

EasyCook

Combair SE | SEP










Духовая печь

Содержание








EasyCook	3
Значения символов	3
Режимы работы	3
GourmetGuide.....	3
Оптимальное использование.....	4
Настройки	5
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия.....	5
Пирог и пицца.....	10
Картофель.....	11
Запеканка и гратен.....	11
Мясо	12
Птица	16
Рыба и морепродукты.....	17
Фрукты и овощи.....	17
Грибы.....	18
Стерилизация, консервирование	19

EasyCook

Значения символов

- | | | | |
|--|-------------------------|---|--|
|  | Режим работы |  | Разогрев до достижения нужной температуры камеры |
|  | GourmetGuide |  | Продолжительность |
|  | Температура сердцевины |  | Подставки |
|  | Температура в камере |  | Принадлежности |
|  | Температурные интервалы | | |

Режимы работы

- | | | | |
|--|----------------------------|---|--------------------------|
|  | Верхний/нижний жар |  | Функция PizzaPlus |
|  | Верхний/нижний жар влажный |  | Гриль |
|  | Обдув горячим воздухом |  | Гриль-циркуляция воздуха |
|  | Обдув влажным воздухом | | |

GourmetGuide

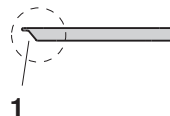
-  Мягкое жарение



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

Настройки
































 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия								
Хлеб	Выпекание на 1 подставке			190-210 °С	Да	30-50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180-200 °С		35-50 мин	1+3	
Плетенка	Выпекание на 1 подставке			180-200 °С	Да	25-50 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			170-190 °С			1+3	
Булочки	Выпекание на 1 подставке			200-220 °С	Да	20-30 мин	2	
	Выпекание на 2 подставках			180-200 °С			1+3	
Печенье сладкое	Базельский пряник			160-180 °С	Да	15-25 мин	2	
	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		160-180 °С	Да	8-15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-170 °С		10-15 мин	1+3

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Печенье сладкое	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке			130-140 °C	Да	18-25 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			120-130 °C		20-30 мин	1+3	
	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание			160-180 °C	Да	20-35 мин	2	
		Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке			160-170 °C	Да	10-16 мин	2
	Выпекание на 2 подставках				150-160 °C			1+3	
	Шоколадное печенье	Выпекание			160-180 °C	Да	8-15 мин	2	
	Рождественское песочное имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке			160-170 °C	Да	10-16 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-160 °C			1+3	
	«Звездочки» с корицей	Выпекание на 1 подставке			160-180 °C	Да	8-12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140-160 °C			1+3	
	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	15-30 мин	2	

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Печенье слоеное	Выпечка «аперитив» свежая	Выпекание на 1 подставке			190-200 °C	Да	7-15 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			170-190 °C		10-20 мин	1+3	
	Брускетта	Выпекание			200-220 °C	Да	5-10 мин	2	
	Изделия из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °C	Да	15-30 мин	2	
	Чесночный хлеб	Выпекание			200-220 °C	Да	5-10 мин	2	
	Гавайский тост	Выпекание			200-220 °C	Да	15-22 мин	2	
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Выпекание			170-190 °C	Да	15-25 мин	2	
	Рогалики с ветчиной	Выпекание			170-190 °C		15-25 мин	1+3	
Бисквит	Рулет	Выпекание на 1 подставке			170-190 °C	Да	6-12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			160-180 °C		7-15 мин	1+3	
	Торт	Выпекание			170-190 °C	Да	25-40 мин	2	
































 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Торт	Торт по-линцски	Выпекание			170-180 °С	Да	40-60 мин	2		
	Морковный торт	Выпекание			160-180 °С	Да	40-60 мин	2		
	Шоколадный торт	Выпекание			160-180 °С	Да	40-55 мин	2		
	Японский корж	Выпекание на 1 подставке				150-170 °С	Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках				140-160 °С			1+3	
Кекс		Выпекание			150-170 °С	Да	50 мин-1 ч 10 мин	2		
Пирог	Открытый пирог	Выпекание			180-190 °С	Да	18-30 мин	2		
	Люцернский пряник	Выпекание			170-180 °С		50 мин-1 ч 10 мин			
Баба	Баба из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °С	Да	30-45 мин	2		
	Баба из сдобного теста	Выпекание			150-170 °С		50 мин-1 ч 10 мин			

Настройки

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Выпекание			170-190 °С	Да	30-45 мин	2	
	Плетеная булка из дрожжевого теста	Выпекание			170-190 °С	Да	30-45 мин	2	
	Печенье	Выпекание			170-190 °С	Да	15-30 мин	2	
	Венский пирог	Выпекание			170-190 °С	Да	25-45 мин	2	
	Косичка	Выпекание			170-190 °С	Да	35-45 мин	2	
Яблочный штрудель		Выпекание			180-200 °С	Да	30-45 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание			190-200 °С	Да	20-25 мин	2	
		Выпекание							
	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание			170-180 °С		40-55 мин	2	
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке			150-170 °С	Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			140-160 °С			1+3	
	Печенье ¹⁾	Выпекание			90-110 °С	Да	45 мин-1 ч 30 мин	2	












¹⁾ ► После выпечки оставить высушиваться на ночь.

Настройки




















 Пирог и пицца							
Фруктовый пирог ¹⁾	Выпекание на 1 подставке		170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке		190-210 °C				
	Выпекание на 2 подставках		170-190 °C	1+3	 		
Пикантный открытый пирог	Выпекание на 1 подставке		170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке		180-200 °C				
	Выпекание на 2 подставках		170-190 °C	1+3	 		
Сырный пирог	Выпекание на 1 подставке		170-190 °C	Да	35-50 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке		180-200 °C				
	Выпекание на 2 подставках		170-190 °C	1+3	 		
Пицца свежая	Выпекание на 1 подставке		190-220 °C	Да	15-25 мин	2	
	Выпекание на 1 подставке				18-25 мин		
	Выпекание на 2 подставках		20-25 мин	Да	1+3	 	

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

Настройки


























 Картофель							
Картофельный гратен	Термообработка ¹⁾		180-200 °C	Да	30-60 мин	2	
Картофель ломтиками	Выпекание		210-230 °C	Да	20-40 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

 Запеканка и гратен							
Гратен с рыбой	Термообработка		180-200 °C	Да	30-50 мин	2	
Овощной гратен	Термообработка		180-200 °C	Да	35-55 мин	2	
Картофельный гратен	Термообработка		180-200 °C	Да	40-60 мин	2	
Лазанья	Термообработка		190-210 °C	Да	30-50 мин	2	
Мусака	Термообработка		190-210 °C	Да	30-45 мин	2	
Сладкая запеканка	Выпекание		180-200 °C	Да	30-50 мин	2	

► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

Настройки

 Мясо					Λ °C					
Телятина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Телячья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
		Жаркое ¹⁾				190-210 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин		
	Руллет из телячьей грудинки	Тушение				190-210 °C	Да	1 ч-2 ч	2	
Жаркое из телятины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2		

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

Настройки

 Мясо					\wedge °C			\leftrightarrow			
Говядина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 \wedge 			Нет		2		
	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 \wedge 			Нет		2		
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C		2 ч-3 ч			
	Антрекот, ростбиф	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 \wedge 				Нет		2	
		Жаркое ²⁾			53-57 °C	200-220 °C	Да	30-50 мин	 ³⁾		
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Нет	2 ч-3 ч 30 мин			
	Говяжья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 \wedge 				Нет		2	
Жаркое ¹⁾					180-200 °C	Да	1 ч 05 мин-1 ч 30 мин				
Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 \wedge 				Нет		2		

¹⁾ ▶ Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

²⁾ ▶ Продукт положить прямо на решетку.

³⁾ ▶ Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

Настройки

 Мясо					Λ °C			↔			
Говядина	Жаркое из говядины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2		
	Говяжья вырезка ломтиками	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	50 мин-1 ч 10 мин	2		
Свинина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2		
		Низкотемпературная термобработка ¹⁾			65 °C	90-100 °C		2 ч-3 ч 30 мин			
	Филе в слоеном тесте	Выпекание				200-210 °C	Да	25-35 мин	2		
	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 				Нет		2	
		Жаркое ¹⁾					190-200 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин		
Свиная лопаточная часть	Жаркое ¹⁾					180-220 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин	2		

¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.

Настройки

 Мясо					Λ °C			\leftrightarrow		
Свинина	Жаркое из свинины	В глиняном горшке				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2	
	Свиная отбивная	Приготовление на гриле ¹⁾				5	Да ²⁾	10-16 мин ³⁾	4	 4)
Баранья ножка		Мягкое жарение, легкое обжаривание ⁵⁾		 			Нет		2	
		Жаркое ¹⁾				200-220 °C	Да	1 ч-1 ч 40 мин		 6)
Мясные продукты	Колбаса для жарения	Приготовление на гриле ¹⁾				4	Да ²⁾	12-18 мин ³⁾	4	 4)
	Мясной паштет	Выпекание				160-180 °C	Да	40-60 мин	2	
	Мясной рулет	Термообработка ⁵⁾				190-210 °C	Да	45 мин-1 ч 15 мин	2	
В глиняном горшке	Цыпленок	Тушение				200-220 °C	Нет	55 мин-1 ч 15 мин	2	
	Вырезка ломтиками	Тушение				200-220 °C	Нет	50 мин-1 ч 10 мин	2	
	Жаркое	Тушение				200-220 °C	Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 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.
- 6) ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.

Настройки















 Птица							
Ножка цыпленка	Приготовление на гриле ⁵⁾		3-4	Да ¹⁾	16-25 мин ²⁾	3	 3)
Цыпленок, половинки	Приготовление на гриле ⁵⁾		2-3	Да ¹⁾	50 мин-1 ч 10 мин ²⁾	2	 4)
Цыпленок целиком	Приготовление на гриле ⁵⁾		180-200 °C	Нет	1 ч-1 ч 20 мин ²⁾	2	 4)
	В глиняном горшке		200-220 °C		55 мин-1 ч 15 мин		

- 1) ► Разогреть камеру в течение 3 минут.
- 2) ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.
- 3) ► Противень вставить в подставку 2 под решеткой.
- 4) ► Противень вставить в подставку 1 под решеткой.
- 5) ► Продукт положить прямо на решетку.

Настройки

 Рыба и морепродукты							
Гратен с рыбой	Термообработка ¹⁾		180-200 °C	Да	35-55 мин	2	
Дорада целая	Жаркое		200-220 °C	Да	20-30 мин	2	
Форель целая	Жаркое		200-220 °C	Да	20-30 мин	2	
Рыбные палочки, замороженные	Выпекание		5	Да ²⁾	8-12 мин ³⁾	3	

- ¹⁾ ► Поставить продукт в подходящей емкости на решетку.
- ²⁾ ► Разогреть камеру в течение 3 минут.
- ³⁾ ► По истечении половины времени приготовления перевернуть.












 Фрукты и овощи								
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление		60-70 °C	Нет	7 ч-8 ч	2	
							1+(2)+3	 
Абрикосы дольками		Вяление		65-75 °C	Нет	14 ч-16 ч	2	
							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	Вяление		50-60 °C	Нет	5 ч-8 ч	2	
						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.

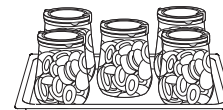
Стерилизация, консервирование

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.

- ▶ Противень вставить в подставку **1**.
- ▶ 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 Противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать и включить режим Уровень 2.
- ▶ Нагревать банки до тех пор, пока жидкость в них не начнет пениться, т.е. пока периодически не начнут образовываться пузыри.
 - Этот процесс длится от 60 до 90 минут при стерилизуемых продуктах комнатной температуры.
- ▶ В ходе процесса стерилизации дверь прибора должна быть все время закрыта.
- ▶ Выбрать или нажать на сенсорную кнопку .
- ▶ Поставить банки в камеру на 40 минут.
- ▶ Дверцу прибора оставить открытой в фиксированном положении.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.
- ▶ Вынуть банки и проверить их герметичность.



Область применения

Номер линии продукции (№ модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Серия	Размерная система
BCSE60	21016	60-600
BCSEP60	21019	60-600



J21015987-R02

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

