

# EasyCook

CombiSteamer V6000 45L Grand





Пароварка




# 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 .....	8
Десерт .....	9
Яйца .....	9
Рыба и морепродукты.....	10
Мясо.....	10
Фрукты и овощи .....	13
Птица .....	14
Овощи .....	14
Молочные продукты .....	17
Пирог и пицца .....	17
<b>Режим «Автоматический»</b>	<b>18</b>
<b>Автоматическое разогревание</b>	<b>22</b>
<b>Стерилизация, консервирование</b>	<b>23</b>






# EasyCook






## Значения символов

	Режим работы
	Температура в камере
	Температура сердцевины
	Температурные интервалы

	Разогрев до достижения нужной температуры камеры
	Длительность
	Принадлежности

## Режимы работы

	Обдув горячим воздухом
	Обдув влажным воздухом
	Обдув горячим воздухом есо
	Теплый воздух с увлажнением
	Гриль

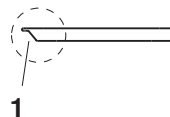
	Гриль-циркуляция воздуха
	Профессиональная выпечка
	Приготовление на пару
	Разогревание
	Сушка (в зависимости от модели)



## 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 режиме работы  или  под перфорированную емкость для термообработки или решетку устанавливать противень из нержавеющей стали в качестве поддона для кусочков еды и конденсата.




































# Настройки

Запеканка и гратен							
Запеканка	Лазанья	Термообработка		170–200 °C	Нет	30–50 мин	
Запеканка	Сладкая запеканка	Выпекание		180–200 °C	Нет	30–55 мин	
Гратен	Гратен с рыбой	Термообработка		170–200 °C	Нет	25–50 мин	
				180–200 °C		20–45 мин	
Гратен	Овощной гратен	Термообработка		150–190 °C	Нет	20–45 мин	
				170–190 °C		30–50 мин	
Гратен	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °C	Нет	40 мин–1 ч 5 мин	
						35–60 мин	














































































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Хлебобулочные изделия							
Бисквит	Рулет	Выпекание		150–170 °C	Да	8–20 мин	
Бисквит	Торт	Выпекание		160–180 °C	Да	25–40 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °C	Нет	20–35 мин	
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °C	Нет	20–35 мин	
Выпечка из слоеного теста	Круассаны с ветчиной замороженные	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °C	Нет	25–45 мин	
Выпечка из слоеного теста	Выпечка «аперитив» свежая	Профессиональная выпечка «Классический режим»		190–210 °C	Нет	20–35 мин	
Заварное тесто	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание		150–180 °C	Да	20–35 мин	
				170–180 °C	Нет	30–40 мин	

Хлебобулочные изделия							
Хлеб		Выпекание		200–210 °С	Нет	35–50 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С	Да		
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет		
		Размораживание		140–170 °С		15–25 мин	
		Придание свежести		150–170 °С		10–15 мин	
Булочки		Выпекание		180–210 °С	Нет	20–30 мин	
		Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью»		200–220 °С	Да	20–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет		
		Придание свежести		160–180 °С		6–10 мин	
Хлебобулочные изделия	Брускетта	Выпекание		180–200 °С	Да	5–10 мин	 
Хлебобулочные изделия	Чесночный хлеб	Выпекание		4	Да	2–4 мин	
Хлебобулочные изделия	Гавайский тост	Выпекание		180–210 °С	Да	10–20 мин	 
Печенье безе	Японский корж	Выпекание		140–160 °С	Да	15–30 мин	
Печенье безе	Меренги	Выпекание		80–90 °С	Нет	50 мин–1 ч 40 мин	 
Изделия из дрожжевого теста	Пирог трех королей	Профессиональная выпечка «Классический режим»		200–220 °С	Нет	30–40 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Баба из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»			Нет	35–50 мин	

## Настройки
















































Хлебобулочные изделия							
Изделия из дрожжевого теста	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С		25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Вареники из дрожжевого теста	Приготовление на пару		100 °С	Нет	10–20 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С	Нет	15–35 мин	 
Изделия из дрожжевого теста	Венский пирог	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–40 мин	
		Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С		25–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Косичка	Выпекание		170–190 °С	Нет	25–50 мин	
		Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–200 °С	Да	30–45 мин	
Изделия из дрожжевого теста	Вареники из дрожжевого теста	Приготовление на пару		100 °С	Нет	10–20 мин	
Печенье	Базельский пряник	Выпекание		160–180 °С	Да	10–25 мин	 
Печенье	Брунсли	Выпекание		150–160 °С	Да	7–15 мин	 
Печенье	Анисовое печенье	Выпекание		120–140 °С	Да	20–30 мин	 
Печенье	Сахарно-масляный пирог	Выпекание		150–170 °С	Да	10–20 мин	 
Печенье	Шоколадное печенье	Выпекание		160–190 °С	Да	10–20 мин	 
Печенье	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание		150–170 °С	Да	10–20 мин	 

Хлебулочные изделия							
Печенье	«Звездочки» с корицей	Выпекание		150–160 °С	Да	7–15 мин	
Печенье	Пирожные с миндальным маслом	Выпекание		150–170 °С	Нет	16–20 мин	
Печенье соленое	Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка «Классический режим»		180–200 °С	Нет	20–35 мин	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		170–190 °С	Да	15–30 мин	
Песочное сдобное тесто	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		170–180 °С	Да	40–55 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		160–190 °С	Да	20–50 мин	
Сдобное тесто	Люцернский пряник	Выпекание		150–170 °С	Да	45 мин–1 ч 5 мин	
Сдобное тесто	Юэбин	Выпекание		170–190 °С	Нет	20–30 мин	
Штрудель	Яблочный штрудель	Выпекание		170–190 °С	Да	30–45 мин	
Торт	Торт по-линцски	Выпекание		150–170 °С	Да	40–60 мин	
Торт	Морковный торт	Выпекание		150–170 °С	Да	35–55 мин	
Торт	Шоколадный торт	Выпекание		150–170 °С	Да	40–60 мин	
Плетенка	Выпекание		180–200 °С	Да	25–50 мин		
	Профессиональная выпечка «Смазывание»						



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

## Настройки

Гарниры							
Зерновые	Манная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	10–25 мин	
Зерновые	Пшенная крупа	Термообработка		100 °С	Нет	20–50 мин	
Зерновые	Мягкая пшеница (пропаренная)	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
Бобовые	Турецкий горох	Термообработка		100 °С	Нет	20–60 мин	
Бобовые	Чечевица	Термообработка		100 °С	Нет	15–60 мин	
Картофель	Картофельный гратен	Термообработка		170–190 °С	Нет	40 мин–1 ч 5 мин	
				180–190 °С		35–60 мин	
Картофель	Сладкий картофель	Термообработка		100 °С	Нет	20–50 мин	
Картофель	Картофель целиком	Термообработка		100 °С	Нет	25–50 мин	
Картофель	Картофель ломтиками	Выпекание		230 °С	Нет	20–35 мин	
Картофель	Запеченый картофель	Выпекание		230 °С	Нет	30–50 мин	
Картофель	Картофель фри замороженный	Выпекание		190–230 °С	Да	20–35 мин	
							
Картофель	Картофель отварной	Термообработка		100 °С	Нет	15–25 мин	
Картофель	Картофель-фри	Выпекание		190–230 °С	Да	25–35 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °С	Нет	20–45 мин	
Кукуруза	Полента	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
Паста	Короткая лапша	Разогревание		110–130 °С	Нет	6–15 мин	
							
Паста	Изделия из теста	Разогревание		110–130 °С	Нет	6–12 мин	
							
Рис	Ризотто	Термообработка		100 °С	Нет	30–50 мин	
		Разогревание		110–130 °С		6–15 мин	



Гарниры						
Рис	Сушеный рис	Термообработка	100 °C	Нет	20–50 мин	
		Разогревание	110–130 °C		6–15 мин	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.



























Десерты						
Флан		Термообработка	90 °C	Нет	20–40 мин	
Карамельный пудинг		Термообработка	90 °C	Нет	20–35 мин	
Компот		Термообработка	100 °C	Нет	10–16 мин	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

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
























Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.





































## Настройки

Рыба и морепродукты							
Дорада целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–30 мин		
	Жаркое		180–210 °С	Да	15–25 мин		
Рыбное филе	Термообработка		80–100 °С	Нет	10–20 мин		
	Жаркое		200–210 °С	Да			
Гратен с рыбой	Термообработка		170–200 °С	Нет	25–50 мин		
			180–200 °С		20–45 мин		
Рыбный террин	Термообработка		100 °С	Нет	15–50 мин		
Форель целая	Термообработка		80–100 °С	Нет	15–35 мин		
	Жаркое		180–210 °С	Да	15–25 мин		
Мидии	Термообработка		100 °С	Нет	15–30 мин		
Тунец кусочками	Термообработка		100 °С	Нет	10–30 мин		



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Мясо							
Мясной террин		Термообработка		90 °С	Нет	15–50 мин	
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле		3	Да	12–25 мин	
Мясные продукты	Мясной паштет	Выпекание		160–190 °С	Да	40–60 мин	
Мясные продукты	Мясной рулет	Термообработка		170–200 °С	Да	50 мин–1 ч 10 мин	
Мясные продукты	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °С	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Колбаса	Термообработка		80–100 °С	Нет	25–45 мин	
Мясные продукты	Ветчина	Термообработка		100 °С	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Мясные продукты	Шпик	Термообработка		100 °С	Нет	20–40 мин	
Мясные продукты	Сосиски по-венски	Термообработка		90 °С	Нет	8–15 мин	
































Мясо							
Телятина	Рулет из телячьей грудинки	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °C	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–75 °C	Нет	2 ч–3 ч	
Телятина	Телячья рулька	Тушение		150–170 °C	Да	2 ч 15 мин–2 ч 45 мин	
Телятина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Телятина	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °C	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячье бедро/корейка	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Телятина	Телячья лопаточная часть	Жаркое		190–210 °C	Да	50 мин–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		73–80 °C	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Ягненок	Баранья ножка	Жаркое		190–220 °C	Да	1 ч–1 ч 40 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		62–80 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Антрекот, ростбиф	Жаркое		200–210 °C	Да	35–55 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		55–70 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание		45–70 °C	Нет	1 ч 30 мин–3 ч	
Говядина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Говядина	Гуляш из говядины	Термообработка		150–180 °C	Нет	40 мин–1 ч 20 мин	
Говядина	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		58–75 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Говяжий огузок, говяжья поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		59–75 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	

## Настройки

Мясо							
Говядина	Говяжья лопаточная часть	Жаркое		180–200 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		69–80 °C	Нет	2 ч–4 ч 30 мин	
Говядина	Закуска из говядины	Термообработка		150–180 °C	Нет	40 мин–1 ч 20 мин	
Говядина	Отварное мясо	Термообработка		100 °C	Нет	1 ч–1 ч 30 мин	
Свинина	Грудинка, копченая свинина	Термообработка		100 °C	Нет	45 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Колбаса	Термообработка		80–100 °C	Нет	25–45 мин	
Свинина	Ветчина	Термообработка		100 °C	Нет	50 мин–1 ч 30 мин	
Свинина	Свиное филе	Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Свинина	Филе в слоеном тесте	Профессиональная выпечка «Смазывание»		180–210 °C	Да	25–40 мин	
Свинина	Бефстроганов с соусом	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Свинина	Свиная грудинка	Жаркое		200–230 °C	Да	30–50 мин	
Свинина	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		72–80 °C	Нет	3 ч–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиной огузок, свиная поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание		60–75 °C	Нет	1 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Свиная лопаточная часть	Жаркое		180–220 °C	Да	1 ч–1 ч 30 мин	
		Мягкое жарение, легкое обжаривание		74–80 °C	Нет	2 ч 30 мин–4 ч 30 мин	
Свинина	Шпик	Термообработка		100 °C	Нет	20–40 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Фрукты и овощи					I→II	
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление  	45–70 °C	Нет	6–10 ч	
	Яблоки ломтиками	Уваривание  Компот	90 °C 100 °C	Нет	30–40 мин 10–20 мин	 
Абрикосы дольками	Уваривание		90 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		10–20 мин	
	Вяление	 	65–75 °C		14 ч–16 ч	
Груши ломтиками	Уваривание		90 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		10–20 мин	
Вишни без косточек	Уваривание		80 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		10–20 мин	
Персики измельченные	Уваривание		90 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		10–20 мин	
Айва ломтиками	Уваривание		90 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		30–60 мин	
Сливы половинками	Уваривание		90 °C	Нет	30–40 мин	
	Компот		100 °C		10–20 мин	



Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.













































## Настройки

Птица							
Террин из птицы		Термообработка		90 °C	Нет	15–50 мин	
Цыпленок	Цыпленок целиком	Жаркое		190–200 °C	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
		Приготовление на гриле		180–200 °C	Нет	50 мин–1 ч 20 мин	
Цыпленок	Цыпленок, половинки	Приготовление на гриле		2–3	Да	40 мин–1 ч 10 мин	
Цыпленок	Грудинка цыпленка	Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
		Жаркое		200–220 °C	Да	8–20 мин	
Цыпленок	Ножка цыпленка	Жаркое		210–230 °C	Да	20–35 мин	
		Приготовление на гриле		3–4		15–45 мин	
Индейка целиком		Жаркое		160–180 °C	Нет	3 ч–4 ч	

































Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

Овощи							
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Термообработка		100 °C	Нет	15–40 мин	
		Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
	Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин		
Фасоль	Зеленая фасоль	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
		Бланширование				5–15 мин	
		Уваривание				1 ч–1 ч 10 мин	
	Сушеная фасоль, замороженная	Термообработка		100 °C	Нет	35–45 мин	

Овощи							
Брокколи	Соцветия брокколи	Термообработка		100 °C	Нет	10–20 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Цикорий целиком		Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
Картошка фри		Выпекание		140–160 °C	Да	30–40 мин	
Эндивий целиком		Тушение		140–160 °C	Да	1 ч–1 ч 10 мин	
Горох	Горох	Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
	Горох	Термообработка		100 °C	Нет	5–25 мин	
Фенхель, измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
Овощи		Запекание до образования корочки		190–210 °C	Да	10–18 мин	
Огурцы	Маринованные огурцы	Уваривание		90 °C	Нет	20–30 мин	
Капуста кочанная, измельченная		Термообработка		100 °C	Нет	15–40 мин	
Морковь, измельченная		Термообработка		100 °C	Нет	10–30 мин	
		Уваривание				1 ч 30 мин–1 ч 40 мин	
Кольраби измельченная		Термообработка		100 °C	Нет	15–25 мин	
Черешковый и листовой мангольд, измельченный		Термообработка		100 °C	Нет	10–25 мин	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	20–45 мин	
	Полента	Термообработка		100 °C	Нет	30–50 мин	
Каштаны целые		Выпекание		190–210 °C	Нет	15–30 мин	
Смесь измельченных овощей		Приготовление на пару		100 °C	Да	15–25 мин	
Половина острого перца		Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
		Очистка		230 °C	Да	5–15 мин	

## Настройки

Овощи						
Грибы порезанные	Вяление		50–60 °C	Нет	5 ч–8 ч	
	Уваривание		100 °C		1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Грибы целые	Уваривание		100 °C	Нет	1 ч 15 мин–1 ч 30 мин	
Свекла целиком	Термообработка		100 °C	Нет	30 мин–1 ч 30 мин	
Брюссельская капуста	Брюссельская капуста целиком	Термообработка	100 °C	Нет	15–30 мин	
	Половина головки брюссельской капусты	Выпекание	200–220 °C		15–25 мин	
Кислая капуста	Кислая капуста, сырая	Термообработка	100 °C	Нет	40 мин–1 ч 10 мин	
	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Термообработка	100 °C	Нет	20–30 мин	
Черный корень измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	20–35 мин	
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Термообработка	100 °C	Нет	10–25 мин	
	Сельдерей корневой, измельченный	Термообработка	100 °C	Нет	10–25 мин	
Спаржа	Спаржа, зеленая	Термообработка	100 °C	Нет	10–20 мин	
	Спаржа, белая	Термообработка	100 °C	Нет	10–25 мин	
Шпинат	Листовой шпинат	Термообработка	100 °C	Нет	5–15 мин	
		Бланширование			4–8 мин	
Томаты целые	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин	
	Очистка			Да	3–5 мин	
Топинамбур измельченный	Термообработка		100 °C	Нет	10–35 мин	



<b>Овощи</b>							
Цуккини, измельченные	Термообработка		100 °C	Нет	5–15 мин		

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

<b>Молочные продукты</b>							
Йогурт кремообразный	Приготовление		40 °C	Нет	5 ч–6 ч		
Йогурт плотный	Приготовление		40 °C	Нет	7–9 ч		

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

<b>Открытый пирог и пицца</b>							
Пикантный открытый пирог	Сырный пирог	Выпекание		160–185 °C	Да	35–50 мин	
Пикантный открытый пирог		Выпекание		170–190 °C	Да	35–50 мин	
Пицца свежая		Выпекание		200–220 °C	Да	15–30 мин	
Пицца замороженная		Выпекание		190–230 °C	Да	8–25 мин	
Сладкий пирог	Фруктовый пирог	Выпекание		170–190 °C	Да	35–50 мин	

Соблюдайте рекомендации для соответствующей программы.

## Режим «Автоматический»

Выпечка «аперитив»	Применение	Указания
<p>25–40 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"> <li>▪ Пирожки из слоеного теста с начинкой</li> <li>▪ «Пицца-плюшки»</li> <li>▪ Палочки без начинки</li> <li>▪ Пирог с ветчиной</li> </ul>	<p>Палочки без начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Смазывать желтком не следует.</li> </ul>
<p><b>Открытый пирог</b></p> <p>30–60 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Сладкие и пикантные листовые пироги, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Листовой шоколадный пирог</li> <li>▪ Листовой яблочный пирог с крамблом</li> <li>▪ Листовой дрожжевой пирог с фруктами</li> <li>▪ Листовой дрожжевой пирог с беконом и зеленым луком</li> </ul>	<p>–</p>
<p><b>Хлеб</b></p> <p>от 25 мин до 1 ч 10 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"> <li>▪ Крестьянский хлеб</li> <li>▪ Хлебцы</li> <li>▪ Фокачча</li> <li>▪ Булочки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Для булочек выбрать слабое подрумянивание.</li> </ul>

\* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Тушеное мясо	Применение	Указания
<p>1 ч 40 мин – 4 ч 10 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Жаркое</li> <li>▪ Оссобуко</li> <li>▪ Гуляш</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Полностью покрыть кусочки мяса соусом.</li> <li>▶ Возможны куски мяса только до 1,5 кг.</li> </ul>
Гратен	Применение	Указания
<p>30–55 мин</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Пикантные запеканки и гратены, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Картофельный гратен</li> <li>▪ Макаронный гратен</li> <li>▪ Рисовая запеканка</li> <li>▪ Лазанья</li> <li>▪ Мусака</li> </ul>	-
Изделия из дрожжевого теста с начинкой	Применение	Указания
<p>от 25 мин до 1 ч 10 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>Подставка 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Косичка</li> <li>▪ Плюшки из дрожжевого теста</li> <li>▪ Дрожжевые круассаны</li> </ul>	-

\* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

## Режим «Автоматический»

Печеный картофель	Применение	Указания
35–60 мин *  Среднее подрумянивание  Подставка 2 или 1+3	Печеные картофельные гарниры, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ломтики картофеля</li> <li>▪ Картофель кружочками</li> <li>▪ Картошка-гармошка</li> <li>▪ Печеный картофель</li> </ul>	► Не заворачивать печеный картофель в алюминиевую фольгу.
Маффины	Применение	Указания
20–30 мин *  Среднее подрумянивание  Подставка 2	Сладкие и пикантные маффины, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Шоколадные маффины</li> <li>▪ Ягодные маффины</li> <li>▪ Пицца-маффины</li> <li>▪ Яичные маффины</li> </ul>	–
Сладкая запеканка	Применение	Указания
45 мин —1 ч 20 мин *  Среднее подрумянивание  Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Манная фруктовая запеканка</li> <li>▪ Хлебная запеканка с яблоками</li> <li>▪ Клафути</li> </ul>	► Не подходит для запеканок с безе.

\* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

Плетенка	Применение	Указания
30–55 мин  Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания  Подставка 2	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Плетенка</li><li>▪ Плетенка с беконом</li></ul>	-

\* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

## Автоматическое разогревание

Влажное разогревание	Применение	Указания
10–16 мин *  Подставка 2 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда и готовые блюда, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Овощи</li> <li>▪ Макароны изделия</li> <li>▪ Блюда с рисом</li> <li>▪ Мясо</li> <li>▪ Запеканка</li> <li>▪ Омлеты</li> </ul>	–
Разогревание до хрустящей корочки	Применение	Указания
12–18 мин *  Подставка 2	Предварительно приготовленные блюда из теста и gratin с корочкой, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пицца</li> <li>▪ Закуски из слоеного теста</li> <li>▪ Пирог с сыром</li> <li>▪ Открытый пирог</li> <li>▪ Тост</li> <li>▪ Весенние рулетики</li> <li>▪ Картофельный gratin</li> <li>▪ Панированные изделия</li> </ul>	► Для получения корочки используйте эмалированный противень.

\* Приблизительная длительность в наиболее частых областях применения

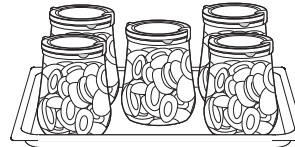
## Стерилизация, консервирование



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.

- ▶ Установить перфорированную емкость для термообработки 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 программу  и температуру камеры согласно таблице.
- ▶ Задать длительность приготовления согласно нижеприведенной таблице.
- ▶ Для запуска программы нажать «Старт».
- ▶ По истечении заданной длительности приготовления выключить прибор.
- ▶ Удерживать функциональную клавишу  нажатой.
- ▶ Оставить дверцу прибора открытой в положении для вентиляции.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.

## Стерилизация, консервирование

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 <sup>1)</sup>		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.

<sup>1)</sup> ► Дважды выполнить стерилизацию, в промежутке полностью охладив банки.



Для заметок





## 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
CombiSteamer V6000 45L Grand	CS6T-23034, CS6T-23046	90-450

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



1069246-03

