



# EasyCook

Combair V4000





Духовая печь




# Содержание

<b>EasyCook</b>	<b>3</b>
Значения символов .....	3
Режимы работы.....	3
Оптимальное использование .....	3
<b>Настройки</b>	<b>4</b>
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
<b>Стерилизация, консервирование</b>	<b>11</b>






# 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

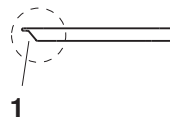
-  Гриль
-  Гриль-циркуляция воздуха
-  Обдув горячим воздухом
-  Обдув влажным воздухом
-  Обдув горячим воздухом есо


## 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					
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	
Заварное тесто	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание		170–180 °C	Нет	30–40 мин	
					Да		












Хлебобулочные изделия							
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	
		Выпекание на 2 подставках		150–170 °С		10–15 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 °С	Нет	30–60 мин	
Картофель	Картофель ломтиками	Выпекание		210–230 °С	Да	20–40 мин	
Картофель	Картофель фри замороженный	Выпекание		180–220 °С	Да	20–40 мин	



































 Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Рыба и морепродукты							
Дорада целая		Жаркое		190–220 °С	Да	20–35 мин	
Гратен с рыбой		Термообработка		180–200 °С	Да	35–45 мин	
Рыбные палочки, замороженные		Выпекание		3–4	Да	8–12 мин	
Форель целая		Жаркое		190–220 °С	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 °С	Да	40–60 мин	
Мясные продукты	Мясной рулет	Термообработка		180–210 °С	Да	45 мин–1 ч 15 мин	
В глиняном горшке	Жаркое	Тушение		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
В глиняном горшке	Цыпленок	Тушение		200–220 °С	Нет	50 мин–1 ч 20 мин	
В глиняном горшке	Вырезка ломтиками	Тушение		200–220 °С	Нет	50 мин–1 ч 10 мин	
Телятина	Жаркое из телятины	В глиняном горшке		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Телятина	Рулет из телячьей грудинки	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °С	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–75 °С	Нет	2 ч–3 ч	

## Настройки










Мясо							
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	
Свинина	Жаркое из свинины	В глиняном горшке		200–220 °С	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	



Мясо							
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.

## 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 V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600

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



1130486-04

