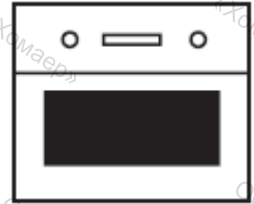


Руководство по приготовлению

Духовой шкаф

CBD 6340.0



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÖCHENTECHNIK

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 36 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppertsbusch-shop.ru



Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33



Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

**По вопросам сервисного обслуживания
просьба обращаться в Единый контакт-
ный центр сервисной службы:**

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры  
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

- 1 Примечание:
Чтобы подготовить наших технических специалистов к ремонтным работам и снабдить их необходимыми запчастями, при обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите следующую информацию:
- 2 Точный адрес.
- 3 Номер телефона и, если имеется, факс.
- 4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.
- 5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).
- 6 Дата заказа или поставки.
- 7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания. Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

Авторское право

Данный документ защищен законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.

Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.

Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного Руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

Полнота

Данный документ содержит 28 страниц.

Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

Следует помнить, что данное Руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к Вашему прибору.

Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное Руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.

Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.

Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	7
ДРУГИЕ РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	9
ЭКОЛОГИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	9
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	10
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМАХ С ПАРОМ.....	10
Использование и советы.....	10
Струя пара.....	11
Остаточная влага в духовом шкафу	11
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ С ПАРОМ	12
РАЗМОРАЖИВАНИЕ.....	12
ТАБЛИЦЫ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ – ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	13
Овощи	13
Закуски, паста и гарниры	14
Хлеб	14
Яйца	14
Рыба.....	15
Мясо	16
Птица	16
Десерты	17
Метод «су-вид»	17
Регенерация.....	18
Размораживание	18
ТАБЛИЦЫ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
Птица	19
Мясо	20
Рыба.....	22
Пицца	23
Хлеб	23
Закуски и паста	24
Кондитерские изделия.....	25
Размораживание	27

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, помните, что доступные функции варьируются в зависимости от модели.

Функции вашего духового шкафа описаны в «Руководстве пользователя», которое прилагается к данному документу.



ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ НАГРЕВ

Данный режим используется для приготовления тортов, когда требуется равномерное распределение тепла для получения воздушной текстуры.



ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ

Подходит для приготовления жареного мяса и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло по рабочей камере прибора, благодаря чему уменьшается длительность и температура приготовления.



ГРИЛЬ / НИЖНИЙ НАГРЕВ

Идеально подходит для жарения. Этот режим можно использовать для приготовления любых кусков мяса любого размера.



ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ

Подходит для приготовления более крупных кусков, чем позволяет приготовить стандартный гриль; мощность жарения увеличена, благодаря чему блюдо быстрее подрумянивается.



ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ

Жарение и подрумянивание. Данный режим позволяет подрумянить поверхность продукта, не затрагивая его внутреннюю часть. Хорошо подходит для приготовления небольших по толщине продуктов, например, стейков, ребрышек, рыбы и тостов.



ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ

Для равномерного поджаривания и одновременного подрумянивания поверхности. Идеально подходит для смешанных и крупных блюд, например, домашней птицы и дичи. Мясо рекомендуется положить на решетку, а вниз поставить поддон для сбора мясного сока.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только из нижней части рабочей камеры. Данный режим подходит для подогрева блюд или для расстойки теста и аналогичных продуктов.



ПИЦЦА ÖKOTHERM

Идеально подходит для приготовления пиццы и пирогов, фруктовых тартов и бисквитов



ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ ÖKOTHERM

Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревательного элемента, расположенного на задней стенке рабочей камеры. Благодаря этому равномерному распределению температуры вы можете готовить на двух уровнях одновременно.



ЭКО

Режим для приготовления в духовом шкафу с минимально возможным потреблением энергии. Для приготовления используется стандартный нагрев, и, в зависимости от модели, за несколько минут до окончания приготовления прибор отключается, а для завершения приготовления используется остаточное тепло внутри рабочей камеры. Данный режим рекомендуется для жарения рыбы и всех типов мяса.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данный режим подходит для медленного размораживания продуктов, в частности, блюд, которые подаются без разогрева, например, супы, выпечка, тарты, пироги и т.д. В некоторых моделях режим размораживания может использоваться для разогрева блюд на двух уровнях при помощи системы горячего воздуха. Высокий уровень HI подходит для мяса в целом, а низкий LO – для рыбы, выпечки и хлеба. В моделях духовых шкафов с паром для деликатной разморозки без потери сочности продукта можно использовать режим «100% пар».



БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Благодаря этому режиму духовой шкаф быстро разогревается до заданной температуры. Используйте этот режим, если в рецепте блюда указано, что рабочую камеру необходимо предварительно разогреть до определенной температуры.



100% ПАР

Данный режим идеально подходит для приготовления овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса. По сравнению со стандартными режимами приготовления этот режим способствует сохранению полезных свойств ингредиентов, блюдо получается более сочным, при этом на его приготовление требуется меньше времени. Кроме того, этот режим можно использовать для деликатного размораживания продуктов, не пересушивая их. Также данный режим подходит для приготовления методом «су-вид».



РЕГЕНЕРАЦИЯ

Данный режим подходит для разогрева готовых блюд: ранее приготовленные блюда, замороженные продукты и блюда, приготовленные днем ранее. Благодаря деликатному и равномерному нагреву блюду придается дополнительная сочность, словно оно только что было приготовлено. Предусмотренная длительность работы режима составляет 20 минут. Вы можете изменить это время, исходя из объема блюда и необходимой степени его готовности.



ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ НАГРЕВ С ПАРОМ

Данный режим особенно хорошо подходит для придания дополнительной сочности таким продуктам, как курица или рыба. При приготовлении в этом режиме лазаньи или картофельного gratena потребуются меньше времени, чем в стандартных режимах.

Кроме того, используйте этот режим для профессионального приготовления высококачественного хлеба. Пар придаст корочке превосходный цвет, блеск и влажность.



ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С ПАРОМ

Этот режим лучше всего подходит для приготовления объемных блюд с длительным приготовлением, например, жареной говядины, томленной свиной шеи или тушеной телятины. По сравнению со стандартными методами приготовления в данном режиме занимает меньше времени, при этом блюдо получается значительно сочнее.

ДРУГИЕ РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Подробное описание использования этих режимов представлено в «Руководстве пользователя» для вашей модели духового шкафа.



KÜPPERSBUSCH ÖKO-CLEAN®

Режим KÜPPERSBUSCH ÖkoClean® облегчает удаление жира и других остатков пищи, которые пригорели к

стенкам рабочей камеры прибора. Во время цикла очистки подсветка духового шкафа будет выключена.

Для размягчения устойчивых загрязнений на стенках пустой рабочей камеры также можно использовать режим «100% пар».

ЭКОЛОГИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Рекомендации для экономии электроэнергии:
- Убирайте из духового шкафа все неиспользуемые принадлежности.
- Используйте посуду, предназначенную для духовых шкафов, лучше темного цвета.
- В процессе приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.
- Старайтесь не разогревать пустой духовой шкаф. Если рецепт позволяет, ставьте блюдо в холодную рабочую камеру.
- Если духовой шкаф имеет режим ECO, используйте его каждый раз, как позволяет рецепт.
- При длительном приготовлении выключайте прибор за 5-10 минут до окончания приготовления, чтобы использовать остаточное тепло.
- Если ваш духовой шкаф имеет режимы с обдувом, готовьте сразу несколько блюд.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Разные модели прибора могут иметь разный набор режимов приготовления. В таблицах далее представлено время приготовления по основным функциям.

Показатели времени и температуры, представленные в таблицах, являются ориентировочными. Рекомендуется начинать с самых низких значений и увеличивать их по мере необходимости.

Для моделей духовых шкафов 45 см: длительность и температура приготовления обычно немного меньше, чем для духовых шкафов 60 см. Всегда используйте нижнюю границу показателей, указанных в таблицах.

В целом, показатели времени, представленные в таблицах, рассчитаны для установки блюда в холодную рабочую камеру.

Если рабочую камеру требуется предварительно нагреть, то в рецепте об этом упоминается отдельно.

Некоторые модели оснащены функцией быстрого предварительного нагрева. Эта

функция позволяет уменьшить время приготовления относительно показателей в таблицах. При использовании этой функции дождитесь, пока не будет достигнута заданная температура, и только после этого помещайте блюдо в рабочую камеру.

Уровни для приготовления идут в следующем порядке (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний
- 3: Верхний

Уровни 4 и 5 подходят для приготовления на гриле и жарения

Для моделей духовых шкафов 45 см: самый подходящий уровень для приготовления – это всегда уровень 1. Уровни 2 и 3 подходят для приготовления на гриле и жарения.

Ставьте блюдо в центр полки или решетки, чтобы добиться наиболее равномерного приготовления

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМАХ С ПАРОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И СОВЕТЫ

Для приготовления свежих или замороженных овощей, мяса и птицы используйте перфорированный противень. При этом крайне важно на самый нижний уровень поставить неперфорированный противень, в который будут стекать жидкости, благодаря чему прибор не будет пачкаться. Перфорированный противень с ингредиентами следует устанавливать на второй уровень.

Неперфорированный противень используется для приготовления на пару таких нежных блюд, как десерты из фруктов, пау и клецки.

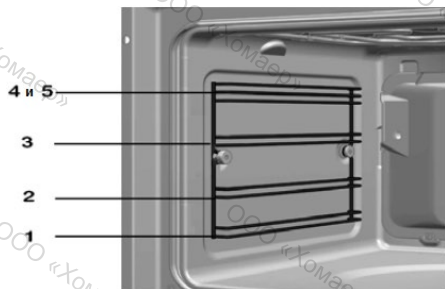
Решетка используется для приготовления в небольших емкостях, например, в десертных мисках, и для регенерации (разогрева) блюд на тарелках.

Более подробную информацию вы найдете в таблицах.

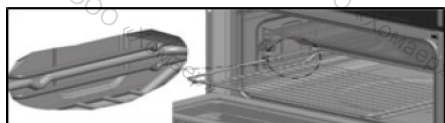


ПРИМЕЧАНИЕ

Показатели длительности и температуры приготовления носят ориентировочный характер. Длительность приготовления будет варьироваться в зависимости от типа и качества продукта.



Для того, чтобы вытащить решетку, приподнимите ее за переднюю часть, когда зубцы безопасности соединены с боковинами рабочей камеры прибора (см. рисунок).



При приготовлении на решетке блюд, из которых может течь жидкость, рекомендуется использовать решетку вместе с противнем.



ПРИМЕЧАНИЕ

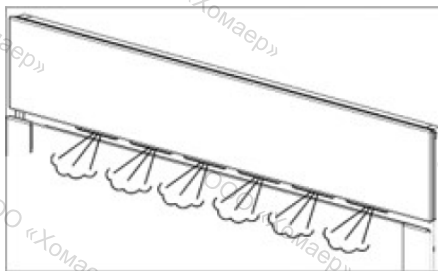
При длительном процессе приготовления может потребоваться долить в бак воды.

Духовой шкаф оповестит вас, когда это потребуется.

СТРУЯ ПАРА

Из фронтальной части прибора периодически может выходить струя пара – это совершенно нормальное явление.

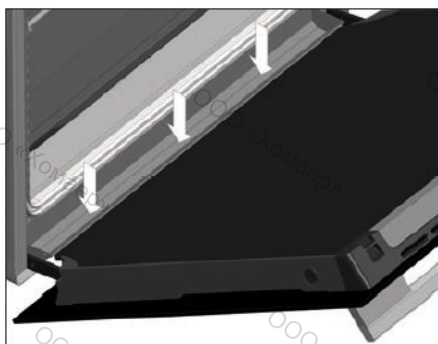
Струйки пара становятся особенно заметными в зимнее время или в условиях повышенной влажности.



ОСТАТОЧНАЯ ВЛАГА В ДУХОВОМ ШКАФУ

Если вы хотите, чтобы внутри духового шкафа оставалось меньше воды, рекомендуем установить противень на нижний уровень рабочей камеры (уровень 1). Оставшуюся влагу можно легко собрать тряпочкой или салфеткой.

Конденсат с дверцы собирается в нижней фронтальной части прибора. Избыточная вода может перелиться и повредить кухонный шкаф, поэтому не забывайте осушать данную зону после приготовления. Для этого просто откройте дверцу духового шкафа.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ С ПАРОМ

- Блюда или овощи, которые необходимо готовить продолжительное время, например, картофель, можно ставить в холодный духовой шкаф.
- Предварительно нагрейте духовой шкаф, если хотите получить степень готовности «аль денте» или добиться оптимальной готовности блюда. Это позволит вам в большей степени воздействовать на результат приготовления.
- Длительность приготовления, указанная в таблицах, носит исключительно ориентировочный характер. Используйте минимальный показатель, если хотите добиться степени «аль денте». Однако, если вы предпочитаете более нежную текстуру, готовьте блюдо дольше.
- Блюда, которые необходимо подрумянить, например, курицу в коже или запеченную лазанью («о-гратен»), сначала готовьте в подходящем режиме с паром, а затем - в режиме гриля 5-10 минут при температуре 200°C.
- Рагу, которые готовятся достаточно длительное время, рекомендуется перемешивать каждые 45 минут.
- При приготовлении рыбы или мяса на пару установите на уровень 1 неперфорированный противень, благодаря чему вам будет проще очищать рабочую камеру после приготовления.

Метод «су-вид»

- Оптимальный режим для приготовления методом «су-вид» (в вакууме) – это «100% пар», т.к. в этом режиме вы можете готовить при низкой температуре.
- Если вы хотите уйти от привычного вида при приготовлении рыбы методом «су-вид», попробуйте уменьшить длительность приготовления на 1 минут и довести рыбу на сковороде-гриль.
- При завершении приготовления свиных ребрышек методом «су-вид» вытащите их из пакета, положите на стеклянное блюдо и готовьте в течение 45 минут при температуре 190°C в стандартном режиме духового шкафа, поливая соусом каждые 10-15 минут.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



















- Для размораживания продукты необходимо достать из упаковки и положить на противень или блюдо.
- Большие куски мяса или рыбы размораживайте на решетке, поставив под нее противень для сбора влаги.
- Перед приготовлением мясо и рыбу не рекомендуется размораживать полностью. Поверхность продукта просто должна стать мягкой, чтобы его можно было приправить.
- После размораживания продукт требуется обязательно приготовить.
- Повторно замораживать размороженные продукты не рекомендуется.

Показатели времени, приведенные в таблицах для размораживания паром и для оттаивания, носят ориентировочный характер. Время, необходимое для размораживания, будет зависеть от температуры окружающей среды, веса продукта и степени его заморозки.

В моделях духовых шкафов с паром для деликатного размораживания без потери сочности продукта можно использовать режим «100% пар».

ТАБЛИЦЫ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ – ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

ОВОЩИ

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН)	ПОСУДА
Баклажан (кружочками 1 см)*	0,15	2	100% 	100	8	Перфорированный противень
Брокколи (соцветия на ножке)*	0,25	2	100% 	100	8-13	Перфорированный противень
Кабачок (кружочками 1 см)*	0,20	2	100% 	100	5-7	Перфорированный противень
Цветная капуста (соцветия на ножке)*	0,25	2	100% 	100	7-15	Перфорированный противень
Замороженный шпинат**	0,20	2	100% 	100	10-12	Перфорированный противень
Шпинат*	0,20	2	100% 	100	5-7	Перфорированный противень
Замороженный горошек*	0,30	2	100% 	100	4-7	Перфорированный противень
Стручковый горох (в стручках 10 см)*	0,20	2	100% 	100	10-15	Перфорированный противень
Початки кукурузы	1 шт.	2	100% 	100	45	Перфорированный противень
Замороженное овощное рагу**	0,30	2	100% 	100	12	Перфорированный противень
Овощное рагу*	0,30	2	100% 	100	7-10	Перфорированный противень
Картофель без кожуры (четвертинками)	0,40	2	100% 	100	15	Перфорированный противень
Картофель в кожуре (гарнир, 30 г)	0,50	2	100% 	100	20-25	Перфорированный противень
Болгарский перец (полосками)*	0,25	2	100% 	100	5-7	Перфорированный противень
Лук-порей (кружочками 1 см)	0,20	2	100% 	100	13-15	Перфорированный противень
Грибы (четвертинками)*	0,20	2	100% 	100	10-12	Перфорированный противень
Морковь (кружочками 1,5 см)	0,30	2	100% 	100	15	Перфорированный противень
Морковь (полосками 10 см)	0,25	2	100% 	100	10-13	Перфорированный противень

* требуется предварительный нагрев / ** установите противень

ЗАКУСКИ, ПАСТА И ГАРНИРЫ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Лазанья*	0,80-1	2		180	30	Решетка + стеклянный поддон
Картофельный гратен*	0,80-1	2		185	40-45	Решетка + стеклянный поддон
Рис + жидкость	0,20 + 0,25 мл	2	100% 	100	15	Решетка + стеклянный поддон
Чечевица + жидкость	0,20 + 0,375 мл	2	100% 	100	55-65	Решетка + стеклянный поддон

* гриль 200°C 10 мин.















ХЛЕБ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Белый хлеб	0,50	2		180-200	30-40	Противень
Фокачча	0,80	2		180-190	45-55	Мелкий поддон + решетка
Песочное тесто	0,65	2		180-185	25-35	Мелкий поддон + решетка
Замороженный хлеб	10 шт. 0,10	2		185	30	Решетка

ЯЙЦА


	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Яйца, вкрутую	5 шт.	2	100% 	100	13-15	Перфорированный противень
Яйца, при низкой температуре	5 шт.	2	100% 	100	25-30	Перфорированный противень

РЫБА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Хек */**	0,20	2	100% 	70	10-13	Перфорированный противень
Сибас (филе целой тушки) */**	0,85	2	100% 	70	15-17	Перфорированный противень
Сибас (филе) */**	0,15	2	100% 	70	8-12	Перфорированный противень
Дорадо (филе целой тушки) */**	0,50	2	100% 	70	12-15	Перфорированный противень
Лосось (филе) */**	0,15	2	100% 	70	10-12	Перфорированный противень
Тунец (кусочками) */**	0,15	2	100% 	70	12	Перфорированный противень
Осьминог (целый) */**	0,70	2	100% 	100	35-40	Перфорированный противень
Осьминог (щупальца) */**	0,45	2	100% 	100	50-55	Перфорированный противень
Лангустин */**	15 шт.	2	100% 	90	5-7	Перфорированный противень
Креветка */**	15 шт.	2	100% 	90	5-7	Перфорированный противень
Креветка мелкая */**	15 шт.	2	100% 	90	7-10	Перфорированный противень
Мидии */**	0,50	2	100% 	100	10	Перфорированный противень
Моллюски */**	0,50	2	100% 	100	8-10	Перфорированный противень
Сибас / хек / дорадо (филе целой тушки)	100 гр	2		145	13-15	Решетка + стеклянный поддон




* требуется предварительный нагрев / ** установите противень

МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Японские пельмени	15 шт.	2	100% 	100	7-10	Перфорированный противень
Ростбиф	0,80	2		175	30-35	Решетка
Тушеная говядина *	1,3	2		150	120	Решетка + стеклянный поддон
Томленая свиная шея **	1,5	2		140/145	180	Решетка








* перемешивайте каждые 45 минут / ** установите противень

ПТИЦА






	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Курица (бедро и верхняя часть бедра) *	15 шт.	2		100	7-10	Перфорированный противень
Курица (целые грудки)	0,80	2	100% 	100	30-15	Решетка
Курица (филе 1 см)	1,30	2	100% 	100	120	Решетка + стеклянный поддон

* перевернуть; для получения нежной кожицы готовить в режиме гриля 10 мин. при температуре 200°C

ДЕСЕРТЫ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Крем-карамель	1,00	2	100% 	90	45-50	Неглубокая миска
Крем-карамель	1,00	2	100% 	90	35	Стекланный поддон
Заварной крем	0,80	2	100% 	80-85	25-30	Отдельные емкости
Десерт из печеных яблок	5 шт.	2	100% 	100	15-17	Решетка + стекланный поддон
Десерт из печеных яблок (кусочками)	0,35	2	100% 	100	12	Решетка + стекланный поддон
Выпечка	0,80	2		180	15-18	Перфорированный противень
Выпечка из слоеного теста	0,80	2		180	15	Перфорированный противень

МЕТОД «СУ-ВИД»

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Сибас (филе)*	0,12	2	100% 	65	12	Перфорированный противень + вакуумный пакет
Лосось (филе)	0,15	2	100% 	55	15	Перфорированный противень + вакуумный пакет
Куриная грудка	0,15	2	100% 	70	20	Перфорированный противень + вакуумный пакет
Свинные ребрышки**	0,70-0,80	2	100% 	75	мин. 5 ч.	Перфорированный противень + вакуумный пакет
Свежая панчетта	0,25	2	100% 	75	мин. 5 ч.	Перфорированный противень + вакуумный пакет
Грибы четвертинками	0,10	2	100% 	65	30	Перфорированный противень + вакуумный пакет


* 11 мин. + доведение на варочной панели, чтобы придать рыбе новый вкус

** довести до готовности в стеклянном поддоне в течение 45 мин. при температуре 190°C

РЕГЕНЕРАЦИЯ



















	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Рис	0,30	2		120	20	Решетка + стеклянный поддон
Смешанное блюдо (рыба + гарнир)	0,80	2		120	20	Решетка + стеклянный поддон
Осьминог (щупальца)	0,25	2		120	20	Решетка + стеклянный поддон
Лазанья	0,50	2		120	20	Решетка + стеклянный поддон
Рыба	0,40	2		120	20	Решетка + стеклянный поддон

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Белый хлеб	0,15	2	100% 	70	12	Перфорированный противень
Лосось	0,70	2	100% 	100	35-40	Перфорированный противень
Сибас / хек / дорадо (филе целой тушки)	0,45	2	100% 	100	50-55	Перфорированный противень
Куриные грудки	15 шт.	2	100% 	90	5-7	Перфорированный противень
Свинья корейка (полоски)	15 шт.	2	100% 	90	5-7	Перфорированный противень

ТАБЛИЦЫ ДЛИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПТИЦА

	ВЕС (кг)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН)	ПОСУДА
Утка	1,50	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
						
Утиная грудка	0,40	Верхний		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
						
Утиные бедра	2 шт.	Средний		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
						
Курица	1,20	Нижний		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
						
Куриные бедра	4 шт.	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
						
Индейка	4,00	Нижний		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	
						

МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Жареная телятина	2,00	Нижний		190-210	85-90	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Жареная говядина	0,60	Средний		190-210	45-50	Противень
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Фаршированное жареное мясо	1,00	Средний		175-180	45-50	Противень
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Отбивные из говядины	0,50	Средний		220	15	Решетка
Бифштекс	1,00	Средний		220	15	Решетка
				220	25-30	
Тушеный стейк (из говядины)	1,00	Средний		180-200	33-45	Противень
				180-200	25-30	
Жареная свинина	1,00	Средний		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Отбивные из свинины	0,50	Средний		200—220	15	Решетка
Свиная лопатка	1,50	Средний		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	

МЯСО

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°С)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Молочный поросенок	1,40	Средний		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
Свиные ребрышки	0,50	Средний		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
Свиной окорок	1,00	Средний		190-210	50-55	Противень
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан	2 куска	Средний		180	15	Решетка
				190-200	12-15	
Ягненок	1,00	Средний		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Нога без кости	0,60	Средний		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
Кенгуру	2,00	Нижний		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	

РЫБА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Сибас, запеченный в соли	1,00	Средний		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
Дорадо	1,00	Средний		190-200	20-25	Противень
				190-200	10-15	
Медальоны из хека	1,10	Средний		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
Медальоны из лосося	1,10	Средний		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	
Рыбный мусс	2,00	Нижний		160	50	Неглубокая миска
				150-160	60-65	
Волованы с рыбой	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень

* Для этих блюд предварительно разогрейте пустую рабочую камеру, и как только температура достигнет заданного уровня, поставьте внутрь блюдо

ПИЦЦА






	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Пицца на толстом тесте	0,60	Средний		190-210	30-35	Решетка
				190-200	20-25	
Пицца на тонком тесте	0,60	Средний		190-200	15-20	Решетка
				190-200	10-15	

ХЛЕБ
























	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Белый хлеб	0,50	Средний		200-220	20-25**	Противень
Ржаной хлеб	0,15	Средний		200-220	10-15**	Противень
Хлеб из цельнозерновой муки	0,15	Средний		200-220	10-30**	Противень

** Функция предварительной расстойки теста , 100 °C, приблизительно 30 минут.

















ЗАКУСКИ И ПАСТА

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Печеный картофель	1,00	Нижний		180-190	55-60	Противень
				180-200	40-45	
Овощи-гриль	1,00	Средний		190-210	30-45	Решетка
Грибы	0,50	Средний		200-210	13	Решетка
Лазанья		Средний		200-210	35-40	Противень

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Смесь для бисквита	0,50	Средний		180-200*	25-30	Неглубокий поддон
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто	0,50	Средний		170-190*	20-25	Неглубокий поддон
				170-180*	25-30	
						
Песочное тесто	0,5	Средний		180-190*	15-20	Неглубокий поддон
				170-180*	15-20	
						
Тесто	0,3	Средний		180-190*	20-22	Противень
				180-190*	18-20	
						
Слоеное тесто	0,50	Средний		180-190*	18-20	Противень
Творожный пирог	0,40	Средний		180*	24	Противень
				180-190*	20	
						
Заварное тесто	0,50	Средний		190*	30	Неглубокий поддон
Чизкейк	0,80	Средний		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
						
Медовое тесто	0,60	Средний		170-190*	40-45	Неглубокий поддон
				180-190*	35-40	
						

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ)	УРОВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕР. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.)	ПОСУДА
Меренги		Средний		100-110	190	Противень
			 	100-110	170-180	
Миндальное безе	0,50	Верхний		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1 л	***		45-40	8 часов	Баночки для йогурта
Варенье	1,00	Средний		100-110	18-20	Банка
Кексы	0,40	Средний		200-210*	30	Формочки
				200*		
Тесто	0,40	Нижний		200-220*	25-30	Противень
				200*	25	
Бисквит	0,60	Средний		170-180*	35	Неглубокий поддон
				165-170*		
Десерт из печеных яблок	0,50	Нижний		160-170	35	Противень
Крем-карамель	1 л	Средний		100	60-70	Форма для пудинга
Заварное тесто	0,20	Средний		200*	10-12	Противень
				190-200*	8-10	

* Для этих блюд предварительно разогрейте пустую рабочую камеру, и как только температура достигнет заданного уровня, поставьте внутрь блюдо.

*** Поставьте баночки для йогурта непосредственно на дно рабочей камеры.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

ПРОДУКТ	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ		ВЕРХНИЙ УРОВЕНЬ	
	ВЕС	ВРЕМЯ	ВЕС	ВРЕМЯ
Хлеб	½ кг	35 мин.		
Торт	½ кг	25 мин.		
Рыба	½ кг	30 мин.		
Рыба	1 кг	40 мин.		
Курица			1 кг	75 мин.
Курица			1,5 кг	90 мин.
Говяжий сустав			½ кг	40 мин.
Мясной фарш			½ кг	60 мин.
Мясной фарш			1 кг	120 кг



kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL