

Духовая печь









Combair SL и SLP

**Руководство по эксплуатации
Советы по настройке, режим «Автоготовка»,
мягкое жарение**












Советы по настройке

Значения пиктограмм

	Режим работы
°C	Температура в камере
	Разогреть до достижения нужной температуры камеры
 °C	Температура сердцевины
 мин.	Продолжительность в минутах
 ч	Продолжительность в часах
	Подставка
	Принадлежности
	Автоготовка: <ul style="list-style-type: none">• группа пищевых продуктов AX

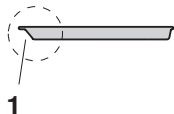
Режимы работы

Нажать кнопку 	Режим работы	Нажать кнопку 	Режим работы
1	 Верхний/нижний жар	5	 Обдув влажным воздухом
2	 Верхний/нижний жар влажный	6	 Функция PizzaPlus
3	 Нижний жар	7	 Гриль
4	 Обдув горячим воздухом	8	 Гриль – циркуляция воздуха


Оптимальное использование

Рекомендуемые в рецептурных книгах уровни температуры в камере и подставки не вполне подходят для данного прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для оптимального использования.

- Задвинуть оригинальный противень в камеру скошенной стороной **1** к задней стенке.



Данные в столбце **A***** действительны только для приготовления с использованием программы «Автоготовка».

- Программу «Автоготовка» можно вызвать и запустить регулировочной ручкой .
- Соблюдать также указания, приведенные в разделе АВТОГОТОВКА в руководстве по эксплуатации прибора.

Пирог, кекс, торт			°C		мин.		
Кекс, баба (шоколад, морковь, орех и т. д.)	A14		165–175	да	50–65	2	
Торт (шоколад, морковь, орех и т. д.)	A15		170–180	да	45–55	2	
Торт по-линцски	A15		170–180	да	45–55	2	
Бисквитный торт	A15		180–190	да	30–40	2	
Бисквитный рулет	–		190–200	да	7–10	2	
			180–190	да	8–12	1 + 3	
Слегка запеченное песочное сдобное тесто	–		190–200	да	20–25	2	
Песочное сдобное тесто с фруктами	–		180–190	да	45–55	2	
			170–180	да	45–55	2	
Венский пирог, дрожжевой веночек, косичка	A13		180–200	да	35–45	2	
Люцернский пряник	A15		170–180	да	60–70	2	
Пирог, испеченный на противне	–		180–190	да	20–30	2	
Яблочный штрудель	–		190–200	да	30–35	2	
Пирог из взбитых белков с сахаром	–		130–150	да	25–35	3	
Японский корж (тонкая нижняя корка из орехового бисквита)	–		150–170	да	20–30	2	
			140–160	да	20–30	1 + 3	

Мелкоштучные мучные кондитерские изделия			°C				
Выпечка «аперитив»	A1		190–200	да	7–15	2	
			180–190	да	7–12	1+3	
Изделия из слоеного теста с начинкой (круассан с ветчиной, ореховой начинкой и т. д.)	A1		170–190	да	15–25	2 1+3	
Печенье из дрожжевого теста	A13		170–190	да	15–25	2	
Эклеры, пирожные из заварного теста	–		160–180	да	25–35	2	
Шоколадное печенье	–		160–180	да	10–15	2	
Брунсли, «звездочки» с корицей	–		160–180	да	8–12	2	
			150–170	да	10–15	1+3	
Сахарно-масляный пирог	–		160–170	да	10–15	2	
			150–160	да	10–15	1+3	
Базельский пряник	–		170–180	да	15–20	2	
Анисовое печенье	–		130–140	да	20–25	2	
			120–130	да	20–25	1+3	
Меренги (после выпечки оставить высушиваться на ночь)	–		100–110	нет	45–90	2	
Брускетта, чесночный хлеб	–		200–210	да	5–10	2	
Гавайский тост	A4		200–220	да	15–20	2	

Открытый пирог, пицца			°C		мин.		
Фруктовый пирог	A11		200–210	да	40–50	2	
			170–190	да	40–50	2	
			180–190	да	40–50	1+3	
Пикантный открытый пирог (сыр, овощи, лук)	A11		170–190	да	35–45	2	
			190–200	да	35–45	2	
			170–190	да	35–45	1+3	
Пицца свежая (замороженная пицца, согласно информации изготовителя)	A9 (A10)		200–220	да	20–25	2	
			200–220	да	20–25	2	
			190–200	да	20–25	1+3	

► При использовании замороженных или свежих фруктов, дающих много сока, добавить заливку на пирог только после 15–20 минут выпекания.

Хлеб, хала			°C		мин.		
Хлеб	A12		200–210	5 мин.	40–50	2	
			190–200	5 мин.	40–50	1+3	
Булочки	A12		210–220	5 мин.	25–30	2	
			190–200	5 мин.	25–30	1+3	
Хала	A12		190–200	5 мин.	30–40	2	
			170–190	5 мин.	30–40	1+3	

Запеканка, гратен			°C				
Сладкая запеканка	A5		190–200	да	30–45	2	
Гратен (овощи, рыба, картофель)	A3		190–200	да	30–45	2	
Лазанья, мусака	A3		200–210	да	30–40	2	
Запеченные овощи	A4		220–230	да	5–10	2	
			230	5 мин.	5–10	3	

Мясо			°C		λ °C			
Телячья лопаточная часть	A8		200–210	да	68–72	60–90	2	
Ростбиф	–		200–220	да	55–60	35–45	2 1	
Говяжья лопаточная часть	A8		180–190	да	68–72	70–90	2	
Свиная шейная часть	A8		200–210	да	78–82	60–90	2	
Поджаренная свиная лопатка	–		180–190	да	78–82	60–90	2 1	
Тушеная свиная лопатка	A8		210–220	да	78–82	60–90	2	
Баранья задняя ножка	A8		210–220	да	–	100–120	2 1	
Мясной рулет	–		190–210	да	–	50–80	2	

Мясо			°C		°C		мин.		
Мясной паштет	–		160–170	да	–	45–60	2	2	
Филе в тесте	–		200–210	да	–	25–35	2	2	
Отбивные котлеты *	–		250	5 мин.	–	12–16	4 3	4	
Жареные сосиски *	–		250	5 мин.	–	12–16		3	

Птица, рыба		°C		°C		мин.		
Цыпленок *		180–190	нет	–	60–80	2	2	
Цыпленок, 4 половинки		220–230	5 мин.	–	60–70	1	1	
Ножка цыпленка *		250	5 мин.	–	25–35	3 2	3 2	
Рыба целиком (форель, золотая макрель и т. д.)		200–220	да	–	20–30	2	2	










* По истечении половины времени перевернуть.











Приготовление в глиняном горшке		°C			мин.		
Цыпленок		200–220	нет	60–70	2	2	
Жарка на среднем огне		200–220	нет	80–90	2	2	
Сочная вырезка ломтиками		200–220	нет	50–70	2	2	

Мягкое жарение, легкое обжаривание	Предлагаемое значение			Диапазон настроек		
	Степень готовности	t °C	t ч.	t ч.		
Телячье филе	с кровью	58	3	2–4	2	
	в самую пору (point)	62	3	2–4	2	
Телячий огузок, кусок телячьей почки	–	67	3	2–4	2	
Телячья лопаточная часть	–	72	3	2–4	2	
Телячья шейная часть	–	78	3	2–4	2	
Говяжье филе	с кровью	53	3	2–4	2	
	в самую пору (point)	57	3	2–4	2	
Антрекот, ростбиф	с кровью	52	3	2–4	2	
	в самую пору (point)	55	3	2–4	2	
Говяжий огузок	–	65	3	2–4	2	
Говяжья спинная часть	–	68	3	2–4	2	
Говяжья лопаточная часть	–	72	3	2–4	2	
Кусок свиной почки, свиной огузок	–	67	3	2–4	2	
Свиная шейная часть	–	80	3	2–4	2	
Баранья задняя ножка	с кровью	63	3	2–4	2	
	в самую пору (point)	67	3	2–4	2	

Мягкое жарение с грилем	Предлагаемое значение			Диапазон настройки		
	Подрумянивание	λ °C	 ч.	 ч.		
Телячья лопаточная часть	средняя	72	4	3–4	3 * 1	  и 
Телячья шейная часть	средняя	78	4	3–4		
Рулет из телячьей грудинки	средняя	75	4	3–4		
Говяжья спинная часть	средняя	68	4	3–4		
Говяжья лопаточная часть	средняя	72	4	3–4		
Свиная шейная часть	средняя	80	4	3–4		
Свиная лопаточная часть	средняя	78	4	3–4		
Баранья задняя ножка	средняя	65	4	3–4		

* Шампур с опорной рамкой

Низкотемпературная термообработка		°C		λ °C	 ч.		
Говяжье филе		80–90	нет	55–60	2–3	2	
Ростбиф		80–90	нет	55–60	2–3	2	
Кусок свиной почки		90–100	нет	65–70	3–4	2	

Вяление, сушка		°C		 ч.		
Яблочные ломтики или колечки		70	нет	7–8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
Разрезанные грибы		50–60	нет	5–8		
Зелень		40–50	нет	3–5		
Абрикосы		60–70	нет	14–16		



**При пересушивании возникает опасность пожара!
За процессом вяления и сушки необходимо следить.**

- Использовать только неповрежденные спелые фрукты, свежие грибы и зелень.
- Фрукты, грибы и зелень очистить и измельчить.
- Положить на оригинальный противень или решетку бумагу для выпечки, распределить по ней продукты и вставить в подходящую подставку.
- Вставить деревянную ложку между панелью управления и дверцей, чтобы оставалась открытой щель около 2 см.
- Регулярно переворачивать продукты для равномерного высушивания.



В камере можно одновременно использовать не более 3 подставок.

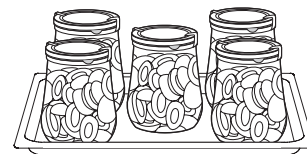
Стерилизация, консервирование

В домашнем хозяйстве под стерилизацией понимается консервирование продуктов в стеклянных банках.



Ставить на оригинальный противень не более 5 банок.

- Использовать только неповрежденные банки емкостью не более 1 литра.
- Вставить оригинальный противень в подставку 1.
- Равномерно наполнить банки продуктами и закрыть банки в соответствии с указаниями изготовителя.
- Поставить банки на противень, как показано на рисунке. Банки не должны касаться друг друга.
- Выбрать режим работы 150 °С.
 - Примерно через 60–90 минут в жидкости через короткие интервалы начнут подниматься маленькие пузырьки.
- Настроить температуру в камере на 30 °С и оставить банки в камере еще на 40 минут.
- Выключить прибор, нажав кнопку .
- Оставить дверцу прибора в фиксированном положении.
- Банки должны полностью остыть в камере.
- Вынуть банки и проверить их герметичность.



Автоготовка

А1 Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
15–30 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Печенье из слоеного или иного теста, закрытое или открытое, например, <ul style="list-style-type: none">• Пирожки из слоёного теста с начинкой• «Пицца-плюшки»• Палочки без начинки• Пирог с ветчиной	Палочки без начинки: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».
А2 Выпечка «аперитив» БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Быстрозамороженные закуски быстрого приготовления, например, <ul style="list-style-type: none">• Пирог с ветчиной• Пирог с сыром• Эльзасская пицца• Пирожки из слоеного теста с начинкой• Весенние рулетики	Быстрозамороженные продукты (ТК) предварительно обжарены различным образом. Выбрать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: <ul style="list-style-type: none">• 8–12 мин.• 13–20 мин.• 21–35 мин.

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

A3 Запеканка	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2	Запеканки и гратен, например, <ul style="list-style-type: none"> • Картофельный гратен • Макаронный гратен • Рисовая запеканка • Лазанья • Мусака 	Лазанья: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание» или «Среднее подрумянивание»
A4 Запекание до образования корочки	Применение	Указания
10–30 мин. * Подставка 2	Тосты и запекание до образования корочки, например, <ul style="list-style-type: none"> • Гавайский тост • Запеканки • Запекание овощей до образования корочки 	

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

A5 Суфле	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2	Сладкие и пикантные на вкус суфле и в больших и малых формах, например, <ul style="list-style-type: none"> • Сырное суфле • Суфле из спаржи • Шоколадное суфле • Белковый гратен (ягодный гратен) 	Также подходит для приготовления сладких гратенов со взбитыми белками.
A6 Печеный картофель	Применение	Указания
20–50 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Печеные картофельные гарниры, например, <ul style="list-style-type: none"> • Картофельная стружка • Картофель ломтиками • Картофель кусочками • Печеный картофель • Маринованные овощи (крупно нарезанные) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Кусочки картофеля не располагайте слишком плотно, лучше разделите их на два противня.

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

А7 Продукты из картофеля БЗ	Применение	Указания
<p>10–35 мин. *</p> <p>Подставка 2 или 1 + 3</p>	<p>Быстрозамороженные картофельные продукты быстрого приготовления, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофель фри • Крокеты • Картофельные бургеры • Картофельные жареные шарики 	<p>Быстрозамороженные продукты (ТК) предварительно обжарены различным образом. Выбрать длительность согласно информации, приведенной на упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8–12 мин. • 13–20 мин. • 21–35 мин.
А8 Тушеное мясо	Применение	Указания
<p>60–90 мин. *</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Жаркое, закуски, рагу, например,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тушеное мясо по-итальянски • Закуски • Ирландское рагу • Рагу с соусом карри 	<p>Рагу:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Замариновать сырое мясо и уложить его в емкость для термообработки, по желанию, посыпать овощами и луком. Добавить немного жидкости. После приготовления заправить соус. <p>Телятина:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

A9 Свежая пицца	Применение	Указания
20–30 мин. * Подставка 2	Пицца, приготовленная домашним способом, например, <ul style="list-style-type: none"> • Пицца по-гавайски • Кальцоне • Мини-пицца • «Пицца-плюшки» • Эльзасская пицца 	
A10 Пицца БЗ	Применение	Указания
10–35 мин. * Подставка 2	Быстрозамороженные пиццы быстрого приготовления, например, <ul style="list-style-type: none"> • Круглая пицца • Мини-пицца • Семейная пицца 	Быстрозамороженные продукты (ТК) предварительно обжарены различным образом. Выбрать длительность согласно информации, приведенной на упаковке: <ul style="list-style-type: none"> • 8–12 мин. • 13–20 мин. • 21–35 мин.

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

A11 Пирог	Применение	Указания
Программа с разогревом 20–50 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Открытые пироги и пироги киш, например, <ul style="list-style-type: none"> • Пирог со свежими фруктами • Пирог с замороженными фруктами • Сырный пирог • Пирог с луком и шпиком • Киш-лорен 	Сырный пирог: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».
A12 Хлеб	Применение	Указания
30–45 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Хлеб и хала, любых форм и размеров, например, <ul style="list-style-type: none"> • Крестьянский хлеб • Хала • Хлебцы • Фокачча 	Хала: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

А13 Изделия из дрож. теста с начинкой	Применение	Указания
25–45 мин. * Подставка 2 или 1 + 3	Сладкие и пикантные на вкус изделия из дрожжевого теста, например, <ul style="list-style-type: none"> • Круассан с ореховой начинкой • Косичка • Баба • Плюшки из дрожжевого теста • «Пицца-плюшки» 	Продукт большого размера, например, косичка: <ul style="list-style-type: none"> ► Выберите настройку «Сильное подрумянивание».
А14 Кекс	Применение	Указания
30–70 мин. * Подставка 2	Кексы любого рода, например, <ul style="list-style-type: none"> • Шоколадный кекс • Лимонный кекс 	Крупные кексы: <ul style="list-style-type: none"> ► Выбрать настройку «Среднее подрумянивание» или «Сильное подрумянивание».
А15 Торт	Применение	Указания
Программа с разогревом 30–70 мин. * Подставка 2	Торты любого рода, например, <ul style="list-style-type: none"> • Шоколадный торт • Морковный торт • Торт по-линцски 	Торты со взбитыми белками с сахаром и бисквитные рулеты: <ul style="list-style-type: none"> ► Выпекать обычным образом

* Возможная длительность режима «Автоготовка»

Область применения

Номер модели соответствует трем первым цифрам на заводской табличке.

Данное руководство по эксплуатации предназначено для следующих моделей:

№ модели	Размерная система	№ модели	Размерная система
47A	55-600/55-762	50A	55-600/55-762
48A	60-600/60-762	51A	60-600/60-762

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

Тел.: +41 (0)41 767 67 67, факс: +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J47A.987-0