Добавить по 1½–2 дл жидкости на каждые 100 г.

7) ► Замочить на ночь.

8) ► Добавить по ½–1 дл жидкости на каждые 100 г.

9) ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

Зерновые							
Манная крупа	Термообработка ^{1), 2)}		100 °C	Нет	10–18 мин	2	
Пшенинная крупа	Термообработка ^{1), 3)}		100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка	100 °C	Нет	30–45 мин	2	 ⁴⁾
	Полента	Термообработка ^{1), 5)}	100 °C	Нет	30–40 мин	2	
Рис	Сушеный рис	Термообработка ^{1), 6)}	100 °C	Нет	20–40 мин	2	
		Разогревание ¹⁾			110–130 °C	6–12 мин	2
	Ризотто	Термообработка ^{1), 7)}	100 °C	Нет	30–40 мин	2	
		Разогревание ¹⁾			110–130 °C	6–12 мин	2
Пшеница (перловая крупа)		Термообработка ^{1), 8)}	100 °C	Нет	Нет	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

³⁾ ► Добавить по 1½–2 дл жидкости на каждые 100 г.

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






















⁵⁾ ► Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.

⁶⁾ ► Добавить по 1½ дл жидкости на каждые 100 г.

⁷⁾ ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

⁸⁾ ► Добавить по 1–1½ дл жидкости на каждые 100 г.

Настройки

 Бобовые							
Горох		Термообработка		100 °C	Нет	15–30 мин	2  1)
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	2  1)
		Бланширование				5–15 мин	
		Уваривание ²⁾				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 ³⁾		Термообработка ^{4), 5)}		100 °C	Нет	20–40 мин	2 
Чечевица		Термообработка ^{5), 6)}		100 °C	Нет	15–60 мин	2 

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


















²⁾ ► Дважды выполнить уваривание, в промежутке полностью охладив банки.

³⁾ ► Замочить на ночь.

⁴⁾ ► Добавить по ½–1 дл жидкости на каждые 100 г.

⁵⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

⁶⁾ ► Добавить по 2–3 дл жидкости на каждые 100 г.

 Птица							
Грудинка цыпленка	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	2	 1)
	Термообработка		200–220 °C	Да	8–15 мин	2	
Ножка цыпленка	Термообработка		210–230 °C	Да	20–30 мин	2	
Цыпленок целиком	Термообработка ²⁾		170–190 °C	Нет	50 мин–1 ч 10 мин ³⁾	2	 4)
Террин из птицы	Термообработка		90 °C	Нет	15–50 мин	2	




























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

²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

³⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.

⁴⁾ ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

Настройки

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

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

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






















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

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



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
















Настройки

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












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
















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















 Фрукты и овощи							
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.

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

 Десерт							
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	












Настройки

 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.

 Грибы							
Грибы порезанные	Уваривание ¹⁾		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы целые	Уваривание ¹⁾		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	

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

¹⁾ ► Использовать только предварительно отваренные грибы.

 Яйца							
Яйца всмятку	Термообработка		100 °C	Нет	8–12 мин	2	
Яйца вкрутую	Термообработка		100 °C	Нет	15–20 мин	2	

 Каштаны							
	Термообработка		190–210 °C	Нет	15–30 мин	2	



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

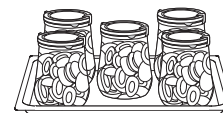
Стерилизация, консервирование


































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 **1→1**.
- ▶ 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.



 Овощи и фрукты						
Морковь		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Цветная капуста		100 °С	Нет	1 ч 30 мин	2	
Брокколи		100 °С	Нет	60 мин	2	
Фасоль ¹⁾		100 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы, предварительно сваренные		90 °С	Нет	20–30 мин	2	
Маринованные огурцы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Яблоки		90 °С	Нет	30 мин	2	
Груши		90 °С	Нет	30 мин	2	
Абрикосы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Персики		90 °С	Нет	30 мин	2	
Айва		90 °С	Нет	30 мин	2	
Сливы		90 °С	Нет	30 мин	2	
Вишня		80 °С	Нет	30 мин	2	

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

¹⁾ ► 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
CSSEZ60	23010	60-600
CSSEZ60c	23010	60-600



J23009987-R04

