



EasyCook

Combi-Steam MSLQ

Паровая печь Combi

Содержание

EasyCook	4
Значения символов.....	4
Режимы работы.....	6
GourmetGuide.....	6
Оптимальное использование.....	7
Настройки	8
Овощи	8
Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия	21
Пирог и пицца	33
Картофель	34
Запеканка и гратен	37
Мясо.....	39
Гарниры.....	50
Зерновые	56
Бобовые	59
Птица.....	63
Рыба и морепродукты	64
Фрукты и овощи.....	67
Молочные продукты.....	69
Десерт	69
Грибы	70
Зелень	70
Жидкости	71
Яйца	72
Каштаны.....	72

Гигиена.....	72
Оздоровление	73
Режим «Автоматический»	74
Автоматическое разогревание	80
Стерилизация, консервирование	82

EasyCook

Значения символов

	Режим работы		Продолжительность	
	GourmetGuide		Подставки	
	Температура сердцевины		Принадлежности	
	Температура в камере		Разогрев до достижения нужной температуры камеры	
	температурные интервалы		Да	С разогревом (начинать после разогрева устройства) *
	Функция PowerPlus		Нет	Без разогрева (начинать в холодном устройстве)
	Мощность микроволнового излучения			

* При указании необходимости применения функции разогрева в  «EasyCook» в указанное время термообработки в устройстве включается также время для разогрева.

- ▶ Продукт можно поставить в устройство по истечении нижеуказанного времени разогрева.
- ▶ Нижеуказанное время разогрева можно сократить или отменить, если устройство еще не остыло после предыдущего применения.

	Режим работы	Время разогрева		Режим работы	Время разогрева
	Верхний/нижний жар	12 мин		Гриль	3 мин
	Обдув горячим воздухом	10 мин		Приготовление на пару	5 мин
	Программа PizzaPlus	10 мин			

В данной брошюре время термообработки указано без времени разогрева.

Режимы работы

	Верхний/нижний нагрев		Гриль
	Верхний/нижний нагрев влажный		Гриль-циркуляция воздуха
	Обдув горячим воздухом		Приготовление на пару
	Обдув влажным воздухом		Усиленный режим приготовления на пару
	Горячий воздух с паром		Разогревание
	PizzaPlus		Усиленный режим разогревания
			Микроволновый режим

GourmetGuide

	Режим «Автоматический»		Профессиональная выпечка
	Автоматическое разогревание		Размораживание
	Мягкое жарение		

Оптимальное использование

Указанные в книгах рецептов температуры камеры и подставки не всегда являются оптимальными для этого прибора. В следующих таблицах приведены различные данные для оптимального использования.

- ▶ Для сбора кусочков продуктов и конденсата в режимах работы  или  под перфорированную емкость для термообработки или решетку ставить противень из нержавеющей стали.
- ▶ В режиме работы  для получения хрустящей корочки использовать темный эмалированный противень или противень из черной жести.



Повреждение прибора из-за использования неправильных принадлежностей!

В микроволновом и комбинированном режимах запрещено использовать противень. В противном случае могут образовываться искры, повреждающие прибор.

Настройки

🥕 Овощи								
Листовой шпинат	Термообработка		100 °C	Нет	7-13 мин	2		
	Бланширование				5-7 мин		на 	
Цветная капуста	Цветная капуста целиком	Приготовление в усиленном режиме ²⁾	100 °C	Нет	10-30 мин	2		
		Термообработка					20-35 мин	на 
	Цветная капуста в соцветиях	Приготовление в усиленном режиме ²⁾					8-20 мин	

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

2) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

🥕 Овощи			🌡️/	🔥↑	↔️	🌀	🍳
Цветная капуста	Цветная капуста в соцветиях	Термообработка	100 °C	Нет	10-25 мин	2	 на  1)
	Уваривание				1 ч 30 мин-1 ч 40 мин		
Брокколи	Приготовление в усиленном режиме ²⁾		100 °C	Нет	8-15 мин	2	 
	Термообработка				10-20 мин	2	 на  1)
	Уваривание				1 ч 30 мин-1 ч 40 мин		

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

2) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

🥕 Овощи							
Цикорий	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Термообработка				15-30 мин		 на  ²⁾
Горох	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-25 мин	2	
	Термообработка				15-30 мин		 на  ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

🥕 Овощи							
Маринованные огурцы	Уваривание		90 °C	Нет	20-30 мин	2	
Фенхель, измельченный	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-15 мин	2	
	Термообработка				15-23 мин		 на  ²⁾
Запекание до образования корочки	Запекание до образования корочки ³⁾		190-210 °C	Да	10-18 мин	2	

- 1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.
- 2) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

 Овощи								
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	20-40 мин	2	
		Термообработка				30-50 мин		 на  ²⁾
		Бланширование				5-15 мин		
		Уваривание ³⁾				1 ч-1 ч 10 мин		
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка		100 °C	Нет	35-45 мин	2	 на  ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

³⁾ ► Выполнить уваривание 2 раза, в промежутке полностью охладив банки.

🥕 Овощи							
Капуста кочанная, измельченная	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка				20-40 мин		
Морковь, измельченная	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Термообработка				15-25 мин		
	Уваривание				1 ч 30 мин-1 ч 40 мин		на  ²⁾ 

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

🥕 Овощи							
Горох	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	7-15 мин	2	
	Термообработка				10-20 мин		 на  ²⁾
Кольраби измельченная	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Термообработка				15-25 мин		 на  ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

🥕 Овощи								
Черешковый и листовой мангольд	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	8-15 мин	2		
	Термообработка				10-20 мин		 на  ²⁾	
Кукуруза	Початки кукурузы	Термообработка		100 °C	Нет	30-45 мин	2	 ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

🥕 Овощи								
Кукуруза	Полента	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}		100 °C	Нет	20-35 мин	2	
		Термообработка ^{2), 3)}				30-40 мин		
Пепперони		Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	5-12 мин	2	
		Термообработка				8-15 мин		 на  ⁴⁾
		Очистка		4	Да ⁵⁾	10-20 мин	4	

- 1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.
- 2) ► Добавить по 300 мл жидкости на каждые 100 г.
- 3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- 4) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 5) ► Разогреть камеру в течение 3 минут.

Настройки

 Овощи							
Свекла	Термообработка		100 °C	Нет	30 мин-1 ч 30 мин	2	 на  1)
Брюссельская капуста	Термообработка		100 °C	Нет	20-30 мин	2	 на  1)
Кислая капуста	Приготовление в усиленном режиме ²⁾		100 °C	Нет	25-45 мин	2	
	Термообработка				40 мин-1 ч 10 мин		 на  1)

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

2) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

🥕 Овощи								
Кислая капуста	Кислая капуста, предварительно термообработанная	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-25 мин	2	
		Термообработка				20-30 мин		на ²⁾
Черный корень		Термообработка		100 °C	Нет	25-35 мин	2	на ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

🥕 Овощи								
Сельдерей	Стебли сельдерея измельченные	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
		Термообработка				15-25 мин		 на  ²⁾
	Сельдерей корневой, измельченный	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	7-15 мин	2	  на  ²⁾
		Термообработка				10-20 мин		

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

🥕 Овощи							
Спаржа, зеленая	Термообработка		100 °C	Нет	13-17 мин	2	
Спаржа, белая	Термообработка				15-25 мин		
Помидоры	Термообработка		100 °C	Нет	7-13 мин	2	
	Очистка				Да ¹⁾		3-5 мин
Топинамбур	Термообработка		100 °C	Нет	15-35 мин	2	
Цукини, измельченные	Термообработка				8-12 мин		

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

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Хлеб	Профессиональная выпечка		 	200-220 °C		Нет	35-50 мин	2	
	Выпекание			180-200 °C		Да	35-50 мин		
	Режим «Автоматический»		 			Нет		2	
	Придание свежести		 						
	Размораживание ¹⁾		 						
Плетенка	Профессиональная выпечка		 	180-200 °C		Нет	25-50 мин	2	
	Выпекание			180-200 °C		Да	25-50 мин		
	Режим «Автоматический»		 			Нет		2	
	Придание свежести		 						

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Булочки	Профессиональная выпечка			200-220 °C		Нет	20-40 мин	2	
	Выпекание			200-220 °C		Да	20-30 мин		
	Режим «Автоматический»					Нет		2	
	Придание свежести								
	Размораживание ¹⁾								
Печенье сладкое	Базельский пряник			160-180 °C		Да	10-25 мин	2	
	Брунсли	Выпекание на 1 подставке		160-180 °C		Да	8-12 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		140-160 °C			5-15 мин	1+3	 

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Печенье сладкое	Анисовое печенье	Выпекание на 1 подставке			130-145 °C	Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			120-140 °C			1+3	 
	Эклеры, пирожные из заварного теста	Выпекание на 1 подставке			160-180 °C	Да	20-35 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			150-170 °C			1+3	 
	Сахарно-масляный пирог	Выпекание на 1 подставке			150-160 °C	Да	7-20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках						1+3	 
	Шоколадное печенье	Выпекание на 1 подставке			180-200 °C	Да	10-20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках			170-180 °C			1+3	 
	Рождественское песочно-имбирное печенье	Выпекание на 1 подставке			150-160 °C	Да	7-20 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках						1+3	 

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Печенье сладкое	<Звездочки> с коричей	Выпекание на 1 подставке		160-180 °С		Да	8-12 мин	2		
		Выпекание на 2 подставках		140-160 °С			5-15 мин	1+3	 	
	Изделия из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка		 	180-200 °С		Нет	15-35 мин	2	
		Выпекание			170-190 °С		Да	15-30 мин		
		Режим <Автоматический>		 A			Нет		2	
Печенье соленое	Выпечка «аперитив»	Профессиональная выпечка		 	200-220 °С		Нет	20-30 мин	2	
								1+3	 	
	свежая	Выпекание			200-210 °С		Да	10-25 мин	2	
		Режим <Автоматический>		 A			Нет		2	
	Брускетта	Выпекание			200-220 °С		Да	5-10 мин	2	

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Печенье соленое	Изделия из дрожжево- го теста	Профессиональ- ная выпечка			180-200 °С		Нет	20-35 мин	2	
		Выпекание			170-190 °С		Да	15-30 мин		
		Режим <Автоматический>					Нет			
	Чесночный хлеб	Выпекание			210-230 °С	Да		5-10 мин	2	
	Гавайский тост	Выпекание			200-220 °С			15-20 мин		
Выпечка из слоеного теста	Круассан с ореховой начинкой	Профессиональ- ная выпечка			190-220 °С		Нет	20-35 мин	2	
		Выпекание			190-210 °С		Да	15-25 мин		1+3
		Режим <Автоматический>					Нет		2	

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Выпечка из слоеного теста	Рогалики с ветчиной	Профессиональная выпечка	 	190-220 °C		Нет	20-35 мин	2		
		Выпекание		190-210 °C				Да	15-25 мин	1+3
	Режим «Автоматический»			Нет			2			
	Руллет	Выпекание				150-170 °C	Да	7-15 мин	2	
Бисквит	Торт	Выпекание			160-180 °C		20-40 мин	2		

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Торт	Торт полинцски	Выпекание		160-180 °C		Да	40-60 мин	2	
	Морковный торт	Выпекание							
	Шоколадный торт	Выпекание							
	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140-160 °C		Да	20-30 мин	2	
Выпекание на 2 подставках			130-150 °C	1+3				 	

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Кекс	Запекание в усиленном режиме ¹⁾			160-180 °С	5-6	Нет	30-50 мин	2	
	Выпекание			150-170 °С		Да	50 мин-1 ч 10 мин		
	Режим «Автоматический»		 A			Нет			
	Размораживание ¹⁾		 **			Нет			
Пирог	Открытый пирог			180-200 °С		Да	20-40 мин	2	
	Люцернский пряник			170-180 °С			45 мин-1 ч 05 мин		

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Баба	Баба из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			170-190 °C		Нет	30-50 мин	2	
		Выпекание			170-190 °C		Нет	30-45 мин		
		Выпекание			170-190 °C		Да	35-50 мин		
		Размораживание ¹⁾		** 			Нет			
	Баба из сдобного теста	Выпекание			150-170 °C		Да	40-60 мин	2	
		Режим <Автоматический>		*** A 			Нет			
Размораживание ¹⁾			** 			Нет				

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Изделия из дрожжевого теста	Баба	Профессиональная выпечка			170-190 °C		Нет	35-50 мин	2	
		Выпекание			170-190 °C		Нет	30-45 мин		
		Выпекание			170-190 °C		Да	30-45 мин		
		Размораживание ¹⁾					Нет			
	Плетеная булка из дрожжевого теста	Профессиональная выпечка			180-200 °C		Нет	30-45 мин	2	
		Выпекание			170-190 °C		Да	25-45 мин		
Режим <Автоматический>						Нет				

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия										
Изделия из дрожжевого теста	Печенье	Профессиональная выпечка		 	180-200 °С		Нет	15-35 мин	2	
		Режим «Автоматический»		 	170-190 °С					
		Размораживание ¹⁾		 				Нет		
	Венский пирог	Профессиональная выпечка		 	180-200 °С		Нет	30-45 мин	2	
		Выпекание			170-190 °С		Да	25-45 мин		
		Режим «Автоматический»		 			Нет			
	Косичка	Профессиональная выпечка		 	180-200 °С		Нет	30-45 мин	2	
		Выпекание			170-190 °С		Да	25-45 мин		
		Режим «Автоматический»		 			Нет			

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Хлебобулочные продукты и кондитерские изделия									
Яблочный штрудель		Выпекание		190-210 °С		Да	30-50 мин	2	
Песочное сдобное тесто	Слегка запеченное песочное сдобное тесто	Выпекание		140-160 °С		Да	15-25 мин	2	
	Песочное сдобное тесто с фруктами	Выпекание		160-180 °С			35-50 мин		
Меренги	Японский корж	Выпекание на 1 подставке		140-160 °С		Да	20-30 мин	2	
		Выпекание на 2 подставках		130-150 °С					
	Печенье	Выпекание ¹⁾		80-90 °С		Нет	1 ч 20 мин-1 ч 40 мин	2	

¹⁾ ► После выпечки оставить высыхать на ночь.

 Пирог и пицца								
Фруктовый пирог	Выпекание на 1 подставке ¹⁾			190-210 °C	Да	35-50 мин	2	 
	Выпекание на 2 подставках ¹⁾			170-190 °C		35-50 мин	1+3	 
	Режим «Автоматический»		 			2	 	
Пикантный открытый пирог	Выпекание			180-200 °C	Да	35-50 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		 					
Сырный пирог	Выпекание			160-180 °C	Да	30-45 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		  					
Пицца свежая	Выпекание			190-210 °C	Да	15-25 мин	2	 
	Режим «Автоматический»		 		Нет			

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

👁️ Картофель									
Картофельный graten	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			180-200 °C	6-8	Нет	20-35 мин	2	
	Термообработка ²⁾			170-190 °C			25-45 мин		
	Режим <Автоматический> ²⁾		 						
Запеченый картофель	Выпекание			230 °C		Нет	30-50 мин	2	
	Режим <Автоматический> ³⁾		 						

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

²⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

³⁾ ► Завернуть картофель в алюминиевую фольгу.

👁️ Картофель									
Картофель целиком	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			100 °C		Нет	20-40 мин	2	
	Термообработка						30-50 мин		 на  ¹⁾
Картофель ломтиками	Выпекание			230 °C		Нет	20-35 мин	2	
	Режим «Автоматический»		 						

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

👁️ Картофель									
Сладкий картофель	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			100 °C		Нет	15-40 мин	2	
	Термообработка						20-50 мин		 на  ²⁾
Картофель отварной	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			100 °C		Нет	10-20 мин	2	
	Термообработка						15-25 мин		 на  ²⁾

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

 Запеканка и гратен									
Гратен с рыбой	Приготовление в усиленном режиме			180-200 °C	6-8	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка			180-200 °C			20-45 мин		
	Режим «Автоматический»		 						
Овощной гратен	Приготовление в усиленном режиме			170-190 °C	6-8	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка			170-190 °C			25-40 мин		
	Режим «Автоматический»		 						
Картофельный гратен	Приготовление в усиленном режиме			180-200 °C	6-8	Нет	20-35 мин	2	
	Термообработка			170-190 °C			25-45 мин		
	Режим «Автоматический»		 						

► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

 Запеканка и гратен									
Лазанья	Приготовление в усиленном режиме			200-220 °C	6-9	Нет	20-35 мин	2	
	Термообработка			180-200 °C		Да	30-50 мин		
	Режим «Автоматический»		 			Нет			
Мусака	Приготовление в усиленном режиме			180-200 °C	6-8	Нет	20-40 мин	2	
	Термообработка			180-200 °C			30-50 мин		
	Режим «Автоматический»		 						
Сладкая запеканка	Выпекание			180-200 °C		Нет	20-50 мин	2	

► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Телятина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾							2		
		Мягкое жарение на пару								2	 ²⁾
	Телячье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾								2	
		Мягкое жарение на пару								2	
		Приготовление на пару				100 °C		Нет	20-45 мин	2	
	Телячья шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾								2	
		Мягкое жарение на пару								2	 ²⁾

1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

Настройки

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Телятина	Телячья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 					2		
		Мягкое жарение на пару		 			Нет			 2)	
		Режим «Автоматический» ¹⁾		  							
	Бефстроганов с соусом	Приготовление в усиленном режиме ³⁾					100 °C	Нет	20-40 мин	2	
		Термообработка ¹⁾							30-50 мин		

1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

3) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Говядина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2		
		Мягкое жарение на пару								2)	
	Говяжье филе	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾						Нет		2	
		Мягкое жарение на пару								2)	
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Нет	2 ч-3 ч	2		
	Приготовление на пару				100 °C		20-50 мин				

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

 Мясо					°C						
Говядина	Антрекот, ростбиф	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет				
		Мягкое жарение на пару								2	
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C	Нет	2 ч 30 мин-3 ч 30 мин		2	
						200-210 °C	Да			35-55 мин	
	Говяжья лопаточная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет			2	
											
Жаркое ¹⁾					190-210 °C	Да	1 ч-1 ч 20 мин	2			

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

³⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

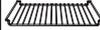
Настройки

 Мясо				$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Говядина	Говяжья лопаточная часть	Режим «Автоматический» ¹⁾				Нет		2		
	Говяжья спинная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾				Нет		2		
		Мягкое жарение на пару					 2)			
		Жаркое ³⁾			66-70 °C	180-200 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин	2	 2)
	Закуска из говядины	Термообработка ¹⁾				160-170 °C	Нет	45-60 мин	2	
		Режим «Автоматический» ¹⁾								

1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

3) ► Продукт положить прямо на решетку.

 Мясо					\curvearrowright °C					
Говядина	Гуляш из говядины	Термообработка ¹⁾				160-180 °C	Нет	45-60 мин	2	
		Режим <Автоматический> ¹⁾		 						
	Отварное мясо	Термообработка ^{1), 2)}				100 °C	Нет	1 ч-1 ч 30 мин	2	
	Бефстроганов с соусом	Приготовление в усиленном режиме ³⁾				100 °C	Нет	20-40 мин	2	
		Термообработка ¹⁾						30-50 мин		

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

²⁾ ► Полностью залить мясо жидкостью.

³⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

 Мясо					λ °C						
Свинина	Огузок/поясничная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2		
		Мягкое жарение на пару		 						2	 ²⁾
		Низкотемпературная термообработка ¹⁾				65 °C	90-100 °C	Нет	2 ч-3 ч 30 мин	2	
	Свиное филе	Приготовление на пару					100 °C	Нет	20-35 мин	2	
	Филе в слоеном тесте	Выпекание					180-200 °C	Нет	25-40 мин	2	
		Профессиональная выпечка		 			200-220 °C		25-40 мин		

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$						
Свинина	Свиная шейная часть	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾		 			Нет		2		
		Мягкое жарение на пару		 						2)	
		Режим <Автоматический> ¹⁾		 			Нет		2		
	Свиная лопаточная часть	Жаркое ³⁾				180-200 °C	Да	1 ч-1 ч 30 мин		2	
		Режим <Автоматический> ¹⁾		 			Нет				

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

³⁾ ► Продукт положить прямо на решетку.

Настройки

 Мясо					$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Свинина	Грудинка, копченая свинина	Термообработка				100 °C	Нет	45 мин-1 ч 30 мин	2	
	Ветчина	Термообработка				100 °C	Нет	50 мин-1 ч 30 мин	2	
	Шпик	Термообработка ¹⁾				100 °C	Нет	20-40 мин	2	
	Колбаса	Термообработка				100 °C	Нет	30-45 мин	2	
	Бефстроганов с соусом	Приготовление в усиленном режиме ²⁾				100 °C	Нет	20-40 мин	2	
Термообработка ¹⁾					30-50 мин					

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

²⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

 Мясо				$\lambda^{\circ}\text{C}$					
Баранья ножка	Мягкое жарение, легкое обжаривание ¹⁾					Нет		2	
	Мягкое жарение на пару								 2)
	Жаркое ³⁾				200-220 °C	Да	1 ч-1 ч 40 мин	2	 2)
	Режим «Автоматический» ¹⁾					Нет			
Мясной террин	Термообработка				90 °C	Нет	15-50 мин	2	
Мясные продукты	Колбаса для жарения				4	Да ⁴⁾	12-20 мин ⁵⁾	4	 6)

1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

3) ► Продукт положить прямо на решетку.

4) ► Разогреть камеру в течение 3 минут.

5) ► По истечении половины времени перевернуть.

6) ► Вставить противень под решетку в подставку 2.

Настройки

 Мясо					λ °C					
Мясные продукты	Мясной па-штет	Выпекание				160-180 °C	Да	35-60 мин	2	
	Мясной ру-лет	Термообработка ¹⁾				190-210 °C	Да	45 мин-1 ч 10 мин	2	
	Грудинка, копченая свинина	Термообработка				100 °C	Нет	45 мин-1 ч 30 мин	2	
	Колбаса	Термообработка				100 °C	Нет	30-45 мин	2	
	Ветчина	Термообработка				100 °C	Нет	50 мин-1 ч 30 мин	2	
	Шпик	Термообработка				100 °C	Нет	20-40 мин	2	
	Сосиски по-венски	Термообработка ¹⁾				90 °C	Нет	10-15 мин	2	

¹⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

Гарниры								
Картофель целиком	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			100 °C	Нет	20-40 мин	2	 2)
	Термообработка					30-50 мин		 на 
Картофель отварной	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			100 °C	Нет	10-20 мин	2	 2)
	Термообработка					15-25 мин		 на 
Картофель ломтиками	Выпекание			230 °C	Нет	20-35 мин	2	
	Режим «Автоматический»		 					

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

Настройки

Гарниры								
Запеченый картофель	Выпекание			230 °C	Нет	30-50 мин	2	
	Режим «Автоматический» ¹⁾		 					
Изделия из теста	Разогревание ²⁾			110-130 °C	Нет	6-12 мин	2	
				1+3			 	
	Автоматическое разогревание ²⁾		 			2		
	Усиленный режим разогревания ³⁾			110-130 °C		4-7 мин	2	
Короткая лапша	Разогревание ²⁾			110-130 °C	Нет	6-12 мин	2	
							1+3	 

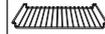
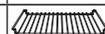
¹⁾ ► Завернуть картофель в алюминиевую фольгу.

²⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

³⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Гарниры									
Короткая лапша	Автоматическое разогревание ¹⁾		 		Нет		2		
							1+3	 	
Сушеный рис	Приготовление в усиленном режиме ^{2), 3)}			100 °C	Нет	17-30 мин	2		
	Термообработка ^{1), 3)}			100 °C				20-40 мин	
	Разогревание ¹⁾			110-130 °C			6-12 мин	2	
								1+3	 
Автоматическое разогревание ¹⁾			 			2			

- 1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- 2) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.
- 3) ► Добавить по 150 мл жидкости на каждые 100 г.

 Гарниры								
Ризотто	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	20-40 мин	2	
	Термообработка ^{2), 3)}			100 °C	Нет	30-50 мин	2	
	Разогревание ³⁾				Нет	6-12 мин	2	
	Автоматическое разогревание ³⁾		 				1+3	 
Початки кукурузы	Термообработка			100 °C	Нет	30-45 мин	2	 ⁴⁾

1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

 Гарниры								
Полента	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	20-30 мин	2	
	Термообработка ^{2), 3)}					30-40 мин		
Пшеница (перловая крупа)	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 4)}			100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ^{3), 4)}					20-40 мин		
Манная крупа	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 5)}			100 °C	Нет	7-12 мин	2	
	Термообработка ^{3), 5)}					10-18 мин		

1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

5) ► Добавить по 200-300 мл жидкости на каждые 100 г.

Настройки

 Гарниры								
Пшеничная крупа	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ^{2), 3)}					20-40 мин		
Турецкий горох ⁴⁾	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 5)}			100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ^{3), 5)}					20-40 мин		
Чечевица	Приготовление в усиленном режиме ^{4), 6)}			100 °C	Нет	10-40 мин	2	
	Термообработка ^{3), 6)}					15-60 мин		

1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

4) ► Замочить на ночь.

5) ► Добавить по 50-100 мл жидкости на каждые 100 г.

6) ► Добавить по 200-300 мл жидкости на каждые 100 г.

Зерновые								
Манная крупа	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	7-12 мин	2	
	Термообработка ^{1), 3)}					10-18 мин		
Пшеничная крупа	Приготовление в усиленном режиме ^{2), 4)}			100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ^{3), 4)}					20-40 мин		
Кукуруза	Початки кукурузы			100 °C	Нет	30-45 мин	2	 ⁵⁾

- ¹⁾ ► Добавить по 200-300 мл жидкости на каждые 100 г.
- ²⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.
- ³⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- ⁴⁾ ► Добавить по 150-200 мл жидкости на каждые 100 г.
- ⁵⁾ ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

Настройки

Зерновые									
Кукуруза	Полента	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	20-30 мин	2	
		Термообработка ^{2), 3)}					30-40 мин		
Рис	Сушеный рис	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 4)}			100 °C	Нет	17-30 мин	2	
			Термообработка ^{3), 4)}						20-40 мин
		Разогревание ³⁾			110-130 °C		6-12 мин	2	
		Автоматическое разогревание ³⁾						1+3	
							2		

1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

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

Зерновые									
Рис	Ризотто	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}			100 °C	Нет	20-40 мин	2	
		Термообработка ^{2), 3)}							30-50 мин
		Разогревание ³⁾			110-130 °C	Нет	6-12 мин	2	
		Автоматическое разогревание ³⁾						1+3	
							2		
Пшеница (перловая крупа)		Приготовление в усиленном режиме ^{1), 4)}			100 °C	Нет	15-30 мин	2	
		Термообработка ^{3), 4)}							20-40 мин

- 1) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- 2) ► Добавить по 250 мл жидкости на каждые 100 г.
- 3) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- 4) ► Добавить по 100-150 мл жидкости на каждые 100 г.

 Бобовые							
Горох	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	10-25 мин	2	
	Термообработка				15-30 мин		 на  ²⁾
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾	100 °C	Нет	20-40 мин	2	
		Термообработка					30-50 мин

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

 Бобовые								
Зеленая фасоль	Фасоль свежая	Бланширование		100 °C	Нет	5-15 мин	2	 на  1)
		Уваривание ²⁾				1 ч-1 ч 10 мин		
	Сушеная фасоль, замоченная	Термообработка		100 °C	Нет	35-45 мин	2	 на  1)

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

2) ► Выполнить уваривание 2 раза, в промежутке полностью охладив банки.

 Бобовые							
Горох	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C	Нет	7-15 мин	2	
	Термообработка				10-20 мин		 на  ²⁾
Турецкий горох ³⁾	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 4)}		100 °C	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ^{4), 5)}				20-40 мин		

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

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

³⁾ ► Замочить на ночь.

⁴⁾ ► Добавить по 50-100 мл жидкости на каждые 100 г.

⁵⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

Настройки

 Бобовые							
Чечевица	Приготовление в усиленном режиме ^{1), 2)}		100 °C	Нет	10-40 мин	2	
	Термообработка ^{2), 3)}				15-60 мин		

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

²⁾ ► Добавить по 200-300 мл жидкости на каждые 100 г.

³⁾ ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.

 Птица							
Грудинка цыпленка	Термообработка		100 °C	Нет	10-25 мин	2	 на  1)
	Термообработка		200-220 °C	Да	8-15 мин		
Ножка цыпленка	Термообработка		210-230 °C	Да	20-30 мин	2	
Цыпленок целиком	Термообработка ²⁾		170-190 °C	Нет	50 мин-1 ч 10 мин ³⁾	2	 4)
Террин из птицы	Термообработка		90 °C	Нет	15-50 мин	2	

- 1) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.
- 2) ► Продукт положить прямо на решетку.
- 3) ► По истечении половины времени перевернуть.
- 4) ► Вставить противень под решетку в подставку 1.

🐟 Рыба и морепродукты									
Гратен с рыбой	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾			180-200 °C	6-8	Нет	15-30 мин	2	
	Термообработка ²⁾			180-200 °C			20-45 мин		
	Режим <Автоматический> ²⁾								
Дорада целая	Термообработка			80-100 °C		Нет	20-30 мин	2	
	Жаркое			180-210 °C			15-25 мин		на ³⁾

- 1) ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.
- 2) ► Поставить продукт в соответствующей емкости на решетку.
- 3) ► Вставить противень из нержавеющей стали под перфорированную емкость для термообработки или решетку.

 Рыба и морепродукты									
Форель целая	Термообработка			80-100 °C		Нет	20-30 мин	2	 на  1)
	Жаркое			180-210 °C			15-25 мин		
Тунец кусочками	Термообработка			100 °C		Нет	10-30 мин	2	 на  1)

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

 Рыба и морепродукты									
Рыбное филе	Термообработка			80-100 °C		Нет	10-20 мин	2	 на  1)
	Жаркое			200-210 °C		Да	12-20 мин		
Мидии	Термообработка			100 °C		Нет	20-30 мин	2	 1)
Рыбный террин	Термообработка						15-50 мин		

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

🍏 Фрукты и овощи								
Яблоки	Яблоки кольцами	Вяление ¹⁾		60-70 °C	Нет	7 ч-8 ч	2	
	Яблоки ломтиками	Компот		100 °C		10-20 мин		
		Уваривание		90 °C		30-40 мин		
Груши ломтиками		Компот		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
		Уваривание		90 °C		30-40 мин		
Айва ломтиками		Термообработка ²⁾		100 °C	Нет	30-60 мин	2	
		Уваривание		90 °C		30-40 мин		

- 1) ► После выпечки оставить высыхать на ночь.
 ► Использовать только спелые и свежие продукты.
 ► Вставить деревянную ложку между панелью управления и дверцей, чтобы оставалась щель прибл. 2 см.
 ► Регулярно переворачивать продукты, тогда они сохнут равномернее.
- 2) ► В качестве заготовки для желе.



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

🍏 Фрукты и овощи							
Абрикосы дольками	Компот		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Вяление ¹⁾		65-75 °C		14 ч-16 ч		
	Уваривание		90 °C		30-40 мин		
Сливы половинками	Компот		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Уваривание		90 °C		30-40 мин		
Персики измельченные	Компот		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Уваривание		90 °C		30-40 мин		
Вишни без косточек	Компот		100 °C	Нет	10-20 мин	2	
	Уваривание		80 °C		30-40 мин		

- 1)
- ▶ После выпечки оставить высыхать на ночь.
 - ▶ Использовать только спелые и свежие продукты.
 - ▶ Вставить деревянную ложку между панелью управления и дверцей, чтобы оставалась щель прилб. 2 см.
 - ▶ Регулярно переворачивать продукты, тогда они сохнут равномернее.



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

Настройки

 Молочные продукты								
Сливочное масло	Размягчение ¹⁾			50-150 Вт	Нет	3-5 мин	2	
	Растапливание ¹⁾			150-250 Вт		4-6 мин		
Йогурт кремообразный	Приготовление		40 °C		Нет	5 ч-6 ч	2	
Йогурт плотный	Приготовление					7 ч-8 ч		
Молоко теплое	200 мл ¹⁾			700 Вт	Нет	1-2 мин	2	
	500 мл ¹⁾					3-5 мин		
Молоко горячее	200 мл ¹⁾			700 Вт	Нет	1-3 мин	2	
	500 мл ¹⁾					4-6 мин		

 Десерт								
Флан	Термообработка		90 °C		Нет	20-40 мин	2	
Карамельный пудинг	Термообработка					20-35 мин		
Компот	Приготовление в усиленном режиме ¹⁾		100 °C		Нет	7-12 мин	2	
	Термообработка					10-16 мин		

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

 Грибы								
Грибы порезанные	Сушка ¹⁾			700 Вт	Нет	15-25 мин	2	
	Уваривание ²⁾		100 °C			1 ч 15 мин-1 ч 30 мин		
Грибы целые	Уваривание ²⁾		100 °C		Нет	1 ч 15 мин-1 ч 30 мин	2	

¹⁾ ► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

²⁾ ► Использовать только предварительно отваренные грибы.

 Зелень								
	Сушка			700 Вт	Нет	3-5 мин	2	

► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.



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

Настройки

 Жидкости								
Молоко	Молоко теплое	200 мл		700 Вт	Нет	1-2 мин	2	
		500 мл				3-5 мин		
	Молоко горячее	200 мл				1-3 мин		
		500 мл				4-6 мин		
Вода	Вода теплая	200 мл				1-2 мин		
		500 мл				3-5 мин		
	Вода горячая	200 мл				1-3 мин		
		500 мл				4-7 мин		

► Использовать только принадлежности, пригодные для микроволновой печи.

Настройки

 Яйца							
Яйца всмятку	Термообработка		100 °C	Нет	8-12 мин	2	
Яйца вкрутую	Термообработка				15-20 мин		

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

► Каштаны мелко порезать и выложить на выстланную бумагой для выпечки принадлежность.

 Гигиена							
Стерилизация бутылочек для детского питания ¹⁾	Приготовление на пару		100 °C	Нет	10 мин	2	
Подготовка пустых банок для варенья	Приготовление на пару		100 °C	Нет	10 мин	2	
Окончательная стерилизация банок с вареньем	Приготовление на пару		100 °C	Нет	30 мин	2	

¹⁾ ► В завершение вынуть бутылочки из камеры и, перевернув, полностью просушить.

 Оздоровление								
Влажные салфетки	Приготовление на пару		80 °C		Нет	5-10 мин	2	 1)
Горячее обертывание	Приготовление на пару		80-100 °C		Нет	5-15 мин	2	 2)
Горячие камни для массажа	Приготовление на пару		70-80 °C		Нет	15-20 мин	Дно камеры ³⁾	
Мешочки с вишневыми косточками	Нагрев ⁴⁾			600 Вт	Нет	2-2,5 мин	2	

- 1) ► Влажные махровые полотенца положить по возможности по всей поверхности на решетку.
- 2) ► Подготовленные махровые полотенца положить по возможности по всей поверхности на решетку.
- 3) ► Подготовить чистые и гладкие камни подходящей формы и положить их прямо на дно камеры.
- Натереть горячие камни ароматическим маслом и положить на тело вместе с полотенцем.
- 4) ► Соблюдать указания изготовителя.

Режим «Автоматический»

🍞 Выпечка «аперитив» свежая	Применение	Указания
<p>15-30 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p> <p>⋮⋮⋮, ■■■, ■■■■</p> <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Печенье из слоеного или иного теста, закрытое или открытое, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пирожки из слоеного теста с начинкой • «Пицца-плюшки» • Палочки без начинки • Рогалики с ветчиной 	<p>Палочки без начинки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выбрать настройку «Слабое подрумянивание». ▶ Можно не смазывать яичным желтком.

🍲 Гратен	Применение	Указания
<p>30-50 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p> <p>■■■</p> <p>Подставка 2</p>	<p>Запеканки и гратен, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофельный гратен • Макаронный гратен • Рисовая запеканка • Лазанья • Мусака 	<p>–</p>

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Суфле, сладкая запеканка	Применение	Указания
<p>30-55 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p>  <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Сладкие и пикантные суфле, а также запеканки со взбитыми белками</p>	<p>Также подходит для приготовления кексов со взбитыми белками</p>

 Печеный картофель	Применение	Указания
<p>25-65 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p>  <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Запеченные картофельные гарниры, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Картофель ломтиками • Картофель кольцами • 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. ▶ Печеный картофель в алюминиевой фольге.

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Тушеное мясо	Применение	Указания
<p>1 ч 30 мин-2 ч 30 мин *</p> <p>Среднее и сильное подрумянивание</p>  <p>Подставка 2</p>	<p>Жаркое, закуски, гуляш, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тушеное мясо по-итальянски • Закуски • Ирландское рагу 	<p>▶ Гуляш, покрытый жидкостью</p> <p>Жаркое из большого куска говядины (>1 кг):</p> <p>▶ Выбор настройки «Сильное подрумянивание»</p>

 Пицца свежая	Применение	Указания
<p>25-35 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание</p>  <p>Подставка 2</p>	<p>Пицца по-домашнему, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пицца по-гавайски • Кальцоне • Мини-пиццы • «Пицца-плюшки» • Эльзасская пицца 	<p>–</p>

* Возможная длительность режима «Автоматический»

 Пирог	Применение	Указания
45-60 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ::::, ■■■■, ■■■■ Подставка 2	Открытые пироги и пироги киш, например: <ul style="list-style-type: none"> • Пирог со свежими фруктами • Пирог с замороженными фруктами • Сырный пирог • Луковый пирог со шпиком • Киш-лорен 	Сырный пирог: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание» или «Среднее подрумянивание».

 Хлеб	Применение	Указания
35-50 мин * Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания ::::, ■■■■, ■■■■ Подставка 2	Хлеб любых форм и размеров, например: <ul style="list-style-type: none"> • Крестьянский хлеб • Хлебцы • Фокачча • Булочки 	Сладкие булочки: ► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание».

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Плетенка	Применение	Указания
<p>30-45 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p>  <p>Подставка 2</p>	<p>Плетенка</p>	<p>Большие плетенки (1 кг муки):</p> <p>► Выбрать настройку «Среднее подрумянивание».</p>

 Изделия из дрожжевого теста с начинкой	Применение	Указания
<p>20-55 мин *</p> <p>Возможность выбора слабого, среднего и сильного подрумянивания</p>  <p>Подставка 2 или 1+3</p>	<p>Сладкая и пикантная выпечка из дрожжевого теста, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Круассан с ореховой начинкой • Косичка • Баба • Плюшки из дрожжевого теста • «Пицца-плюшки» 	<p>Круассан с ореховой начинкой:</p> <p>► Выбрать настройку «Слабое подрумянивание» или «Среднее подрумянивание».</p>

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Режим «Автоматический»

 Маффины, открытый пирог	Применение	Указания
<p>30-45 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание </p> <p>Подставка 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Маффины • Баба из сдобного теста 	<p>–</p>

 Кекс	Применение	Указания
<p>1 ч-1 ч 15 мин *</p> <p>Среднее подрумянивание </p> <p>Подставка 2</p>	<p>Кексы любого рода, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шоколадный кекс • Лимонный кекс 	<p>–</p>

* Возможная длительность режима «Автоматический»

Автоматическое разогревание

Δ Влажное разогревание	Применение	Указания
10-14 мин * Подставка 1 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда и готовые блюда, например: <ul style="list-style-type: none">• Овощи• Изделия из теста• Блюда с рисом• Мясо• Гратен• Омлеты	–

* Приблизительное время автоматического разогревания

Автоматическое разогревание

🕒 Разогревание до хрустящей корочки	Применение	Указания
14-18 мин * Подставка 1 или 1+3	Предварительно приготовленные блюда с тестом, например: <ul style="list-style-type: none">• Пицца• Выпечка «аперитив» из слоеного теста• Пирог с сыром• Открытый пирог• Тост• Весенние рулетики	▶ Для получения хрустящей корочки ставить блюда на перфорированную емкость для термообработки или решетку.

* Приблизительное время автоматического разогревания

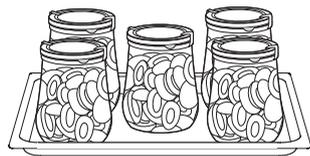
Стерилизация, консервирование

Продукты можно уваривать и стерилизовать в предусмотренных для этого банках. При этом можно использовать только неповрежденные банки со стеклянными крышками, подходящими резиновыми уплотнениями и правильно установленными крепежными зажимами. В банках с крышками с резьбой или байонетными затворами невозможен сброс давления, поэтому их нельзя использовать.



В камере возможно разместить до 5 банок максимальной емкостью 1 литр. Всегда использовать банки одинакового размера.

- ▶ Противень из нержавеющей стали вставить в подставку **1**.
- ▶ Равномерно заполнить продукты комнатной температуры в банки и при необходимости добавить жидкость (если требуется, сахар, соль или уксус).
- ▶ Закрывать банки в соответствии с указаниями изготовителя.
- ▶ Поставить банки на Противень из нержавеющей стали, как показано на рисунке. Они не должны касаться друг друга.
- ▶ Выбрать режим , а также температуру в камере согласно нижеприведенной таблице.
- ▶ В настройках режима работы выбрать **I→II**.
- ▶ Выбрать длительность согласно нижеприведенной таблице.
- ▶ Нажатием регулировочной ручки подтвердить настройки.
- ▶ По истечении указанной длительности выключить прибор, нажав сенсорную кнопку .
- ▶ Дверцу прибора оставить открытой в фиксированном положении.
- ▶ Банки должны полностью остыть в камере.



Стерилизация, консервирование

► Вынуть банки и проверить их герметичность.

 Овощи						
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	

¹⁾ ► Выполнить стерилизацию 2 раза, в промежутке полностью охладив банки.

Область применения

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

Тип	Серия	Размерная система
CSTMSLQ60	23015	60-600



J23014987-R01

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

