



EasyCook

Combair V6000





Духовая печь




Содержание

EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование	3
Настройки	4
Запеканка и гратен	4
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	4
Гарниры	7
Рыба и морепродукты.....	7
Мясо.....	7
Фрукты и овощи.....	9
Птица	10
Овощи.....	10
Пирог и пицца	10
Режим «Автоматический»	11
Стерилизация, консервирование	15







EasyCook






Значения символов

-  Режим работы
-  Температура в камере
-  Температура сердцевины
-  Разогрев до достижения нужной температуры камеры

-  Температурные интервалы
-  Длительность
-  Принадлежности

Режимы работы

-  Верхний/нижний жар
-  Верхний/нижний жар с влагой
-  Верхний/нижний жар есо
-  Нижний жар
-  PizzaPlus
-  Гриль

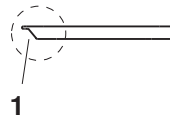
-  Гриль-циркуляция воздуха
-  Обдув горячим воздухом
-  Обдув влажным воздухом
-  Обдув горячим воздухом есо
-  Сушка (в зависимости от модели)


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 длительности являются ориентировочными. Они могут отличаться в зависимости от вида и размера продукта и личных предпочтений.

- ▶ Вставить Противень «скошенной стороной» **1** назад в камеру.

























- ▶ В режимах работы   и  для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.







































Настройки

Запеканка и гратен							
Запеканка	Лазанья	Термообработка		190–210 °C	Да	25–50 мин	
Запеканка	Мусака	Термообработка		190–210 °C	Да	30–50 мин	
Запеканка	Сладкая запеканка	Выпекание		180–200 °C	Нет	30–55 мин	
					Да		
Гратен	Гратен с рыбой	Термообработка		180–200 °C	Да	30–50 мин	
Гратен	Овощной гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	30–50 мин	
					Да		
Гратен	Картофельный гратен	Термообработка		180–210 °C	Нет	30–60 мин	












































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Хлебобулочные изделия							
Бисквит	Рулет	Выпекание на 1 подставке		170–190 °C	Да	6–20 мин	
		Выпекание на 2 подставках		160–180 °C		7–15 мин	
Бисквит	Торт	Выпекание		160–190 °C	Да	20–40 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Выпекание		170–190 °C	Да	15–25 мин	
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Выпекание		170–190 °C	Да	15–25 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассаны с ветчиной замороженные	Выпекание		190–210 °C	Да	20–40 мин	
Выпечка из слоеного теста	Выпечка «аперитив» свежая	Выпекание		190–210 °C	Да	10–30 мин	
		Выпекание на 2 подставках		170–190 °C		15–30 мин	
Заварное тесто	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание		170–180 °C	Нет	30–40 мин	
					Да	20–35 мин	












Хлебобулочные изделия						I→II	
Хлеб		Выпекание на 1 подставке		180–210 °С	Да	30–50 мин	
		Выпекание на 2 подставках		180–200 °С		35–50 мин	
Булочки		Выпекание		200–220 °С	Да	20–30 мин	
		Выпекание на 2 подставках		180–200 °С			
Хлебобулочные изделия	Брускетта	Выпекание		200–220 °С	Да	5–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Чесночный хлеб	Выпекание		200–230 °С	Да	5–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Гавайский тост	Выпекание		200–220 °С	Да	15–25 мин	
Печенье безе	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140–160 °С	Да	20–35 мин	
		Выпекание на 2 подставках		130–160 °С			
Печенье безе	Меренги	Выпекание		90–110 °С	Да	40 мин–1 ч 30 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Баба из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Выпекание		170–190 °С	Да	25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Косичка	Выпекание		170–190 °С	Да	30–50 мин	
Печенье	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	15–25 мин	
Печенье	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		150–180 °С	Да	8–15 мин	
Печенье	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке		130–145 °С	Да	20–30 мин	
		Выпекание на 2 подставках		120–140 °С			

Настройки














Хлебобулочные изделия							
Печенье	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке		160–180 °С	Да	7–20 мин	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–20 мин	
Печенье	Шоколадное печенье	Выпекание		160–180 °С	Да	8–15 мин	
Печенье	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке		160–180 °С	Да	7–20 мин	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–20 мин	
Печенье	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке		150–170 °С	Да	8–15 мин	
		Выпекание на 2 подставках		140–160 °С		5–15 мин	
Печенье соленое	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	15–35 мин	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		190–200 °С	Да	15–25 мин	
Песочное сдобное тесто	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		160–180 °С	Да	35–55 мин	
Сдобное тесто	Кекс	Выпекание		150–170 °С	Да	50 мин–1 ч 20 мин	
Сдобное тесто	Баба из сдобного теста	Выпекание		150–170 °С	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Сдобное тесто	Открытый пирог	Выпекание		170–200 °С	Да	20–50 мин	
Сдобное тесто	Люцернский пряник	Выпекание		170–180 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	
Штрудель	Яблочный штрудель	Выпекание		180–200 °С	Да	25–50 мин	
Торт	Торт по-линцски	Выпекание		160–180 °С	Да	40–60 мин	
Торт	Морковный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	40–60 мин	
Торт	Шоколадный торт	Выпекание		160–180 °С	Да	35–60 мин	
Плетенка		Выпекание на 1 подставке		180–210 °С	Да	25–50 мин	
		Выпекание на 2 подставках		170–190 °С			





Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Гарниры							
Картофель	Картофельный гратен	Термообработка		180–210 °C	Нет	30–60 мин	
Картофель	Картофель ломтиками	Выпекание		210–230 °C	Да	20–40 мин	
Картофель	Картофель фри замороженный	Выпекание		180–220 °C	Да	20–40 мин	



































 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Рыба и морепродукты							
Дорада целая		Жаркое		190–220 °C	Да	20–35 мин	
Гратен с рыбой		Термообработка		180–200 °C	Да	35–45 мин	
Рыбные палочки, замороженные		Выпекание		3–4	Да	8–12 мин	
Форель целая		Жаркое		190–220 °C	Да	20–35 мин	

 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Мясо							
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле		4	Да	10–20 мин	
Мясные продукты	Мясной паштет	Выпекание		160–190 °C	Да	40–60 мин	
Мясные продукты	Мясной рулет	Термообработка		180–210 °C	Да	45 мин–1 ч 15 мин	
В глиняном горшке	Жаркое	Тушение		200–220 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
В глиняном горшке	Цыпленок	Тушение		200–220 °C	Нет	50 мин–1 ч 20 мин	
В глиняном горшке	Вырезка ломтиками	Тушение		200–220 °C	Нет	50 мин–1 ч 10 мин	
Телятина	Жаркое из телятины	В глиняном горшке		200–220 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Телятина	Рулет из телячьей грудки	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °C	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	


Настройки

Мясо							
Телятина	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–75 °С	Нет	2 ч–3 ч	
Телятина	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячье бедро/корейка	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячья лопаточная часть	Жаркое		190–210 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Ягненок	Баранья ножка	Жаркое		200–220 °С	Да	1 ч–1 ч 40 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		62–80 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Антрекот, ростбиф	Жаркое		200–220 °С	Да	30–55 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–70 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Жаркое из говядины	В глиняном горшке		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Говядина	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		45–70 °С	Нет	1 ч 30 мин–3 ч	
Говядина	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		58–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжий огузок, говяжья поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжья вырезка ломтиками	В глиняном горшке		200–220 °С	Нет	50 мин–1 ч 10 мин	
Говядина	Говяжья лопаточная часть	Тушение		140–160 °С	Нет	2 ч–3 ч	
		Жаркое		180–210 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		69–80 °С	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	

Мясо							
Свинина	Жаркое из свинины	В глиняном горшке		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Филе в слоеном тесте	Выпекание		190–210 °С	Да	25–40 мин	
Свинина	Свиная шейная часть	Жаркое		190–210 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		72–80 °С	Нет	3 ч–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиной огузок, свиная поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		60–75 °С	Нет	1 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиная отбивная	Приготовление на гриле		3–4	Да	10–20 мин	
Свинина	Свиная лопаточная часть	Жаркое		180–220 °С	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		74–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Фрукты и овощи							
Яблоки кольцами		Вяление		45–70 °С	Нет	6–10 ч	
							
Абрикосы дольками		Вяление		65–75 °С	Нет	14 ч–16 ч	
							



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Фрукты и овощи							
Вишня	Мешочки с вишневыми косточками	Нагрев		130–150 °С	Нет	10–15 мин	



Положить мешочки с вишневыми косточками на перевернутую решетку и поставить решетку на дно камеры.

Настройки

Птица							
Цыпленок	Цыпленок целиком	Приготовление на гриле		180–200 °C	Нет	50 мин–1 ч 20 мин	
		В глиняном горшке		200–220 °C		55 мин–1 ч 20 мин	
Цыпленок	Цыпленок, половинки	Приготовление на гриле		2–3	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Цыпленок	Ножка цыпленка	Приготовление на гриле		3–4	Да	15–35 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Овощи							
Грибы порезанные		Вяление		50–60 °C	Нет	5 ч–8 ч	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Открытый пирог и пицца							
Пикантный открытый пирог	Сырный пирог	Выпекание		160–190 °C	Да	30–50 мин	
Пикантный открытый пирог		Выпекание		170–190 °C	Да	30–50 мин	
Пицца свежая		Выпекание		180–230 °C	Да	10–30 мин	
Пицца замороженная		Выпекание		190–250 °C	Да	6–20 мин	
Сладкий пирог	Фруктовый пирог	Выпекание		170–190 °C	Да	30–50 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Режим «Автоматический»

Выпечка «аперитив»	Применение	Указания
<p>20–35 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Мелкая выпечка из слоеного или другого теста, закрытая или открытая, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой ▪ «Пицца-плюшки» ▪ Палочки без начинки ▪ Пирог с ветчиной 	<p>Палочки без начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Смазывать желтком не следует.
Открытый пирог	Применение	Указания
<p>30–45 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Сладкие и пикантные листовые пироги, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Листовой шоколадный пирог ▪ Листовой яблочный пирог с крамблом ▪ Листовой дрожжевой пирог с фруктами ▪ Листовой дрожжевой пирог с беконом и зеленым луком 	-
Хлеб	Применение	Указания
<p>25–60 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Хлеб любых форм и размеров, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Крестьянский хлеб ▪ Хлебцы ▪ Фокачча ▪ Булочки 	-

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Режим «Автоматический»

Тушеное мясо	Применение	Указания
1 ч 10 мин – 3 ч 50 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Жаркое ▪ Оссобуко ▪ Гуляш 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Полностью покрыть кусочки мяса соусом. ▶ Возможны куски мяса только до 1,5 кг.
Гратен	Применение	Указания
25–45 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2	Пикантные запеканки и гратены, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Картофельный гратен ▪ Макаaronный гратен ▪ Рисовая запеканка ▪ Лазанья ▪ Мусака 	–
Изделия из дрожжевого теста с начинкой	Применение	Указания
30 мин–1 ч 30 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Косичка ▪ Плюшки из дрожжевого теста ▪ Дрожжевые круассаны 	–

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Печеный картофель	Применение	Указания
35–60 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2 или 1+3	Печеные картофельные гарниры, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ломтики картофеля ▪ Картофель кружочками ▪ Картошка-гармошка ▪ Печеный картофель 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Не заворачивать печеный картофель в алюминиевую фольгу.
Маффины	Применение	Указания
15–30 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2	Сладкие и пикантные маффины, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Шоколадные маффины ▪ Ягодные маффины ▪ Пицца-маффины ▪ Яичные маффины 	–
Пицца	Применение	Указания
15–25 мин * Среднее подрумянивание Подставка 2	Домашняя пицца, например: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пицца по-гавайски ▪ Кальцоне ▪ Мини-пицца ▪ Эльзасская пицца 	–

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Режим «Автоматический»

Сладкая запеканка	Применение	Указания
<p>40 мин —1 ч 15 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Манная фруктовая запеканка ▪ Хлебная запеканка с яблоками ▪ Клафути 	<p>▶ Не подходит для запеканок с безе.</p>
Пирог	Применение	Указания
<p>35–50 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Открытые пироги и пироги киш, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Пирог со свежими фруктами ▪ Пирог с замороженными фруктами ▪ Сырный пирог ▪ Луковый пирог со шпиком ▪ Киш-лорен 	<p>–</p>
Плетенка	Применение	Указания
<p>40–60 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>Подставка 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Плетенка ▪ Плетенка с беконом 	<p>–</p>

* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

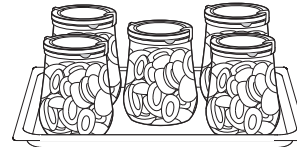
Стерилизация, консервирование



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.

- ▶ Вставить противень в подставку **2**.
- ▶ Равномерно заполнить банки продуктами комнатной температуры и при необходимости добавить жидкость (если требуется, сахар, соль или уксус).
- ▶ Закрывать банки в соответствии с указаниями изготовителя.



- ▶ Поставить банки на противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать уровень 2 программы  и запустить ее.
- ▶ Нагревать до тех пор, пока жидкость в банках не начнет вскипать, то есть на поверхность через короткие промежутки времени не начнут всплывать пузырьки воздуха.
 - Этот процесс длится от 60 до 90 минут при стерилизуемых продуктах комнатной температуры.
- ▶ В ходе процесса стерилизации дверца прибора должна быть все время закрыта.
- ▶ По истечении заданной длительности выключить прибор.
- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
- ▶ Оставить банки в камере на 40 минут.
- ▶ Оставить дверцу прибора открытой в положении для вентиляции.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.

Область применения

Последние пять цифр в графе «Тип» соответствуют номеру модели на заводской табличке. Брошюра «EasyCook» подходит для следующих приборов:

Наименование модели	Тип	Система единиц измерения
Combair V6000 45	C6T-21050, C6T-21067	60-450
Combair V6000 45P	C6T-21059, C6T-21070	60-450

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com



1130496-04

