

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Кулинарный комплект Profi

ZB 8030

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Описание кулинарного комплекта

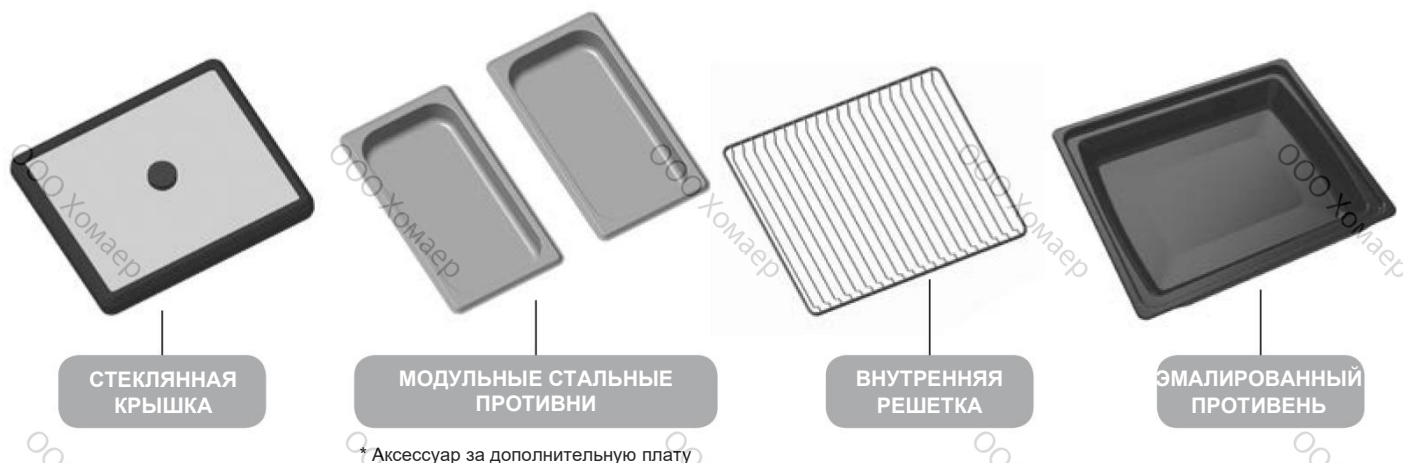
Благодаря стеклянной крышке с силиконовым уплотнителем вы сможете готовить на пару в обычном духовом шкафу.

При необходимости комплект без крышки можно использовать для приготовления рецептов, которым требуется традиционный нагрев.

Модульные противни (входят в комплект поставки) позволяют готовить разные блюда одновременно.

Приведенные в этом руководстве указания по приготовлению, уходу и очистке применимы только для оригинальных частей из комплекта поставки. Поэтому использование неоригинальных аналогов не рекомендуется.

Кулинарный комплект содержит:



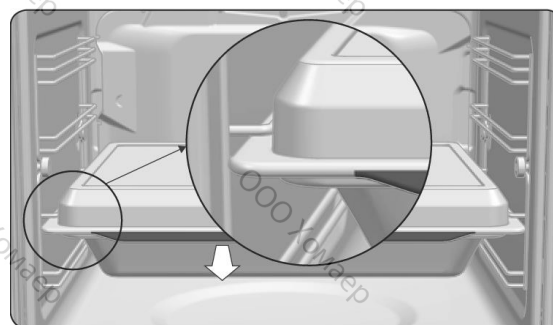
Указания по очистке и технике безопасности

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Не оставляйте продукты или емкости на поверхности дна рабочей камеры. Используйте только входящие в комплект поставки противни и решетки.

Для приготовления на пару с использованием кулинарного комплекта, его необходимо поместить на направляющие, как описано ниже:

1. Между двумя стержнями боковых направляющих или выдвижной тележки, если духовой шкаф ей оснащен.
2. Противень имеет специальные углубления, предназначенные для защиты от случайного выпадения. Противень должен быть установлен таким образом, чтобы углубления находились у задней стенки рабочей камеры и были направлены вниз.
3. С передней стороны противня предусмотрена выемка, облегчающая его извлечение. Эта выемка должна быть направлена наружу.



4. Возможна установка на 4 уровнях высоты. Рекомендуется использовать 1 и 2.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держитесь за ручку, чтобы снять крышку, так как после окончания приготовления под ней скапливается большое количество горячего пара. Не ставьте противень на дверцу духового шкафа!

ОЧИСТКА

Противень и аксессуары следует чистить теплой водой с мылом или мягким чистящим средством.

Будьте осторожны во время очистки стальных и окрашенных деталей. Используйте только такие губки или тканевые салфетки, которые не оставляют царапин.

Приготовление на пару с использованием кулинарного комплекта

Для приготовления на пару с использованием кулинарного комплекта:

- Разогрейте духовой шкаф (10 минут, 150°C).
- Залейте внутрь эмалированного противня 500мл воды.
- В зависимости от блюда установите на противень с водой решетку или модульные противни и положите на них продукты.
- Накройте стеклянной крышкой и поставьте в духовой шкаф, следуя указаниям по технике безопасности.

В таблице ниже представлена информация по приготовлению некоторых рецептов.

Значения представлены в качестве ориентира, окончательное время приготовления может отличаться в зависимости от типа, объема и свежести используемых продуктов.

Рекомендуется не размораживать замороженные продукты перед приготовлением на пару. Вместо этого вы можете увеличить время приготовления на 5 минут.

Не рекомендуется устанавливать температуру выше 180°C.



ВАЖНО

Информация по настройке режима приготовления находится в руководстве по эксплуатации духового шкафа.

	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ (БЕЗ ПРОДУКТОВ) (МИН.)	КОЛ-ВО ВОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (МЛ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
Цветная капуста		150	10	500	35
Брокколи		150	10	500	35
Зеленая спаржа		150	10	500	35
Картофель		150	10	500	45
Зеленая фасоль		150	10	500	50
Морковь		150	10	500	35
Горох		150	10	500	30
Цукини		150	10	500	35



ВАЖНО

Перед тем как поместить блюдо внутрь рабочей камеры, ее необходимо предварительно нагревать в течение 10 минут при 150°C.

OOO Хомаер

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

