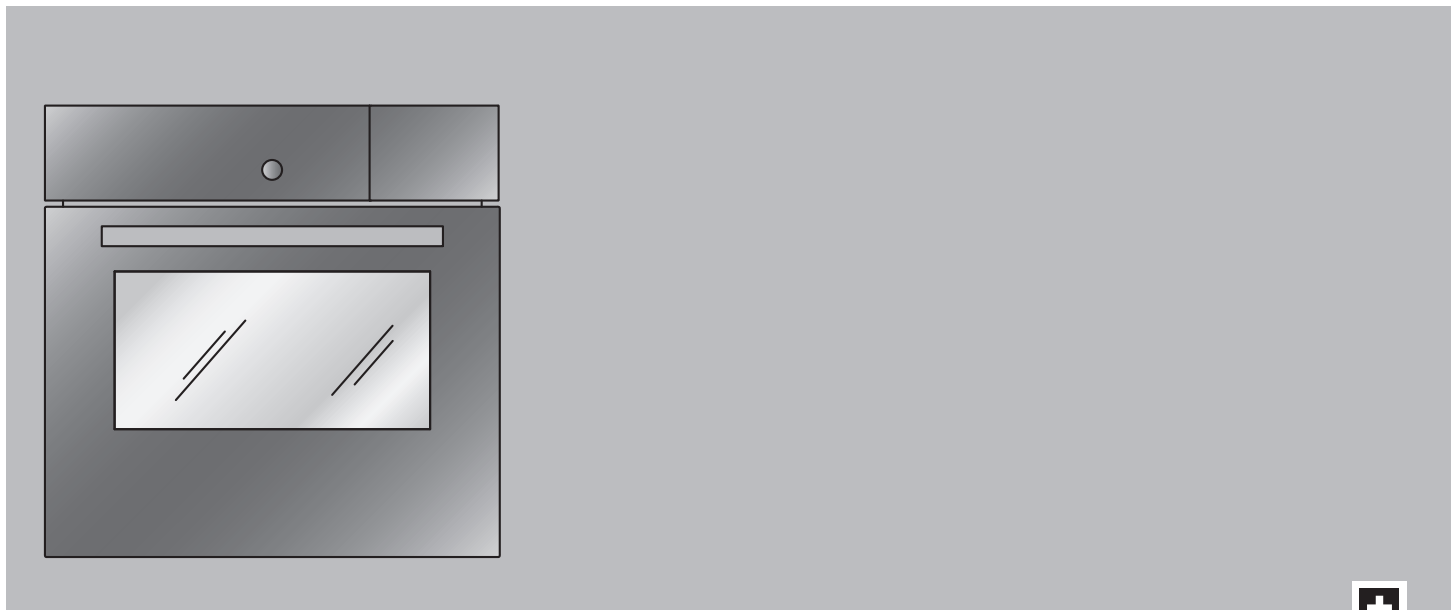




EasyCook

Combi-Steam SL

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	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
Режим «Автоматический»	39
Автоматическое разогревание	44
Стерилизация, консервирование	45

EasyCook

Значения СИМВОЛОВ



Режим работы



GourmetGuide



Температура сердцевины



Температура в камере



Температурные интервалы



Разогрев до достижения нужной температуры камеры



Продолжительность



Подставки



Принадлежности



Режимы работы



Верхний/нижний жар



Верхний/нижний жар влажный



Обдув горячим воздухом



Обдув влажным воздухом



Горячий воздух с паром



Функция PizzaPlus



Гриль



Гриль-циркуляция воздуха



Приготовление на пару



Разогревание



GourmetGuide



АвтоГотовка



Автоматическое разогревание



Мягкое жарение



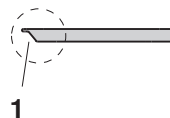
Профессиональная выпечка

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

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	Термообработка		100 °C	Нет	30–45 мин	2	 1)
	Полента	Термообработка ^{2), 3)}		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			Да¹)	3–5 мин		
Топинамбур		Термообработка		100 °C	Нет	15–35 мин	2	
Цукини, 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 °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				Да					
	Выпекание									
	Режим «Автоматический»				Нет					
	Придание свежести									

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Булочки	Профессиональная выпечка			 	200–220 °C	Нет	20–40 мин	2	
	Выпекание						20–30 мин		
	Выпекание					Да	20–30 мин		
	Режим «Автоматический»			 		Нет			
	Придание свежести			 					
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	

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

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

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
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	Торт	Выпекание			160–180 °C	Да	20–40 мин	2	
	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	 

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
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	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	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		

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

 Хлебобулочные и кондитерские изделия									
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Режим «Автоматический»		 		Нет		2	
	Косичка	Профессиональная выпечка		 	180–200 °C	Нет	30–45 мин	2	
		Выпекание			170–190 °C	Да	25–45 мин		
		Режим «Автоматический»		  		Нет			
Яблочный штрудель		Выпекание			190–210 °C	Да	30–50 мин	2	
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	 
	Печенье	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	Выпекание ¹⁾			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				

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

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

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Завернуть картофель в алюминиевую фольгу.

³⁾ ► 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.

 Мясо					Λ °C					
Телятина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение на пару								 2)
	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение на пару								 2)
		Приготовление на пару			100 °C			20–45 мин		
	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Телячья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

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

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

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.

Мясо					$\Lambda^{\circ}\text{C}$					
Говядина	Говяжье филе	Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53–57 °C	80–90 °C	Нет	2 ч–3 ч	2	
		Приготовление на пару				100 °C		20–50 мин		 ³⁾
	Антрекот, ростбиф	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Мягкое жарение на пару								 ³⁾
	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	35–55 мин		 ³⁾
	Говяжья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Жаркое ¹⁾					Да	1 ч–1 ч 20 мин		
		Режим «Автоматический» ¹⁾					Нет			

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.

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

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Полностью залить мясо жидкостью.

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

 Мясо										
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 ¹⁾		 			Нет		2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾		 				1 ч 30 мин– 2 ч 30 мин		
	Свиная лопаточная часть	Жаркое ³⁾				180–200 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	2	 2)
		Режим «Автоматический» ¹⁾		 			Нет			
	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	

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

¹⁾

► Продукт положить прямо на решетку.

²⁾

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

³⁾

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

 Мясо					 °C					
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле ¹⁾				4	Да ²⁾	12–20 мин ³⁾	4	 ⁴⁾
	Мясной паштет	Выпекание				160–180 °C	Да	35–60 мин	2	
	Мясной рулет	Термообработка ⁵⁾				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⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.
- ²⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.
- ³⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- ⁴⁾ ► Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
- ⁵⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

 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		
	Режим «Автоматический»		⋯ A 				1+3	 	
Запеченый картофель	Выпекание			230 °C	Нет	30–50 мин	2		
	Режим «Автоматический»²)		⋯ A 						
Изделия из теста	Разогревание³)			110–130 °C	Нет	6–12 мин	2		
							1+3	 	
	Автоматическое разогревание³)		 ⬇⬇				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.

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

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

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

³⁾ ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

 Гарниры								
Ризотто	Автоматическое разогревание ¹⁾		 		Нет		2	
							1+3	 
								
Початки кукурузы	Термообработка			100 °C	Нет	30–45 мин	2	 ⁸⁾
Полента	Термообработка ^{1), 7)}			100 °C	Нет	30–40 мин	2	
Пшеница (перловая крупа)	Термообработка ^{1), 2)}			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Манная крупа	Термообработка ^{1), 3)}			100 °C	Нет	10–15 мин	2	
Пшенная крупа	Термообработка ^{1), 4)}			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Турецкий горох ⁵⁾	Термообработка ^{1), 6)}			100 °C	Нет	20–40 мин	2	
Чечевица	Термообработка ^{1), 3)}			100 °C	Нет	15–60 мин	2	

¹⁾ ▶ Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ▶ Добавить по 1–1½ дл жидкости на каждые 100 г.

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

⁴⁾ ▶ Добавить по 1½–2 дл жидкости на каждые 100 г.

⁵⁾ ▶ Замочить на ночь.

⁶⁾ ▶ Добавить по ½–1 дл жидкости на каждые 100 г.

⁷⁾ ▶ Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.

⁸⁾ ▶ Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

Зерновые										
Манная крупа		Термообработка ^{1), 2)}			100 °С	Нет	10–18 мин	2		
Пшеничная крупа		Термообработка ^{1), 3)}			100 °С	Нет	20–40 мин	2		
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка			100 °С	Нет	30–45 мин	2	 ⁴⁾	
	Полента	Термообработка ^{1), 5)}			100 °С	Нет	30–40 мин	2		
Рис	Сушеный рис	Термообработка ^{1), 6)}			100 °С	Нет	20–40 мин	2		
		Разогревание ¹⁾			110–130 °С		6–12 мин	2		
		Автоматическое разогревание ¹⁾		 δδ				1+3		
								2		
								1+3		

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.

Зерновые									
Рис	Ризотто	Термообработка ^{1), 2)}			100 °C	Нет	30–40 мин	2	
		Разогревание ¹⁾			110–130 °C		6–12 мин	2	
		Автоматическое разогревание ¹⁾		 				1+3	
	Пшеница (перловая крупа)		Термообработка ^{1), 3)}			100 °C	Нет	20–40 мин	2

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ► Добавить по 2½ дл жидкости на каждые 100 г.

³⁾ ► Добавить по 1–1½ 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.

 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.

 Рыба и морепродукты								
Гратен с рыбой	Термообработка ¹⁾			180–200 °C	Нет	20–45 мин	2	
	Режим «Автоматический» ¹⁾		 					
Дорада целая	Термообработка			80–100 °C	Нет	20–30 мин	2	 ²⁾
	Жаркое			180–210 °C	Да	15–25 мин		
Форель целая	Термообработка			80–100 °C	Нет	15–30 мин	2	 ²⁾
	Жаркое			180–210 °C	Да	15–25 мин		
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		
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 °С	Нет	7 ч–8 ч	2	
							1+3	
							1+2+3	  
	Яблоки ломтиками	Компот		100 °С	Нет	10–20 мин	2	
		Уваривание		90 °С		30–40 мин		 ²⁾
Груши ломтиками		Компот		100 °С	Нет	10–20 мин	2	
		Уваривание		90 °С		30–60 мин		 ²⁾
Айва ломтиками		Термообработка ³⁾		100 °С	Нет	30–60 мин	2	
		Уваривание		90 °С				

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.

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.

Настройки

 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	

 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

 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.

Режим «Автоматический»

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

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

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

* Возможная длительность режима «Автоматический»

 Суфле, сладкая запеканка 30–55 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Применение Сладкие и пикантные на вкус суфле и запеканки со взбитыми белками	Указания Подходит также для приготовления кексов со взбитыми белками, вмешанными в массу.
 Печеный картофель 25–65 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2 или 1+3	Применение Печеные картофельные гарниры, например: ▪ Картофель дольками ▪ Картофель кружочками ▪ Картофель кубиками ▪ Печеный картофель ▪ Маринованные овощи (крупно нарезанные)	Указания ▶ Кусочки картофеля не укладывайте слишком плотно, лучше разделите их на два противня. ▶ Печеный картофель завернуть в алюминиевую фольгу. ▶ Не использовать замороженные продукты.
 * Предварительно обжаренные во фритюре быстрозамороженные продукты 10–35 мин * Подставка 2 или 1+3	Применение Быстрозамороженные предварительно обжаренные во фритюре продукты, например: ▪ Картофель-фри ▪ Крокеты ▪ Весенние рулетики ▪ Куриные биточки	Указания Быстрозамороженные продукты (БЗ) предварительно обжарены различным образом. Выбирать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: ▶ 8–12 мин ▶ 13–20 мин ▶ 21–35 мин

* Возможная длительность режима «Автоматический»

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

 Пицца свежая	Применение	Указания
25–35 мин * Среднее подрумянивание  Подставка 2	Пицца домашнего приготовления, например: ▪ Пицца по-гавайски ▪ Кальцоне ▪ Мини-пицца ▪ Эльзасская пицца	–

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

* Возможная длительность режима «Автоматический»

 Пирог	Применение	Указания
Разогрев / 45–60 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ⋮, ■■■, ■■■■ Подставка 2	Открытые пироги и пироги киш, например: ▪ Пирог со свежими фруктами ▪ Пирог с замороженными фруктами ▪ Сырный пирог ▪ Луковый пирог со шпиком ▪ Киш-лорен	Сырный пирог: ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

 Хлеб	Применение	Указания
35–50 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ⋮, ■■■, ■■■■ Подставка 2	Хлеб любых форм и размеров, например: ▪ Крестьянский хлеб ▪ Хлебцы ▪ Фокачча ▪ Булочки	Сладкая выпечка: ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

 Плетенка	Применение	Указания
30–45 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ⋮, ■■■, ■■■■ Подставка 2	Плетенка	Большие плетенки (на 1 кг муки): ▶ Выбрать настройку «Среднее подрумянивание».

* 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: ▪ Круассан с ореховой начинкой ▪ Косичка ▪ Плюшки из дрожжевого теста ▪ «Пицца-плюшки»	Крупные изделия из дрожжевого теста, например, косичка: ▶ Выбрать настройку «Сильное подрумянивание».

 Маффины, открытый пирог	Применение	Указания
30–45 мин * Среднее подрумянивание ■■■ Подставка 2	▪ Пышки ▪ Открытый пирог из сдобного теста	–

 Кекс	Применение	Указания
1 ч–1 ч 15 мин * Среднее подрумянивание ■■■ Подставка 2	Кексы всех видов, например: ▪ Шоколадный кекс ▪ Лимонный кекс	–

* 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: ▪ Овощи ▪ Изделия из теста ▪ Блюда с рисом ▪ Мясо ▪ Гратен ▪ Омлеты	–

 Разогревание до хрустящей корочки	Применение	Указания
14–18 мин * Подставка 2 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда с тестом, например: ▪ Пицца ▪ Закуски из слоеного теста ▪ Пирог с сыром ▪ Открытый пирог ▪ Тост ▪ Весенние рулетики	► 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

 Овощи и фрукты						
Морковь		100 °C	Нет	1 ч 30 мин	2	
Цветная капуста		100 °C	Нет	1 ч 30 мин	2	
Брокколи		100 °C	Нет	60 мин	2	
Фасоль ¹⁾		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	2	
Грибы, предварительно сваренные		90 °C	Нет	20–30 мин	2	
Маринованные огурцы		90 °C	Нет	30 мин	2	
Яблоки		90 °C	Нет	30 мин	2	
Груши		90 °C	Нет	30 мин	2	
Абрикосы		90 °C	Нет	30 мин	2	
Персики		90 °C	Нет	30 мин	2	
Айва		90 °C	Нет	30 мин	2	
Сливы		90 °C	Нет	30 мин	2	
Вишня		80 °C	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
CSSLZ60	23012	60-600
CSSLZ60c	23012	60-600
CSSLZ60Y	23013	60-600



J23011987-R04

