

EasyCook

Combair SE | SEP


Духова шафа

Зміст

EasyCook	3
Значення символів.....	3
Режими роботи.....	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальне використання.....	4
Налаштування	5
Випічка.....	5
Відкритий пиріг і піца.....	9
Картопля.....	10
Пудинг і гратен.....	10
м'ясо;.....	11
Птиця.....	15
Риба та морепродукти.....	16
Фрукти та овочі.....	16
Гриби.....	17
Стерилізація, консервація	18

EasyCook

Значення символів


 Режим роботи

 GourmetGuide

 Температура продукту

 Температура в камері

 Рівні температури

 Розігрівання до досягнення встановленої температури духової шафи

 Тривалість

 Підставки

 Приладдя

Режими роботи

 Верхнє/нижнє нагрівання


 Верхнє/нижнє вологе нагрівання

 Гаряче повітря

 Вологе гаряче повітря

 PizzaPlus

 Гриль

 Гриль-конвекція

GourmetGuide

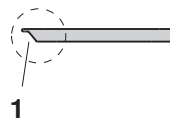
 Делікатне готування



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	
Плетінка	Випікання на 1 підставці				180–200 °C	Так	25–50 хв.	2	
	Випікання на 2 підставках				170–190 °C			1+3	
Булочки	Випікання на 1 підставці				200–220 °C	Так	20–30 хв.	2	
	Випікання на 2 підставках				180–200 °C			1+3	
Дрібна солodka 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		

Налаштування






























 Випічка									
Дрібна солодка випічка	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	
Дрібна солоня 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
	Брускета	Випічка			200–220 °C	Так	5–10 хв.	2	
	Вироби з дріжджового тіста	Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
	Часниковий хліб	Випічка			200–220 °C	Так	5–10 хв.	2	
	Гавайський тост	Випічка			200–220 °C	Так	15–22 хв.	2	
Вироби з листового тіста	Рогалики з горіховою начинкою	Випічка			170–190 °C	Так	15–25 хв.	2	
	Рогалики з шинкою	Випічка			170–190 °C			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	

 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	
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		50 хв.– 1 год. 10 хв.		

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	
	Дрібні борошняні кондитерські вироби	Випічка			170–190 °C	Так	15–30 хв.	2	
	Сирний пиріг із вишнями	Випічка			170–190 °C	Так	25–45 хв.	2	
	Плетінка по-російськи	Випічка			170–190 °C	Так	35–45 хв.	2	
Яблучний штрудель		Випічка			180–200 °C	Так	30–45 хв.	2	
Здобне пісочне тісто	Запечена основа пирога зі здобного пісочного тіста	Випічка			190–200 °C	Так	20–25 хв	2	
		Випічка			180–190 °C	Так	40–55 хв.	2	
	Здобне пісочне тісто з фруктами	Випічка			170–180 °C				
Меренга	Японський корж	Випікання на 1 підставці			150–170 °C	Так	20–30 хв.	2	
		Випікання на 2 підставках			140–160 °C			1+3	
	Дрібні борошняні кондитерські вироби ¹⁾	Випічка			90–110 °C	Так	45 хв.– 1 год. 30 хв.	2	

¹⁾ ► Після завершення випікання залиште сохнути протягом ночі.




















 Відкритий пиріг і піца							
Фруктовий відкритий пиріг ¹⁾	Випікання на 1 підставці		170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
	Випікання на 1 підставці		190–210 °C				
	Випікання на 2 підставках		170–190 °C			1+3	 
Пікантний відкритий пиріг	Випікання на 1 підставці		170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
	Випікання на 1 підставці		180–200 °C				
	Випікання на 2 підставках		170–190 °C			1+3	 
Сирний відкритий пиріг	Випікання на 1 підставці		170–190 °C	Так	35–50 хв.	2	
	Випікання на 1 підставці		180–200 °C				
	Випікання на 2 підставках		170–190 °C			1+3	 
Свіжа піца	Випікання на 1 підставці		190–220 °C	Так	15–25 хв	2	
	Випікання на 1 підставці						
	Випікання на 2 підставках				Так	20–25 хв	1+3

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

























Налаштування

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

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

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

► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

 М'ясо				$\lambda^{\circ}\text{C}$			\rightarrow			
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		
	Теляча лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi	1 год.–1 год. 30 хв.	2	
		Смаження ¹⁾				190–210 °C	Так			
	Рулєт з телячої грудинки	Тушкування				190–210 °C	Так	1 год–2 год	2	
Печєна із телятини	У глиняному горщику				200–220 °C	Hi	1 год. 15 хв.–1 год. 35 хв.	2		

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування

 М'ясо				Λ °C			↔			
Яловичина	Огузок/ поперек а частина						Hi	2		
	Яловиче філе	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾					Hi	2		
		Низькотемпературна обробка ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C		2 год–3 год		
	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⁾			53–57 °C	80–90 °C	Hi	2 год.–3 год. 30 хв.		
	Яловича лопатка	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾						Hi	2	
		Смаження ¹⁾				180–200 °C	Так	1 год. 5 хв.– 1 год. 30 хв.		
	Яловича спинна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾						Hi	2	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

²⁾ ► Викладіть страву безпосередньо на решітку.

³⁾ ► Помістіть деко під решітку на підставку 1.















 М'ясо					\wedge °C						
Яловичина	Печеня з яловичини	У глиняному горщику				200–220 °C	Ні	1 год. 15 хв.– 1 год. 35 хв.	2		
	Соковита вирізка з яловичини	У глиняному горщику				200–220 °C	Ні	50 хв.–1 год. 10 хв.	2		
Свинина	Огузок/ поперекова частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾)		 			Ні		2		
		Низькотемпературна обробка ¹⁾)			65 °C	90–100 °C		2 год.–3 год. 30 хв.			
	Філе в листковому тісті	Випічка				200–210 °C	Так	25–35 хв.	2		
	Свиняча шийна частина	Підсмаження в режимі делікатного готування ¹⁾)			 			Ні		2	
		Смаження ¹⁾)					190–200 °C	Так	1 год.–1 год. 30 хв.		
	Свиняча лопатка	Смаження ¹⁾)					180–220 °C	Так	1 год.–1 год. 30 хв.	2	

¹⁾ ► Помістіть страву у відповідному посуді на решітку.

Налаштування
















 М'ясо					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Свинина	Печена зі свинини	У глиняному горщику				200–220 °C	Ні	1 год. 15 хв.– 1 год. 35 хв.	2	
	Відбивна зі свинини	Приготування на грилі ¹⁾				5	Так ²⁾	10–16 хв. ³⁾	4	 4)
Нога ягняти		Підсмаження в режимі делікатного готування ⁵⁾					Ні		2	
		Смаження ¹⁾				200–220 °C	Так	1 год.–1 год. 40 хв.		 6)
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	Так	45 хв.–1 год. 15 хв.	2	
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.
- 6) ► Помістіть деко під решітку на підставку 1.
















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

 Риба та морепродукти							
Рибний ґратен	Термообробка ¹⁾		180–200 °C	Так	35–55 хв.	2	
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.

 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.

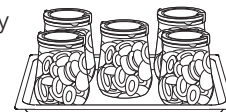
Стерилізація, консервація

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.



Для нотаток

Сфера використання

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

Тип	Асортиментна група	Система мір
BCSEZ60	21016	60-600
BCSEZ60c	21016	60-600
BCSEPZ60	21019	60-600
BCSEPZ60c	21019	60-600



1033531-R01

