



EasyCook

CombairSteamer V2000





Пароварка




Содержание

| | |
|--|-----------|
| EasyCook | 3 |
| Значения символов | 3 |
| Режимы работы..... | 3 |
| Оптимальное использование | 3 |
| Настройки | 4 |
| Овощи..... | 4 |
| Каштаны..... | 5 |
| Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия..... | 6 |
| Пирог и пицца | 9 |
| Яйца | 10 |
| Мясо..... | 10 |
| Птица | 12 |
| Рыба и морепродукты..... | 12 |
| Запеканка и гратен | 13 |
| Картофель..... | 13 |
| Гарниры | 14 |
| Фрукты и овощи..... | 15 |
| Молочные продукты | 16 |
| Десерт | 16 |
| Грибы..... | 16 |
| Стерилизация, консервирование | 17 |








EasyCook








Значения символов

| | |
|--|--|
|  | Режим работы |
|  | Температура в камере |
|  | Разогрев до достижения нужной температуры камеры |
|  | Температурные интервалы |

| | |
|---|----------------|
|  | Длительность |
|  | Подставки |
|  | Принадлежности |

Режимы работы

| | |
|--|-----------------------------|
|  | Верхний/нижний жар |
|  | Верхний/нижний жар с влагой |
|  | Верхний/нижний жар есо |
|  | Нижний жар |
|  | PizzaPlus |
|  | Гриль |
|  | Гриль-циркуляция воздуха |

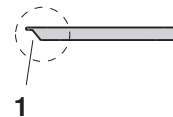
| | |
|---|-----------------------------|
|  | Профессиональная выпечка |
|  | Обдув горячим воздухом |
|  | Обдув влажным воздухом |
|  | Обдув горячим воздухом есо |
|  | Теплый воздух с увлажнением |
|  | Приготовление на пару |
|  | Разогревание |






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.
- ▶ 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 | 5–15 мин | 2 | |
| | | Бланширование | | | | 4–8 мин | | |
| Цветная капуста | Цветная капуста целиком | Термообработка | | 100 °C | Нет | 15–40 мин | 2 | |
| Цветная капуста | Цветная капуста в соцветиях | Термообработка | | 100 °C | Нет | 10–25 мин | 2 | |
| | | 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 | 10–30 мин | 2 | |
| Горох | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 10–30 мин | 2 | |
| Маринованные огурцы | | Уваривание | | 90 °C | Нет | 20–30 мин | 2 | |
| Фенхель, измельченный | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 10–20 мин | 2 | |
| 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 | 20–45 мин | 2 | |
| | | Бланширование | | | | 5–15 мин | | |
| | | Уваривание ²⁾ | | | | 1 ч–1 ч 10 мин | | |
| Зеленая фасоль | Сушеная фасоль, замоченная | Термообработка | | 100 °C | | 35–45 мин | 2 | |
| Капуста кочанная, измельченная | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 15–40 мин | 2 | |
| Морковь, измельченная | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 10–30 мин | 2 | |
| | | Уваривание | | | | 1 ч 30 мин–1 ч 40 мин | | |
| Горох | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 5–25 мин | 2 | |
| Кольраби измельченная | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 15–25 мин | 2 | |
| Черешковый и листовой мангольд | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 10–20 мин | 2 | |
| Кукуруза | Початки кукурузы | Термообработка | | 100 °C | Нет | 20–45 мин | 2 | |
| | Полента | Термообработка ^{1), 3)} | | | | 30–40 мин | | |

|  Овощи | |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|---|---|---|---|
| Пепперони | Термообработка |  100 °C | Нет | 5–15 мин | 2 |  | |
| | Очистка |  3 | Да | 10–20 мин | 4 |  | |
| Свекла | Термообработка |  100 °C | Нет | 30 мин–1 ч 30 мин | 2 |  | |
| Брюссельская капуста | Термообработка |  100 °C | Нет | 15–30 мин | 2 |  | |
| Кислая капуста | Кислая капуста, сырая | Термообработка |  100 °C | Нет | 40 мин–1 ч 10 мин | 2 |  |
| | Кислая капуста, предварительно термообработанная | | | | | | |
| Черный корень | Термообработка |  100 °C | Нет | 20–35 мин | 2 |  | |
| Стебли сельдерея измельченные | Термообработка |  100 °C | Нет | 10–25 мин | 2 |  | |
| Сельдерей корневой, измельченный | Термообработка |  100 °C | Нет | 10–25 мин | 2 |  | |
| Спаржа, зеленая | Термообработка |  100 °C | Нет | 10–20 мин | 2 |  | |
| Спаржа, белая | Термообработка |  100 °C | Нет | 10–25 мин | 2 |  | |
| Помидоры | Термообработка |  100 °C | Нет | 5–15 мин | 2 |  | |
| | Очистка ⁴⁾ | | Да | 3–5 мин | | | |
| Топинамбур | Термообработка |  100 °C | Нет | 10–35 мин | 2 |  | |
| Цуккини, измельченные | Термообработка |  100 °C | Нет | 5–15 мин | 2 |  | |

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








































- 1) ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- 2) ► Дважды выполнить уваривание, в промежутке полностью охладив банки.
- 3) ► Добавить по 3 дл жидкости на каждые 100 г.
- 4) ► Разогреть камеру в течение 5 минут.












































Каштаны

| | |  |  |  |  |  |
|---------|----------------|--|---|---|---|---|
| Каштаны | Термообработка |  190–210 °C | Нет | 15–30 мин | 2 |  |










































► Каштаны надрезать и распределить по принадлежности, выстланной бумагой для выпечки.























Настройки

|  Хлебобулочные и кондитерские изделия | |  |  |  |  |  |  | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Хлеб | Выпекание |  | 180–210 °С | Да | 30–50 мин | 2 |  | |
| | Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью» |  | 200–220 °С | | 35–50 мин | | | |
| | Придание свежести |  | 150–170 °С | Нет | 10–15 мин | |  | |
| Плетенка | Выпекание |  | 180–200 °С | Да | 25–50 мин | 2 |  | |
| | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | | | | | | |
| Булочки | Выпекание |  | 200–220 °С | Да | 20–30 мин | 2 |  | |
| | |  | 180–210 °С | Нет | | | | |
| | Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью» |  | 200–220 °С | Да | 20–40 мин | | | |
| | Придание свежести |  | 160–180 °С | Нет | 6–10 мин | |  | |
| Печенье сладкое | Базельский пряник | Выпекание |  | 160–180 °С | Да | 10–25 мин | 2 |  |
| Печенье сладкое | Брунсли | Выпекание на 1 подставке |  | 150–180 °С | Да | 8–15 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 140–160 °С | | 5–15 мин | 1+3 | |
| Печенье сладкое | Анисовое печенье | Выпекание на 1 подставке |  | 130–145 °С | Да | 20–30 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 120–140 °С | | | 1+3 | |
| Печенье сладкое | Эклеры, пирожные из заварного теста | Выпекание |  | 150–180 °С | Да | 20–35 мин | 2 |  |
| Печенье сладкое | Сахарно-масляный пирог | Выпекание на 1 подставке |  | 160–180 °С | Да | 7–20 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 150–170 °С | | 10–20 мин | 1+3 | |
| Печенье сладкое | Шоколадное печенье | Выпекание |  | 160–190 °С | Да | 10–20 мин | 2 |  |
| Печенье сладкое | Рождественское песочно-имбирное печенье | Выпекание на 1 подставке |  | 160–180 °С | Да | 7–20 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 150–170 °С | | 10–20 мин | 1+3 | |












|  Хлебобулочные и кондитерские изделия | | |  |  |  |  |  |  |
|---|------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|
| Печенье сладкое | «Звездочки» с корицей | Выпекание на 1 подставке |  | 150–170 °С | Да | 8–15 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 140–160 °С | | 5–15 мин | 1+3 | |
| Печенье сладкое | Изделия из дрожжевого теста | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 15–30 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | 180–200 °С | | 15–35 мин | |   |
| Печенье соленое | Выпечка «аперитив» свежая | Выпекание на 1 подставке |  | 190–210 °С | Да | 10–30 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Смазывание» |  | | Нет | 20–35 мин | |   |
| Печенье соленое | Брускетта | Выпекание |  | 200–220 °С | Да | 5–10 мин | 2 |  |
| Печенье соленое | Изделия из дрожжевого теста | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 15–35 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «С мучнистой поверхностью» |  | 180–200 °С | | 20–35 мин | |  |
| Печенье соленое | Чесночный хлеб | Выпекание |  | 200–230 °С | Да | 5–10 мин | 2 |  |
| Печенье соленое | Гавайский тост | Выпекание |  | 200–220 °С | | 15–25 мин | | |
| Выпечка из слоеного теста | Круассан с ореховой начинкой | Выпекание |  | 190–210 °С | Да | 15–30 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Смазывание» |  | | Нет | 20–35 мин | | |
| Выпечка из слоеного теста | Рогалики с ветчиной | Выпекание |  | 190–210 °С | Да | 15–30 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Смазывание» |  | | Нет | 20–35 мин | |   |
| Бисквит | Рулет | Выпекание |  | 150–180 °С | Да | 8–20 мин | 2 |  |
| Бисквит | Торт | Выпекание |  | 160–190 °С | Да | 20–40 мин | 2 |  |
| Торт | Торт по-линцски | Выпекание |  | 160–180 °С | Да | 40–60 мин | 2 |  |

Настройки

|  Хлебобулочные и кондитерские изделия | | |  |  |  |  |  |  |
|---|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Торт | Морковный торт | Выпекание |  | 160–180 °С | Да | 40–60 мин | 2 |  |
| Торт | Шоколадный торт | Выпекание |  | 160–180 °С | Да | 35–60 мин | 2 |  |
| Торт | Японский корж | Выпекание на 1 подставке |  | 140–160 °С | Да | 20–35 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 130–150 °С | | | 1+3 |  |
| Кекс | | Выпекание |  | 150–170 °С | Да | 50 мин–1 ч 20 мин | 2 |  |
| Пирог | Открытый пирог | Выпекание |  | 170–200 °С | Да | 20–50 мин | 2 |  |
| Пирог | Люцернский пряник | Выпекание |  | 170–180 °С | Да | 50 мин–1 ч 10 мин | 2 |  |
| Баба | Баба из дрожжевого теста | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 30–45 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | | | 35–50 мин | | |
| Баба | Баба из сдобного теста | Выпекание |  | 150–170 °С | Да | 40 мин–1 ч 10 мин | 2 |  |
| Изделия из дрожжевого теста | Баба | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 30–45 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | | | 35–50 мин | | |
| Изделия из дрожжевого теста | Плетеная булка из дрожжевого теста | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 25–45 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | 180–200 °С | | | |  |
| Изделия из дрожжевого теста | Печенье | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 15–30 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | 180–200 °С | | 15–35 мин | |  |
| Изделия из дрожжевого теста | Венский пирог | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 25–45 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | 180–200 °С | | | |  |

|  Хлебобулочные и кондитерские изделия | | |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Изделия из дрожжевого теста | Косичка | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 30–50 мин | 2 |  |
| | | Профессиональная выпечка «Классический режим» |  | 180–200 °С | | 30–45 мин | | |
| Яблочный штрудель | | Выпекание |  | 180–200 °С | Да | 25–50 мин | 2 |  |
| Песочное сдобное тесто | Слегка запеченное песочное сдобное тесто | Выпекание |  | 190–200 °С | Да | 15–25 мин | 2 |  |
| Песочное сдобное тесто | Песочное сдобное тесто с фруктами | Выпекание |  | 160–180 °С | Да | 35–55 мин | 2 |  |
| Меренги | Японский корж | Выпекание на 1 подставке |  | 140–160 °С | Да | 20–35 мин | 2 |  |
| | | Выпекание на 2 подставках |  | 130–160 °С | | | 1+3 |  |
| Меренги | Печенья ¹⁾ | Выпекание |  | 90–110 °С | Нет | 50 мин–1 ч 40 мин | 2 |  |































¹⁾ ► После выпечки оставить сушиться на ночь.

|  Пирог и пицца | | |  |  |  |  |  |  |
|---|--|-------------------------|---|---|---|---|---|--|
| Фруктовый пирог | | Выпекание ¹⁾ |  | 170–190 °С | Да | 30–50 мин | 2 |   |
| Пикантный открытый пирог | | Выпекание |  | 170–190 °С | Да | 30–50 мин | 2 |   |
| Сырный пирог | | Выпекание |  | 160–190 °С | Да | 30–50 мин | 2 |   |
| Пицца свежая | | Выпекание |  | 180–230 °С | Да | 10–30 мин | 2 |   |

¹⁾ ► При использовании фруктов, дающих много сока, покрыть пирог глазурью только через 15–20 минут.

Настройки

| Яйца | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------|---------------------------------------|--|------------|-----|-------------------|---|--|
| Яйца всмятку | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 8–12 мин | 2 | |
| Яйца вкрутую | | Термообработка | | 100 °C | Нет | 15–20 мин | 2 | |
| Мясо | | | | | | | | |
| Телятина | Бефстроганов с соусом | Термообработка | | 100 °C | Нет | 30–50 мин | 2 | |
| Телятина | Телячья лопаточная часть | Жаркое | | 190–210 °C | Да | 1 ч–1 ч 30 мин | 2 | |
| Говядина | Антрекот, ростбиф | Жаркое ^{1), 2)} | | 200–220 °C | Да | 30–55 мин | 2 | |
| Говядина | Бефстроганов с соусом | Термообработка | | 100 °C | Нет | 30–50 мин | 2 | |
| Говядина | Гуляш из говядины | Термообработка | | 150–180 °C | Нет | 40 мин–1 ч 20 мин | 2 | |
| Говядина | Говяжья лопаточная часть | Жаркое | | 180–210 °C | Да | 1 ч–1 ч 30 мин | 2 | |
| Говядина | Закуска из говядины | Термообработка | | 150–180 °C | Нет | 40 мин–1 ч 20 мин | 2 | |
| Говядина | Отварное мясо | Термообработка ³⁾ | | 100 °C | Нет | 1 ч–1 ч 30 мин | 2 | |
| Свинина | Грудинка, копченая свинина | Термообработка | | 100 °C | Нет | 45 мин–1 ч 30 мин | 2 | |
| Свинина | Колбаса | Термообработка | | 80–100 °C | Нет | 25–45 мин | 2 | |
| Свинина | Ветчина | Термообработка | | 100 °C | Нет | 50 мин–1 ч 30 мин | 2 | |
| Свинина | Свиное филе | Термообработка | | 100 °C | Нет | 20–25 мин | 2 | |
| Свинина | Филе в слоеном тесте | Профессиональная выпечка «Смазывание» | | 180–210 °C | Нет | 25–40 мин | 2 | |
| Свинина | Бефстроганов с соусом | Термообработка | | 100 °C | Нет | 30–50 мин | 2 | |

| Мясо | | |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|----------------------------|--|---|---|---|---|---|---|
| Свинина | Свиная лопаточная часть | Жаркое ²⁾ |  | 180–220 °С | Да | 1 ч–1 ч 30 мин | 2 |  |
| Свинина | Шпик | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 20–40 мин | 2 |  |
| Баранья ножка | | Жаркое ^{1), 2)} |  | 200–220 °С | Да | 1 ч–1 ч 40 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Колбаса для жарения | Приготовление на гриле ^{2), 4)} |  | 3 | Да | 12 мин–25 мин | 4 |  |
| Мясные продукты | Мясной паштет | Выпекание |  | 160–190 °С | Да | 40–60 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Мясной рулет | Термообработка ²⁾ |  | 170–200 °С | Да | 50 мин–1 ч 10 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Грудинка, копченая свинина | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 45 мин–1 ч 30 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Колбаса | Термообработка |  | 80–100 °С | Нет | 25–45 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Ветчина | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 50 мин–1 ч 30 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Шпик | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 20–40 мин | 2 |  |
| Мясные продукты | Сосиски по-венски | Термообработка |  | 90 °С | Нет | 8–15 мин | 2 |  |
| Мясной террин | | Термообработка |  | 90 °С | Нет | 15–50 мин | 2 |  |

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

¹⁾ ► Установить противень из нержавеющей стали под решетку в подставку 1.

²⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.


















³⁾ ► Полностью залить мясо жидкостью.

⁴⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.

► Установить противень из нержавеющей стали под решетку в подставку 2.

► Разогреть камеру в течение 3 минут.

Настройки


























|  Птица | |  |  |  |  |  |  |
|---|--|---|---|---|---|---|---|
| Террин из птицы | Термообработка |  | 90 °С | Нет | 15–50 мин | 2 |  |
| Ножка цыпленка | Термообработка ¹⁾ |  | 210–230 °С | Да | 15–35 мин | 2 |  |
| Цыпленок целиком | Приготовление на гриле ^{1), 3)} |  | 180–200 °С | Нет | 50 мин–1 ч 20 мин | 2 |  |
| Грудинка цыпленка | Термообработка |  | 100 °С ²⁾ | Нет | 10–25 мин | 2 |  |
| | |  | 200–220 °С | Да | 8–20 мин | |  |

¹⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.


















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

³⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.


















► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

|  Рыба и морепродукты | |  |  |  |  |  |  |
|---|----------------|---|---|---|---|---|---|
| Мясной террин | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 15–50 мин | 2 |  |
| Дорада целая | Термообработка |  | 80–100 °С | Нет | 15–30 мин | 2 |  |
| | Жаркое |  | 180–210 °С | Да | 15–25 мин | |  |
| Форель целая | Термообработка |  | 80–100 °С | Нет | 15–35 мин | 2 |  |
| | Жаркое |  | 180–210 °С | Да | 15–25 мин | |  |
| Рыбное филе | Термообработка |  | 80–100 °С | Нет | 10–20 мин | 2 |  |
| | Жаркое |  | 200–210 °С | Да | | |  |
| Мидии | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 15–30 мин | 2 |  |
| Тунец кусочками | Термообработка |  | 100 °С | Нет | 10–30 мин | 2 |  |

► Установить 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 |  |
| Овощной гратен | Термообработка |  | 150–190 °C | Нет | 20–45 мин | 2 |  |
| Картофельный гратен | Термообработка |  | 170–190 °C | Нет | 35–60 мин | 2 |  |
| Лазанья | Термообработка |  | 170–200 °C | Нет | 30–50 мин | 2 |  |
| Сладкая запеканка | Выпекание |  | 180–200 °C | Да | 20–50 мин | 2 |  |

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

|  Картофель | |  |  |  |  |  |  |
|---|------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Картофель целиком | Термообработка ²⁾ |  | 100 °C | Нет | 25–50 мин | 2 |  |
| Картофель ломтиками | Выпекание |  | 230 °C | Нет | 20–35 мин | 2 |  |
| Запеченый картофель | Выпекание |  | 230 °C | Нет | 30–50 мин | 2 |  |
| Картофель отварной | Термообработка ²⁾ |  | 100 °C | Нет | 15–25 мин | 2 |  |
| Сладкий картофель | Термообработка ¹⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–50 мин | 2 |  |

¹⁾ ► Установить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

Настройки

| Гарниры | |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Манная крупа | Термообработка ¹⁾ |  | 100 °C | Нет | 10–18 мин | 2 |  |
| Пшеничная крупа | Термообработка ²⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–40 мин | 2 |  |
| Турецкий горох | Термообработка ³⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–40 мин | 2 |  |
| Чечевица | Термообработка ¹⁾ |  | 100 °C | Нет | 15–60 мин | 2 |  |
| Початки кукурузы | Термообработка ⁴⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–45 мин | 2 |  |
| Запеченый картофель | Выпекание |  | 230 °C | Нет | 30–50 мин | 2 |  |
| Полента | Термообработка ⁵⁾ |  | 100 °C | Нет | 30–40 мин | 2 |  |
| Ризотто | Термообработка ⁶⁾ |  | 100 °C | Нет | 30–40 мин | 2 |  |
| | Разогревание |  | 110–130 °C | | 6–15 мин | | |
| Короткая лапша | Разогревание |  | 110–130 °C | Нет | 6–15 мин | 2 |  |
| Изделия из теста | Разогревание |  | 110–130 °C | Нет | 6–12 мин | 2 |  |
| Сушеный рис | Термообработка ⁷⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–40 мин | 2 |  |
| | Разогревание |  | 110–130 °C | | 6–15 мин | | |
| Мягкая пшеница (пропаренная) | Термообработка ⁸⁾ |  | 100 °C | Нет | 20–30 мин | 2 |  |

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

¹⁾ ► Добавить по 200–300 мл жидкости на каждые 100 г.

²⁾ ► Добавить по 150–200 мл жидкости на каждые 100 г.

³⁾ ► Замочить на ночь.

► Добавить по 50–100 мл жидкости на каждые 100 г.

⁴⁾ ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

⁵⁾ ► Добавить по 300 мл жидкости на каждые 100 г.

⁶⁾ ► Добавить по 250 мл жидкости на каждые 100 г.

⁷⁾ ► Добавить по 150 мл жидкости на каждые 100 г.

⁸⁾ ► Добавить по 100–150 мл жидкости на каждые 100 г.

| Фрукты | | | | | | | |
|----------------------|-----------------------|--|----------|-----|-----------|---|--|
| Яблоки кольцами | Вяление ¹⁾ | | 45–70 °C | Нет | 6–10 ч | 2 | |
| Яблоки ломтиками | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |
| Абрикосы дольками | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |
| | Вяление | | 65–75 °C | | 14 ч–16 ч | | |
| Груши ломтиками | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |
| Вишни без косточек | Уваривание | | 80 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |
| Персики измельченные | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |
| Айва ломтиками | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 30–60 мин | | |
| Сливы половинками | Уваривание | | 90 °C | Нет | 30–40 мин | 2 | |
| | Компот | | 100 °C | | 10–20 мин | | |

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

































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.



При пересушивании возникает опасность пожара! Следить за вялением и сушкой.

Настройки

|  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 целые | Уваривание ¹⁾ |  100 °C | Нет | 1 ч 15 мин–1 ч 30 мин | 2 |  |
| Грибы порезанные | Уваривание ¹⁾ |  100 °C | Нет | 1 ч 15 мин–1 ч 30 мин | 2 |  |
| | Вяление ²⁾ | 50–60 °C | | 5 ч–8 ч | | |

¹⁾ ► Использовать только предварительно отваренные грибы.

► Установить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки.

²⁾ ► 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.

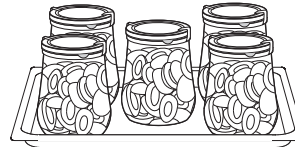
Стерилизация, консервирование



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 ¹⁾ |  | 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.

¹⁾ ► 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 |
|-------------------------|------------|--------------------------|
| CombairSteamer V2000 60 | CS2T-23036 | 60-600 |

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



1095190-03

