

Инструкция по эксплуатации

KitchenAid

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
Защита окружающей среды	8
Установка	8
Встраивание прибора	8
Перед подключением	9
После подключения	9
Перед первым использованием	9
Принадлежности	10
Установка термощупа	11
Компоненты прибора	12
Панель управления	12
Блок. клавишей	13
Сообщения	13
Быстрые клавиши	14
Включение/Выключение/Пауза	15
Кухонный таймер	15
Изменение настроек	16
Спец. функции	20
В вакууме	26
Размораж. паром	28
Повт.разогрев	29
Пар	30
Вспомогат. режим	32
Чистка и уход	33
Данные для тестирования эффективности нагрева	35
Технические характеристики	35
Знакомство с <i>Chef touch</i>	36
Применение метода <i>Chef touch</i>	37
Пакеты для запекания	38
Подготовка пакетов	38
Указания по использованию прибора	39
Приготовление блюд в паровой духовке	40
Использование шокового охладителя	41
Указания по хранению упакованных продуктов в холодильнике/морозильнике	41
Использование паровой духовки для разогрева	42
Таблица приготовления блюд	43
Рекомендации по приготовлению блюд	46
Поиск и устранение неисправностей	48
Сервис	48

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предвещается символом “Опасность” и следующими словами:

! ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.

! ВНИМАНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- Сохраняйте инструкцию для возможности консультаций в будущем.
- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Для перемещения и установки прибора необходимо участие двух или более человек.
- Не подключайте прибор к электросети до завершения работ по установке.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.

- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания в кухонный модуль прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если печь оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители и разветвители.
- Не подключайте прибор к розетке с дистанционным управлением или таймером.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы людей и животных и материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения настоящих правил и предостережений.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время и сразу же после использования прибора: опасность ожогов. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах.
- Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.


- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла легко воспламеняются. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла легко воспламеняются. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим содержанием жира, масла или спирта (рома, коньяка, вина).
- Не используйте пароочистители.
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики..
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур, чтобы прибор было нельзя подсоединить к электросети.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковочного материала

- Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ 
- Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева микроволновой печи, только если это указано в таблице приготовления или в рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

Установка

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом.

В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший Сервисный центр.

Во избежание повреждений снимайте прибор с основания из пенопласта только в момент установки.

Встраивание прибора

При установке прибора следуйте указаниям прилагаемой инструкции по встраиванию.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Дети не должны участвовать в операциях установки. Не допускайте детей к прибору во время установки. Держите упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) вне доступа детей во время и после установки прибора.

Перед подключением

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в вашем доме.

Перед началом установки убедитесь, что камера духовки пуста.

Убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Убедитесь, что при закрытии дверца плотно прилегает к корпусу микроволновой печи, и что внутреннее уплотнение дверцы не повреждено. Выньте из духовки все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной тряпкой.

Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения. Не погружайте сетевой шнур в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.

После подключения

Прибор можно использовать только при плотно закрытой дверце.

Прибор должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за травмы людей и животных и материальный ущерб, возникающие вследствие несоблюдения данного требования.

Если сетевой шнур слишком короткий или поврежден, его необходимо заменить. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

Перед первым использованием

- 1. Откройте дверцу**, выньте принадлежности и убедитесь, что камера духовки пуста.
Ополосните емкость парогенератора водой из-под крана (без добавления моющих средств), после чего заполните емкость до отметки "МАХ".
Вставьте емкость в гнездо и убедитесь, что она надежно зафиксировалась на своем месте.

- 2. Запустите функцию калибровки** и следуйте указаниям, выводимым на дисплей.

Примечание

При этом включится насос, отвечающий за заполнение и слив парогенератора. Сначала будет слышен более громкий шум, связанный с всасыванием воздуха. Когда насос снова заполнится водой, шум станет тише.

Это является нормальным и не должно служить причиной для беспокойства.

После завершения калибровки дайте духовке остыть до комнатной температуры, а затем протрите насухо все влажные поверхности.

Слейте воду и высушите емкость парогенератора перед последующим использованием.

Принадлежности

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверяйте их пригодность для использования в комбинированных духовках-пароварках.

Размещайте посуду на решетке. Она выдерживает больший вес, чем противень для выпечки или перфорированный противень.

Оставляйте не менее 30 мм между верхним краем посуды и потолком камеры так, чтобы внутрь посуды могло попадать достаточное количество пара.

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используйте перфорированную посуду, когда это возможно (например, для приготовления овощей). Пар будет иметь свободный доступ к продуктам со всех сторон, что способствует равномерности приготовления.

Пар легко проникает в пространство между крупными кусками (например, крупными картофелинами). Это обеспечивает равномерность и высокую эффективность приготовления: большие объемы продуктов будут готовиться за то же время, что и малые объемы. Выкладывая продукты с промежутками — так, чтобы пар поступал одинаково свободно ко всем частям, — можно добиться равного времени приготовления для малого и для большого количества продуктов.

Блюда в виде сплошной массы (например, запеканки или выпечка), а также такие продукты, как горошек или спаржа, в которых свободное пространство между отдельными частями мало или совсем отсутствует, требуют большего времени приготовления, поскольку доступ пара затруднен.

ГУБКА

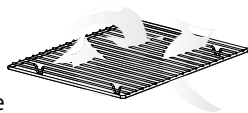
Прилагаемая губка предназначена для удаления конденсата, который может образовываться в остывшей духовке после приготовления пищи. Во избежание ожогов протирайте духовку, только когда она остынет.

РЕШЕТКА

Решетка способствует циркуляции горячего воздуха вокруг продуктов.

Выкладывайте продукты непосредственно на решетку или используйте ее в качестве подставки для горшков, форм и другой посуды.

Если вы кладете продукт непосредственно на решетку, разместите под ней противень-поддон.



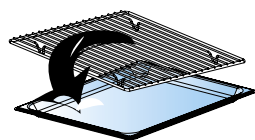
ПРОТИВЕНЬ-ПОДДОН

Размещайте противень-поддон под решеткой или перфорированным противнем. Он может также использоваться как емкость или лист для выпечки или запекания.

Противень-поддон служит для сбора капель и частиц продукта, которые иначе испачкали бы внутренние поверхности духовки. Не ставьте посуду непосредственно на дно духовки.

Перфорированный противень **Используйте перфорированный противень** для приготовления на пару таких продуктов, как рыба, овощи и картофель.

Не используйте перфорированный противень для риса и других круп.



ЕМКОСТЬ

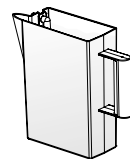
ПАРОГЕНЕРАТОРА

Емкость парогенератора находится за дверцей.

Для всех режимов приготовления, кроме режима конвекции, емкость должна быть заполнена водой.

Заполняйте емкость водой из-под крана до отметки "MAX".

Используйте только свежую водопроводную или негазированную бутилированную воду. Не наливайте в емкость дистиллированную или фильтрованную воду и другие жидкости.



Обязательно опорожняйте емкость после каждого использования. Это необходимо по соображениям гигиены, а также для предотвращения конденсации влаги внутри духовки.

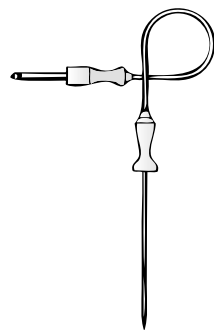
Осторожно и медленно (чтобы не расплескать воду) извлеките емкость из отсека. Оставьте емкость в горизонтальном положении так, чтобы остатки воды могли стечь из гнезда клапана.

ТЕРМОЩУП

Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.

Термощуп предназначен для измерения внутренней температуры продуктов в интервале от 30 °C до 100 °C. В момент достижения установленной температуры прибор выключается и на дисплей выводится сообщение "Температура достигнута".

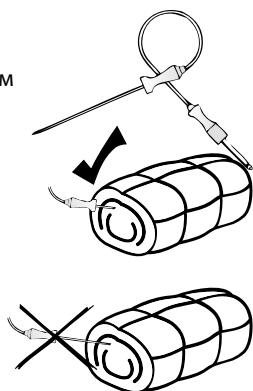
Запрещается погружать термощуп в воду во время чистки. Просто протрите его чистой влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.



Установка термощупа

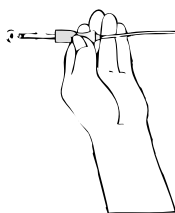
1. ВСТАВЬТЕ ТЕРМОЩУП в продукт, когда тот находится на кухонном столе.

Термощуп следует вставлять в продукт как можно глубже: это обеспечит более достоверные показания температуры.



2. ПОМЕСТИТЕ подготовленный таким образом продукт в духовку.

3. СДВИНЬТЕ НАЗАД КОЛПАЧОК и подсоедините термощуп к гнезду на стенке духовки. Убедитесь, что провод не зажат, до и после закрытия дверцы. В гнезде и на штекере термощупа отсутствует напряжение.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНТРОЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ

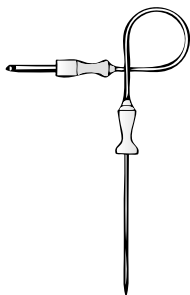
Обычно термощуп рекомендуется устанавливать так, чтобы его кончик находился в самой толстой части продукта, поскольку именно ей требуется наибольшее время для прогрева.

Кончик щупа не должен касаться костей, которые могут иметься в продукте.

Кроме того, не вставляйте щуп в жирные части, так как они нагреваются быстрее, а значит, показания температуры будут недостоверными. По возможности устанавливайте щуп так, чтобы его кончик не касался стенок и дна посуды.

Задаваемая температура должна превышать текущую температуру продукта.

Термощуп нельзя использовать при приготовлении десертов, варенья и джема, а также блюд, которые необходимо варить или тушить в течение длительного времени. Это связано с тем, что самое высокое устанавливаемое значение температуры составляет 100°C.



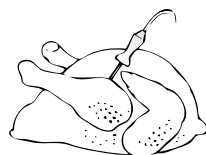
Запрещается погружать термощуп в воду во время чистки. Просто протрите его чистой влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.

Запрещается использовать духовку, если термощуп находится в камере, но не подключен к гнезду. Несоблюдение этого требования может привести к выходу щупа из строя.

Используйте только пищевой термощуп, поставляемый в комплекте или рекомендуемый Сервисным центром. Использование представленных в продаже термощупов других марок может привести к неудовлетворительным результатам или повреждению духовки.

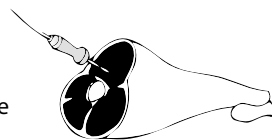
КУРИЦА

При приготовлении курицы вставляйте кончик термощупа в наиболее толстую часть — с внутренней стороны бедра. Термощуп не должен соприкасаться с костями.



БАРАНИНА

При приготовлении бараньей ноги вставляйте кончик термощупа в наиболее толстую часть так, чтобы он не касался костей.



СВИНИНА

При приготовлении свинины, например, лопатки или окорока, рекомендуется размещать термощуп в "торцевой" части продукта, а не в поверхностном жировом слое. Не вставляйте кончик термощупа в жирные части свинины.

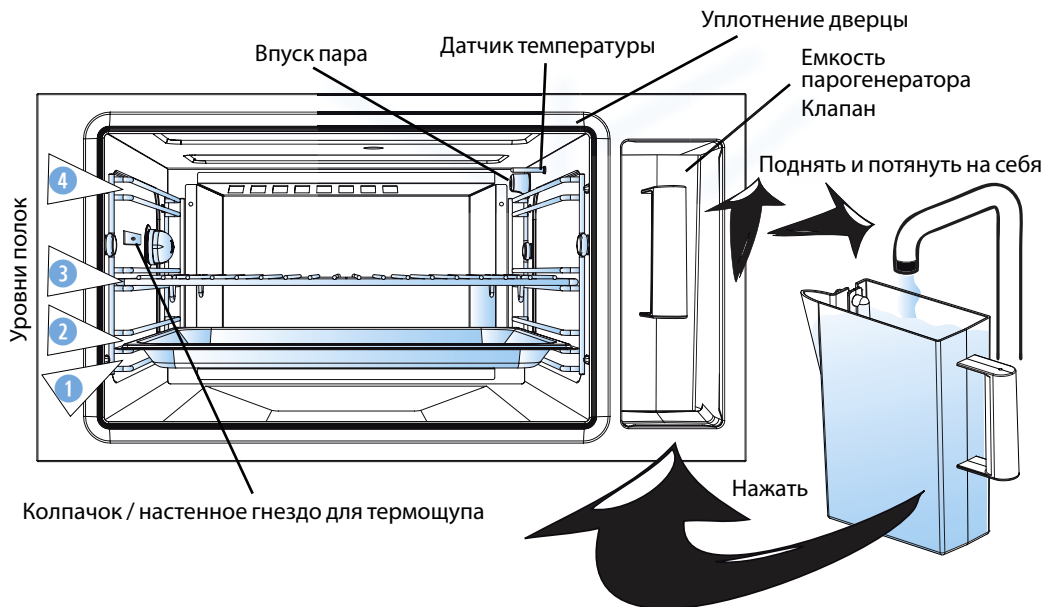


РЫБА

Термощуп можно использовать при приготовлении крупных рыб целиком, например, щуки или семги. Вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть рыбы, не слишком близко к спинному хребту.



Компоненты прибора



Панель управления



Блок. клавишей



1. **НАЖМИТЕ** одновременно кнопки “Назад” и “ОК” и **УДЕРЖИВАЙТЕ** их до подачи двойного звукового сигнала (3 секунды).

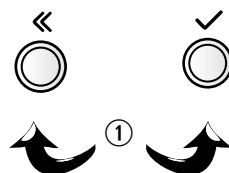
Используйте эту функцию, чтобы помешать детям включать печь в ваше отсутствие.

При включенной блокировке все кнопки панели не действуют.

ПРИМЕЧАНИЕ: Совместное нажатие этих кнопок дает эффект, только когда духовка выключена.

В течение 3 секунд на дисплей выводится подтверждающее сообщение, после чего он возвращается к исходному виду.

Отключение блокировки кнопок производится тем же способом, что и включение.

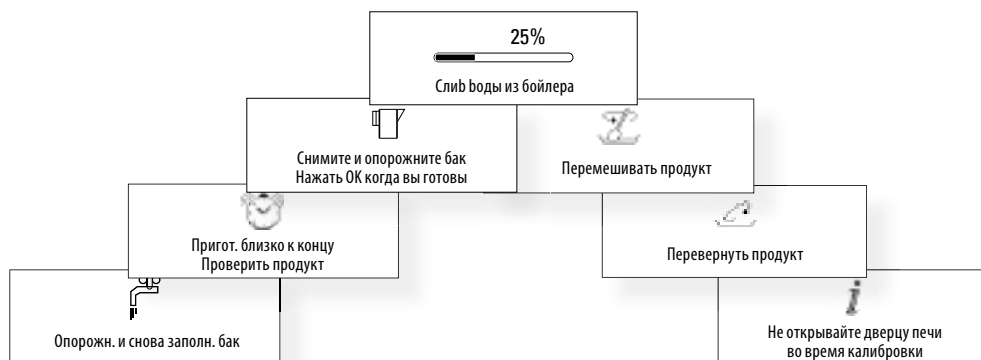


Сообщения

При использовании некоторых режимов печь может останавливаться и предлагать пользователю выполнить то или иное действие или просто давать советы по выбору кулинарных принадлежностей.

При появлении сообщения:

- Откройте дверцу (при необходимости).
- Выполните действие (при необходимости).
- Закройте дверцу и возобновите работу нажатием кнопки “Старт”.

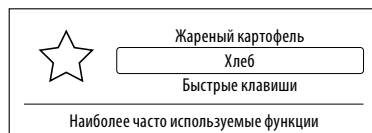
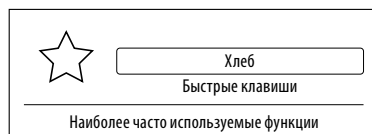
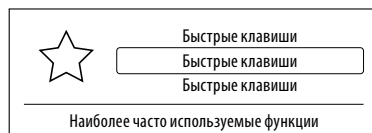


Быстрые клавиши



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Быстрые клавиши”.
2. Вращая ручку регулировки, выберите нужную команду быстрого вызова. Наиболее часто используемый режим будет выделен в меню.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
4. Используя ручку регулировки / кнопку “ОК”, внесите требуемые изменения.
5. Нажмите кнопку “Старт”.

Для удобства пользования печь автоматически формирует список быстрого вызова, содержащий предпочитаемые вами режимы.



Когда вы только начинаете пользоваться духовкой, список состоит из 10 пустых строк, каждая из которых помечена словом “Быстрые клавиши”. По мере использования печи список будет автоматически заполняться командами для быстрого вызова часто используемых режимов.

При входе в меню быстрого вызова режим, который используется вами чаще всего, будет заранее выделен и установлен под номером 1.

Примечание: Порядок режимов в меню быстрого вызова автоматически изменяется в зависимости от ваших кулинарных предпочтений.

Включение/Выключение/Пауза

ВКЛЮЧЕНИЕ, ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА И ПРИОСТАНОВКА ЕГО РАБОТЫ выполняется нажатием кнопки “Вкл/Выкл”.



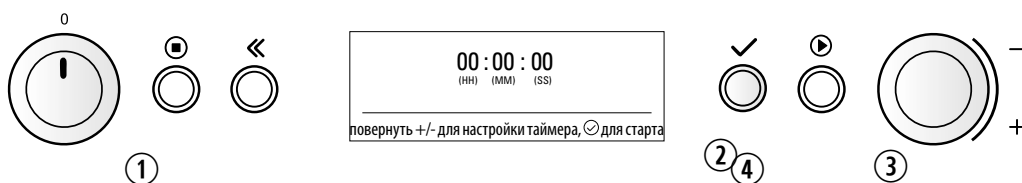
Когда прибор включен, все кнопки действуют обычным образом, а на дисплее отсутствует время в 24-часовом формате.

Когда прибор выключен, действует только одна кнопка — кнопка “ОК” (см. “Кухонный таймер”). на дисплее отображается время в 24-часовом формате.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поведение печи может отличаться от вышеописанного в зависимости от того, включен или выключен режим “ECO” (см. “ECO” для более подробной информации).

В различных описаниях, представленных в настоящей инструкции, будет подразумеваться, что прибор включен.

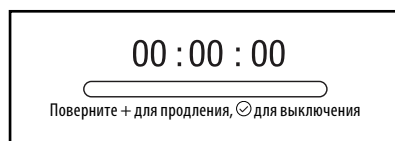
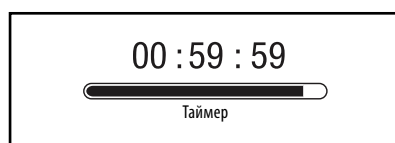
Кухонный таймер



1. **Выключите** печь, повернув ручку режимов в нулевое положение или нажав кнопку “Вкл/Выкл”.
2. **Нажмите** кнопку “ОК”.
3. **Вращая** ручку настройки, установите необходимую длительность таймера.
4. **Нажмите** кнопку “ОК”, чтобы запустить обратный отсчет времени.

Используйте эту функцию, когда вам необходим кухонный таймер для точного отсчета времени (например, при выдержке жаркого или приготовлении блюд на варочной панели).

Функция доступна, только когда печь выключена или находится в режиме ожидания.



В момент окончания таймером обратного отсчета подается звуковой сигнал.



Кнопка “Стоп” позволяет отключить таймер до окончания отсчета.

Изменение настроек



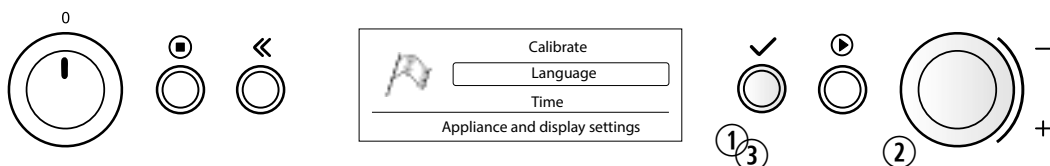
1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Настройки”.
2. Вращая ручку настройки, выберите требующий изменения параметр.

При первом включении прибора система предложит выбрать язык и установить текущее время в 24-часовом формате.

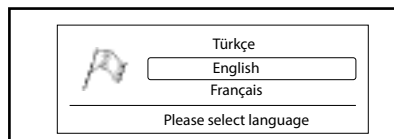
В случае отключения электричества часы будут мигать: необходима повторная установка времени.

Печь имеет ряд функций, которые пользователь может настраивать согласно своим предпочтениям.

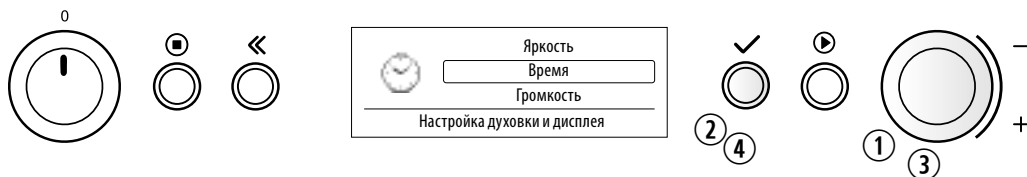
Язык



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.
2. Вращая ручку настройки, выберите один из имеющихся языков.
3. ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”, чтобы подтвердить изменения.

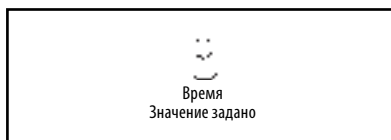
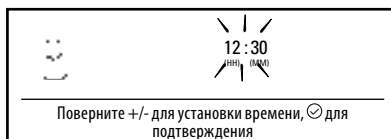
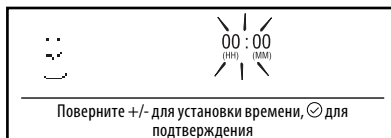


Настройка часов

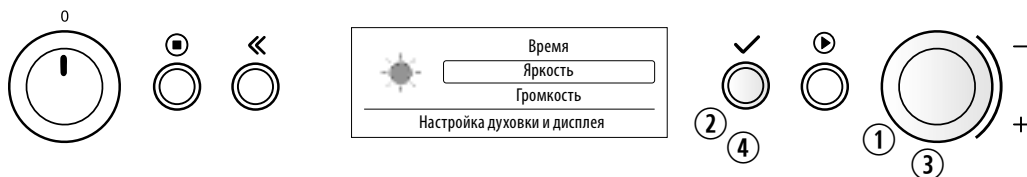


1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Время".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**. Цифры начнут мигать.
3. **Вращая ручку настройки**, установите время в 24-часовом формате.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.

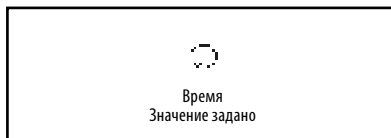
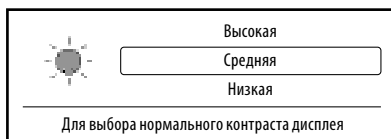
Теперь часы настроены и работают.



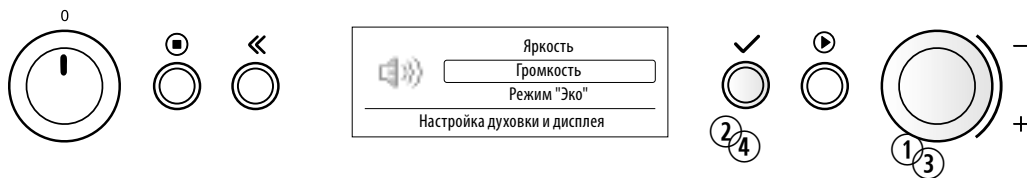
Яркость



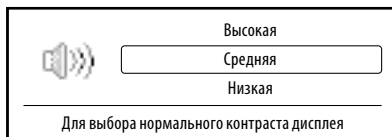
1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Яркость".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку настройки**, установите подходящий уровень яркости.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить выбор.



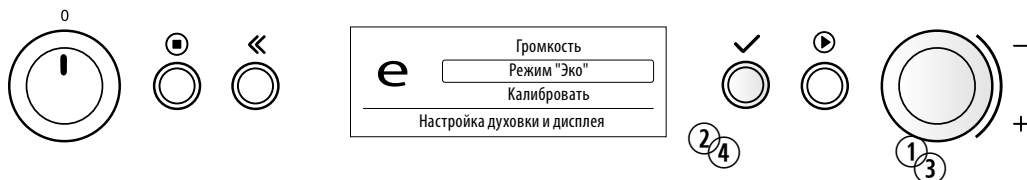
Громкость



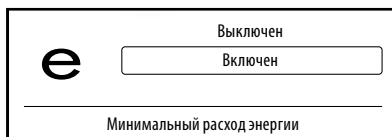
1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Громкость".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку настройки**, выберите высокий, средний или низкий уровень громкости либо отключите звук.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



Эко



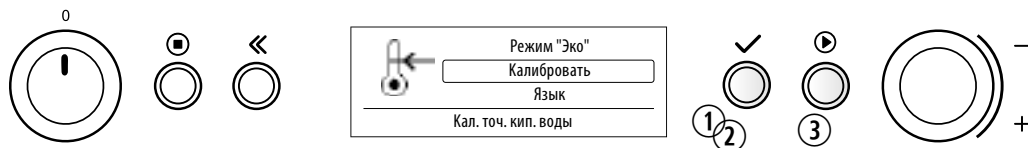
1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Режим "Эко"".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку настройки**, включите или выключите режим энергосбережения.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



При включенном режиме **ECO** дисплей автоматически гаснет через некоторое время в целях экономии электроэнергии. При нажатии любой кнопки или открывании дверцы дисплей вновь загорается.

При отключенном режиме **ECO** дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается текущее время в 24-часовом формате.

Калибровать



1. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”**. Не открывайте дверцу до полного завершения процедуры.
2. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”**.
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”**.

Перед использованием функции убедитесь, что емкость парогенератора заполнена свежей водой из-под крана.

КАЛИБРОВКА

Температура кипения воды зависит от атмосферного давления. Чем выше положение места над уровнем моря, тем раньше закипает вода.

В процессе калибровки прибор автоматически настраивается на фактическое атмосферное давление в данном месте. При этом подача пара может быть более интенсивной — это является нормальным явлением.

После калибровки

Дайте духовке остыть и протрите насухо влажные поверхности.

Повторная калибровка

Обычно калибровка выполняется всего один раз. Этого достаточно, если духовка установлена в стационарном помещении.

Однако если прибор установлен в жилом прицепе и был перевезен в другое место, или если высота его расположения над уровнем моря изменилась по другим причинам, необходимо выполнить повторную калибровку прежде, чем снова пользоваться прибором.

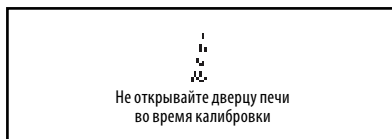
Во время приготовления

▶ После начала приготовления:

- Нажимая кнопку “Старт”, можно увеличивать длительность приготовления с шагом 1 минута. При каждом нажатии кнопки длительность увеличивается.
- Вращая ручку настройки, можно выбирать различные изменяемые параметры.

- ✓ При нажатии кнопки “ОК” выделенный параметр становится доступным для изменения (значение мигает). Чтобы изменить значение, используйте кнопки “Вверх” / “Вниз”.

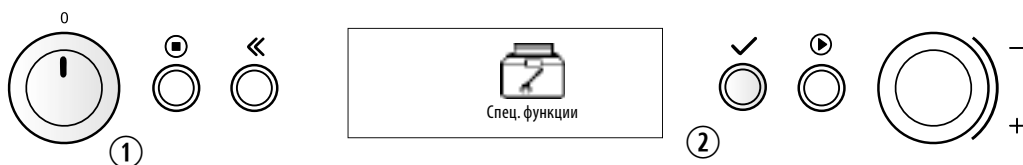
Еще раз нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить выбор. Печь автоматически продолжит работу с новыми настройками.



Нажав кнопку “Назад”, можно вернуться к предыдущему измененному параметру.



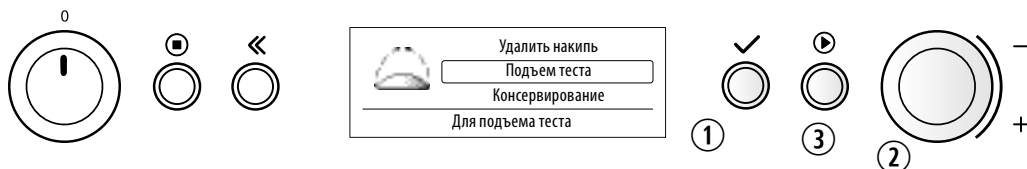
Спец. функции



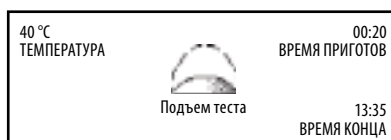
1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Спец. функции”.
2. Вращая ручку настройки, выберите один из доступных специальных режимов. Следуйте указаниям, приведенным в соответствующем разделе (например, “Подъем теста”).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
РЕЖИМ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
ПОДЪЕМ ТЕСТА	Подъем теста в духовке при постоянной температуре 40 °С
ОЧИСТКА ПАРОМ	Влажная очистка духовки.
УДАЛИТЬ НАКИПЬ	Удаление накипи в парогенераторе.
ДРЕНАЖ	Ручной слив воды из бойлера
ДЕЗИНФЕКЦИЯ	Стерилизация детских бутылочек и стаканов
ЙОГУРТ	Для приготовления йогуртов
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Консервирование овощей и фруктов

Подъем теста



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.
2. Вращая ручку настройки, задайте значение длительности.
3. НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”.



РЕЖИМ ПОДЪЕМА ТЕСТА используется для заквашивания дрожжевого теста. В духовке этот процесс происходит гораздо быстрее, чем при комнатной температуре.

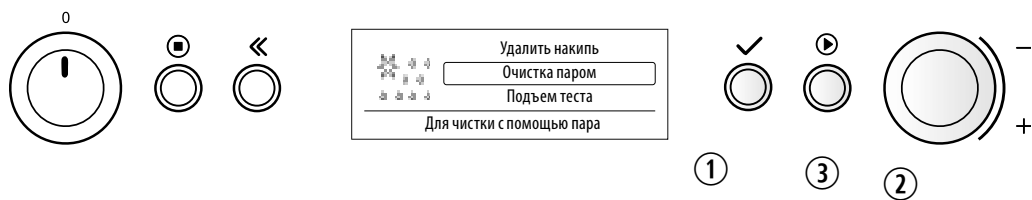
ПОДЪЕМ ТЕСТА

Поставьте миску с тестом на поддон, установленный на 1-м или 2-м уровне духовки. Накройте тесто полотенцем.

ВРЕМЯ ПОДЪЕМА ТЕСТА сокращается на 1/3 по сравнению с традиционным способом.

УСКОРЕНИЕ ПРОЦЕССА связано с тем, что температура внутри духовки более оптимальна для роста дрожжей, чем комнатная температура. Поэтому подъем теста необходимо прекратить раньше, чем обычно. В противном случае тесто может оказаться перестоявшим.

Очистка паром



1. **НАЖМИТЕ** кнопку **“ОК/Выбор”**.
2. **Следуйте** указаниям на дисплее.
3. **НАЖМИТЕ** кнопку **“Старт”**.

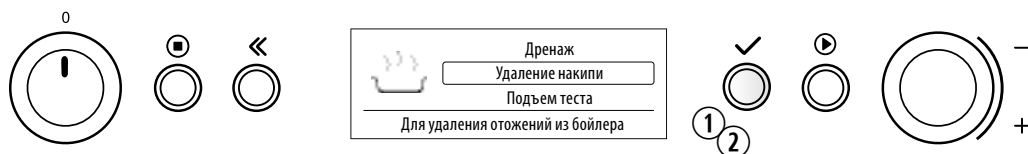


Режим паровой очистки позволяет размягчить затвердевшие частицы, что облегчает их последующее ручное удаление.

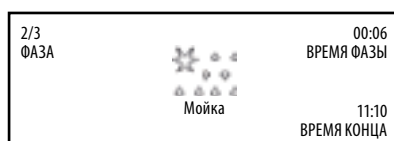
Используйте его регулярно, чтобы предотвратить образование вредных для стали соляных и кислотных отложений пищевых продуктов. В отсутствие регулярной чистки возможно возникновение ржавчины.

После очистки насухо протрите духовку.

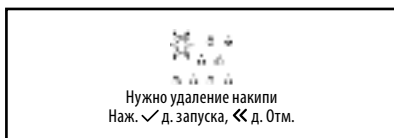
Удаление накипи



1. **Нажмите кнопку “OK”.** (Духовка подготавливается к удалению накипи)
2. **Нажмите кнопку “OK”,** предварительно залив в емкость парогенератора средство для удаления накипи. Следуйте подсказкам, выводимым на дисплей. Дождитесь завершения процедуры.



Прибор оснащен системой, указывающей о необходимости удаления накипи. Выполняйте удаление накипи, когда на дисплей выводится сообщение “Нужно удаление накипи”. Перед запуском процедуры убедитесь в наличии достаточного количества средства для удаления накипи. Рекомендуем пользоваться средством “Wpro active’clean”, предназначенным для удаления накипи в кофеварках и электрочайниках.



Процедура удаления накипи длится примерно полчаса. В течение этого времени режимы приготовления пищи остаются недоступными. О завершении процедуры указывает сообщение “Извлеките...”.

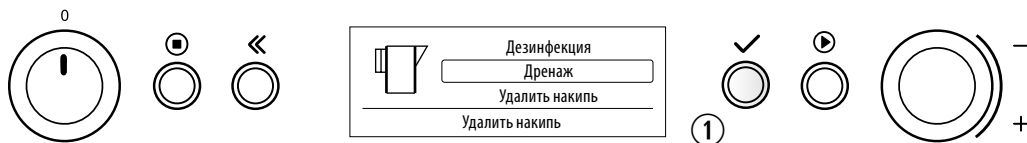
После слива емкости парогенератора в системе не остается никаких отложений: прибор очищен и готов к дальнейшему использованию.

Примечание: Если процедура удаления накипи была начата, ее необходимо довести до конца.

Количество средства для удаления накипи

Смешайте 1 литр воды с содержимым полной бутылки (250 мл) средства для удаления накипи “Wpro active’clean”. В отсутствии средства “Wpro active’clean” используйте белый уксус.

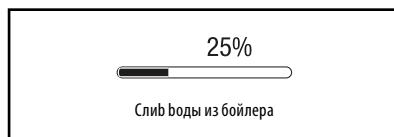
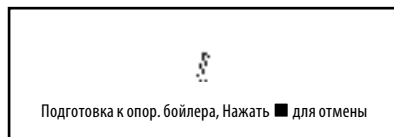
Дренаж



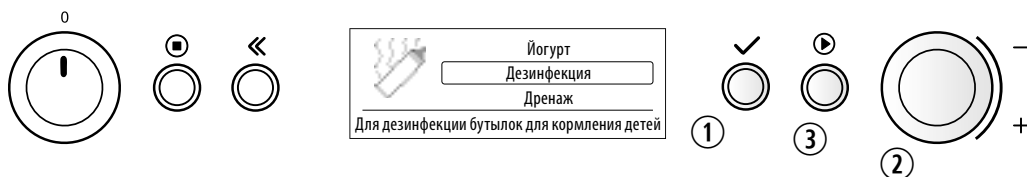
1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

Ручная процедура слива парогенератора позволяет удалить остаточную воду, которая накапливается в устройстве со временем.

Если ПАРОГЕНЕРАТОР был изначально нагрет до высокой температуры, процедура слива не начнется до тех пор, пока температура не опустится ниже 60 °С. Как только необходимая температура будет достигнута, процедура стартует автоматически.



Дезинфекция



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

2. ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, задайте значение длительности.

3. НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”.

Используйте этот режим для стерилизации детских бутылочек, банок для консервирования и других принадлежностей.

Убедитесь, что стерилизуемые предметы способны выдерживать температуру 100 °С.

Установите противень-поддон или решетку на 1-й уровень. Разместите сверху стерилизуемые принадлежности, оставив между ними расстояние, достаточное для прохода пара.

Принадлежности следует разобрать на отдельные детали для возможности их обработки паром со всех сторон.

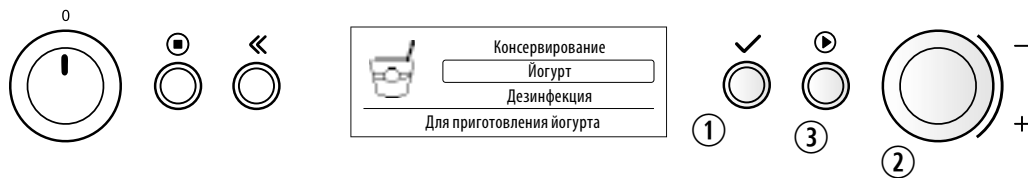
Высушите все детали перед сборкой принадлежностей.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для получения надежного результата длительность стерилизации должна составлять не менее 20 минут. Это время установлено в заводских настройках. Выбор меньшей длительности невозможен.

Максимальная длительность составляет 1½ часа.

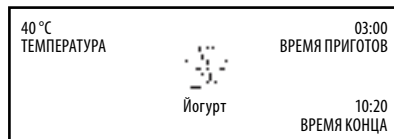
Йогурт



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

2. ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, задайте значение длительности.

3. НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”.



Чтобы приготовить йогурт, необходимо нагреть непастеризованное молоко до 90 °С, а затем охладить его до температуры ниже 49 °С но выше 32 °С (оптимальная температура 43 °С). В противном случае йогурт не заквасится.

ДОБАВЬТЕ ПРимерно 100 г выдержанного при комнатной температуре йогурта с живой культурой на каждый литр цельного молока. (Процентное содержание жира в молоке и йогурте должно совпадать).

РАЗЛЕЙТЕ СМЕСЬ в 6-7 порционных стеклянных мисок. Плотнo закройте каждую миску крышкой или термостойкой пищевой пленкой. Можно также использовать специальные стаканчики для йогурта.

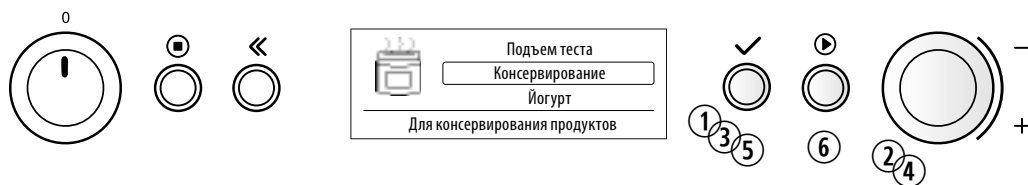
ПОМЕСТИТЕ МИСКИ на решетку духовки.

УСТАНОВИТЕ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ 5 часов. (Заводская установка температуры составляет 40 °С).

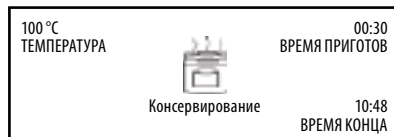
ДАЙТЕ ЙОГУРТУ ОСТЫТЬ, а затем поставьте его в холодильник на несколько часов перед подачей к столу. Срок хранения йогурта составляет 1-2 недели. Вы можете оставить некоторое количество (около 100 г) полученного йогурта для закваски, если собираетесь приготовить новый йогурт в течение последующих 5-7 дней.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы не занести нежелательные бактерии в продукт, крайне важно обеспечить идеальную чистоту всей посуды, используемой для приготовления йогурта. Рекомендуем предварительно стерилизовать всю посуду, воспользовавшись режимом “Дезинфекция”.

Консервирование



1. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.**
2. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, выберите параметр, который необходимо изменить.
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения.
4. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, измените значение параметра.
5. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 5).
6. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”.**



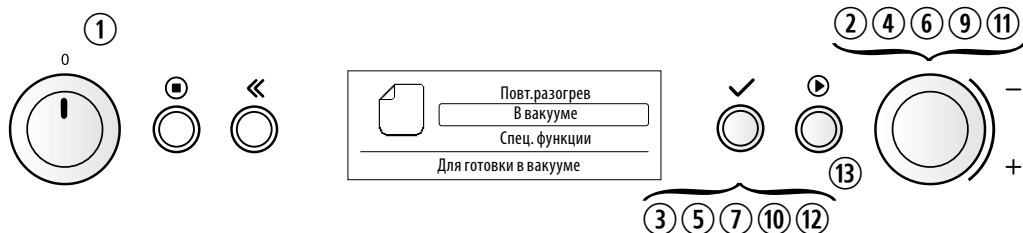
Данный режим используется при консервировании овощей и фруктов.

Установите решетку на 2-й уровень и разместите под ней поддон. Поставьте банки с содержимым на решетку. Если банки слишком высокие, поставьте их непосредственно на дно поддона на 1-м уровне.

Используйте овощи и фрукты высокого качества. Банки можно предварительно очистить в режиме “Дезинфекция”. Откройте дверцу по истечении времени консервирования, но не вынимайте банки из духовки до тех пор, пока они не остынут до комнатной температуры.

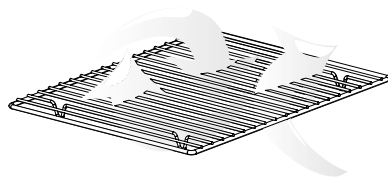
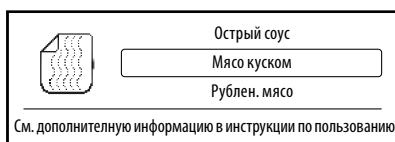
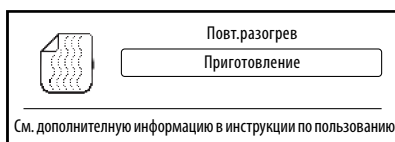
КОНСЕРВИРОВАНИЕ			
БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОВОЩИ	1-литровая банка	40 – 120 мин	Выполните предварительную термическую обработку овощей и разложите их по банкам, как описано в процедуре для фруктов. Залейте рассол.
	½-литровая банка	25 – 105 мин	
ФРУКТЫ	1-литровая банка	30 – 50 мин	Спелые фрукты не требуют предварительной термической обработки. Твердым фруктам необходима предварительная термическая обработка. Заполните банки, оставив до края примерно 2 см. Залейте фрукты сиропом.
	½-литровая банка	15 – 35 мин	

В вакууме



1. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМОВ.**
2. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ВЫБЕРИТЕ ПУНКТ “В вакууме”.**
3. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ РЕЖИМОВ СУ-ВИД.**
4. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения.
5. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ВЫБЕРИТЕ ТИП ПРОДУКТА.**
6. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения.
7. **СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ НА ДИСПЛЕЕ, КАСАЮЩИМСЯ ЕМКОСТИ ПАРОГЕНЕРАТОРА И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.**
8. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР, КОТОРЫЙ НЕОБХОДИМО ИЗМЕНИТЬ.**
9. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения.
10. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА.**
11. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 9 и 12).
12. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”.**

ВСЕГДА КЛАДИТЕ ПРОДУКТЫ НА РЕШЕТКУ, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ НАДЛЕЖАЩУЮ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА.



Повт.разогрев

Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ при приготовлении продуктов, указанных в таблице ниже.

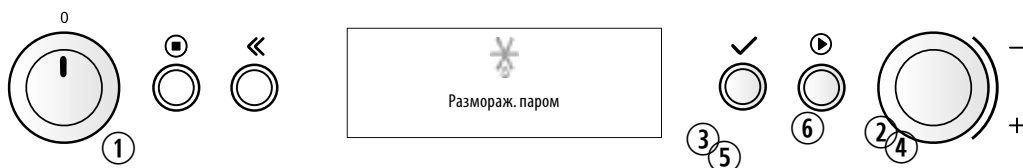
БЛЮДО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ	01 мин – 4 ч	Решетка на уровне 3
ОХЛАЖДЕННЫЕ	01 мин – 4 ч	

Приготовление

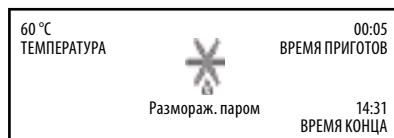
Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ при приготовлении продуктов, указанных в таблице ниже.

БЛЮДО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЦЕЛЬНОЕ МЯСО	1 ч 20 мин – 4 ч	Решетка на уровне 3
РУБЛЕННОЕ МЯСО	45 мин – 4 ч	
ПТИЦА	45 мин – 4 ч	
РЫБА	40 мин – 4 ч	
МОЛЛЮСКИ	30 мин – 4 ч	
РАКООБРАЗНЫЕ	28 мин – 4 ч	
ОВОЩИ	35 мин – 4 ч	
ФРУКТЫ	25 мин – 4 ч	
СЛАДКИЙ КРЕМ	35 мин – 4 ч	
СОЛЕНый КРЕМ	30 мин – 4 ч	

Разморж. паром



1. Вращая multifunctionальную ручку, выберите пункт "Разморж. паром".
2. Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.
3. Нажмите кнопку "OK" для подтверждения.
4. Вращая ручку настройки, измените значение параметра.
5. Нажмите кнопку "OK" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 4).
6. Нажмите кнопку "Старт".



Используйте этот режим для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.

Рекомендуется не размораживать продукт полностью, а оставить его на некоторое время для естественного завершения процесса оттаивания.

Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает кулинарный результат, поскольку при этом происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

Размораживайте хлеб в упаковке, чтобы он не отсырел.

Мясные и рыбные продукты кладите без упаковки / обертки в перфорированный противень, размещаемый на 3-м уровне. Установите на 1-м уровне поддон для сбора талой воды.

В середине процесса размораживания переверните продукты, измените положение отдельных частей и отделите уже оттаявшие куски.

БЛЮДО		ВЕС	ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ	ТЕМПЕРАТУРА
МЯСО	ФАРШ	500 г	25 – 30 мин	30 – 35 мин	60 °C
	ЛОМТИКИ			20 – 25 мин	
	КОЛБАСКИ	450 g	10 – 15 мин	10 – 15 мин	
ПТИЦА	ЦЕЛИКОМ	1000 г	60 – 70 мин	40 – 50 мин	
	ФИЛЕ	500 г	25 – 30 мин	20 – 25 мин	
	НОЖКИ		30 – 35 мин	25 – 30 мин	
РЫБА	ЦЕЛИКОМ	600 g	30 – 40 мин	25 – 30 мин	
	ФИЛЕ	300 g	10 – 15 мин	10 – 15 мин	
	БРИКЕТЫ	400 g	20 – 25 мин	20 – 25 мин	
ОВОЩИ	БРИКЕТЫ	300 g	25 – 30 мин	20 – 25 мин	
	КУСОЧКИ	400 g	10 – 15 мин	5 – 10 мин	
ХЛЕБ	БУХАНКА	500 г	15 – 20 мин	25 – 30 мин	
	ЛОМТИКИ	250 g	8 – 12 мин	5 – 10 мин	
	БУЛОЧКИ		10 – 12 мин	5 – 10 мин	
	ПИРОГ	400 g	8 – 10 мин	15 – 20 мин	
ФРУКТЫ	СМЕСЬ	400 g	10 – 15 мин	5 – 10 мин	
	ЯГОДЫ	250 g	5 – 8 мин	3 – 5 мин	

Повт.разогрев



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Повт.разогрев”.
2. Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения.
4. Вращая ручку настройки, измените значение параметра.
5. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”** для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 4).
6. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “СТАРТ”**.

Используйте этот режим для разогрева 1 – 2 готовых порций, хранившихся при комнатной температуре или в холодильнике.

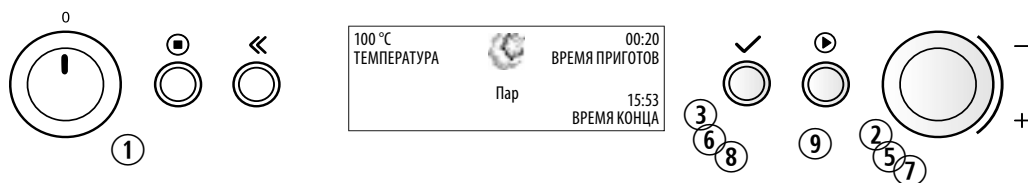
При помещении продукта в холодильник или его выкладывании на тарелку для разогрева кладите более толстые и плотные куски на края тарелки, а более тонкие или менее плотные — в центр.

Выдержка блюда в течение нескольких минут всегда улучшает результат.

При использовании этого режима обязательно накрывайте продукты.

ОХЛАЖДЕННЫЕ БЛЮДА	ПОРЦИИ	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА	ТЕМПЕРАТУРА	РЕКОМЕНДАЦИИ
ТАРЕЛКА С УЖИНОМ	1-2	18 – 25 мин	100 °C	<p>Поставьте блюдо, накрытое крышкой или термостойкой пищевой пленкой, в перфорированный противень, расположенный на 3-м уровне.</p> <p>Установите под ним поддон для сбора воды.</p>
СУП		20 – 25 мин		
ОВОЩИ		20 – 25 мин		
РИС И МАКАРОНЫ		15 – 20 мин		
КАРТОФЕЛЬ КУСОЧКАМИ		20 – 25 мин		
МЯСО ЛОМТИКАМИ		15 – 20 мин		
МЯСО В СОУСЕ		25 – 30 мин		
РЫБНОЕ ФИЛЕ		10 – 15 мин		

Пар

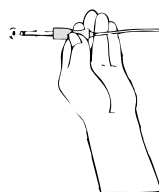


1. **Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Пар”.**
2. **Вращая ручку настройки, выберите один из режимов.**
3. **НАЖМИТЕ кнопку “ОК / Выбор” для подтверждения.**
4. **ВЫБЕРИТЕ способ приготовления — с термощупом или без термощупа — и следуйте изложенной ниже процедуре.**

БЕЗ ТЕРМОЩУПА:

Откройте дверцу и поместите продукт в духовку.

5. **Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.**
6. **НАЖМИТЕ кнопку “ОК / Выбор” для подтверждения.**
7. **Вращая ручку настройки, измените значение параметра.**
8. **НАЖМИТЕ кнопку “ОК / Выбор” для подтверждения.**
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
9. **НАЖМИТЕ кнопку “Старт”.**



С ТЕРМОЩУПОМ:

Откройте дверцу, поместите продукт (с правильно установленным щупом) в духовку и вставьте штекер щупа в гнездо на стенке духовки.

5. **Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.**
6. **НАЖМИТЕ кнопку “ОК / Выбор” для подтверждения.**
7. **Вращая ручку настройки, измените значение параметра.**
8. **НАЖМИТЕ кнопку “ОК / Выбор” для подтверждения.**
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
9. **НАЖМИТЕ кнопку “Старт”.**



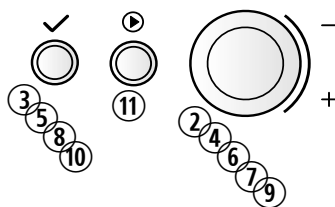
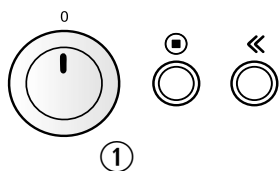
Используйте этот режим для приготовления овощей и рыбы, для выпаривания сока из фруктов и бланширования.

Перед использованием данного режима убедитесь, что духовка остыла ниже 100 °С. Откройте дверцу и дайте прибору остыть.

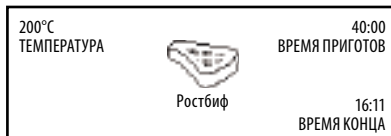
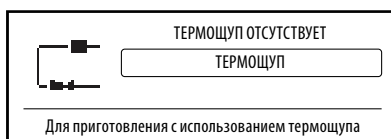
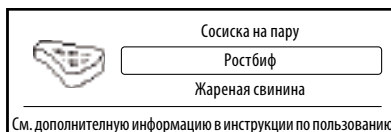
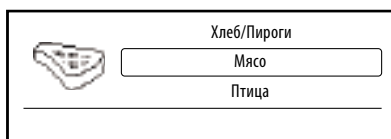
Пар

БЛЮДО		ТЕМП. °С	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
СВЕКЛА	Мелкая	100 °С	50 – 60 мин	Перфорированный противень на 3-м уровне Поддон на 1-м уровне	
КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА	Ломтики		30 – 35 мин		
БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА			25 – 30 мин		
БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	Замоченная		75 – 90 мин	Поддон на 3-м уровне	Залить удвоенный объем воды
РЫБНЫЙ ТЕРРИН		75 – 80 °С	60 – 90 мин	Перфорированный противень на 3-м уровне	Накрыть крышкой или термостойкой пищевой пленкой
			72 °С 		
ПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА		90 °С	20 – 25 мин	Поддон на 3-м уровне	
НЬОККИ		90 – 100 °С	10 – 15 мин	Перфорированный противень на 3-м уровне Поддон на 1-м уровне	
Всегда снимайте с продукта упаковку / обертку, если не указано иного.			Длительность приготовления указана для духовки, исходяно находящейся при комнатной температуре.		

Вспомогат. режим



1. **Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт "Вспомогат. режим".**
2. **Вращая ручку настройки, выберите класс продукта.**
3. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
4. **Вращая ручку настройки, выберите тип продукта.**
5. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
6. **Вращая ручку настройки, выберите способ приготовления: "Термощуп" или "Термощуп отсутствует".**



БЕЗ ТЕРМОЩУПА:

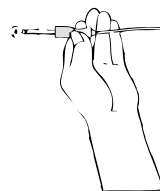
Откройте дверцу и поместите продукт в духовку.

7. **Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.**
8. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
9. **Вращая ручку настройки, измените значение параметра.**
10. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
11. **Нажмите кнопку "Старт".**

С ТЕРМОЩУПОМ:

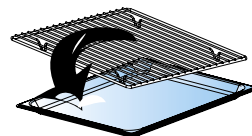
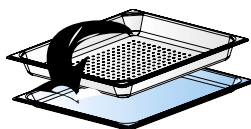
Откройте дверцу, поместите продукт (с правильно установленным щупом) в духовку и вставьте штекер щупа в гнездо на стенке духовки.

7. **Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.**
8. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
9. **Вращая ручку настройки, измените значение параметра.**
10. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.**
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
11. **Нажмите кнопку "Старт".**



Всегда кладите продукты на решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.

Разместите поддон под решеткой или перфорированным противнем для сбора капель воды, жира или сока.



Чистка и уход

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ

! Уход за прибором состоит, главным образом, в его чистке.

! При отсутствии регулярной чистки состояние рабочих поверхностей духовки ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.

! Не пользуйтесь металлическими губками, абразивными чистящими составами, мочалками из стальных нитей, абразивными салфетками и другими подобными средствами, так как они могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности духовки. Используйте губку с неагрессивным моющим средством или бумажные полотенца с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте стеклоочиститель на бумажное полотенце.

Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.

Регулярно, особенно после разлива жидкостей, протирайте внутренние поверхности духовки, предварительно вынув полки и держатель полок. Не забывайте протирать потолок камеры (на который часто не обращают внимания).

Вынимайте, сливайте и высушивайте емкость парогенератора после каждого использования.

Солевые отложения являются абразивными и могут вести к образованию ржавчины на стенках камеры. Острые соусы (кетчуп, горчица) и соленые блюда (соленое жаркое) содержат кислоты и хлориды, которые оказывают вредное воздействие на металлические поверхности. Рекомендуется протирать остывшую камеру после каждого использования.

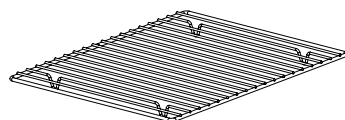
Чтобы облегчить чистку, регулярно пользуйтесь функцией очистки паром.

Применяйте легкий моющий состав, воду и мягкую тряпку для очистки от загрязнений внутренних поверхностей печи, передней, задней стороны дверцы и проема дверцы.

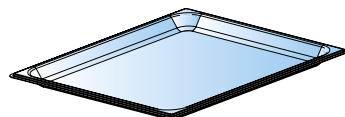
! Не допускайте скапливания жира и частиц пищи в районе уплотнения дверцы. Грязное уплотнение может стать причиной повреждения лицевой панели прибора и находящихся поблизости кухонных модулей, так как дверца будет неплотно закрыта в процессе работы.

ДОПУСКАЕТ МОЙКУ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

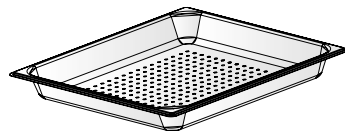
РЕШЕТКА



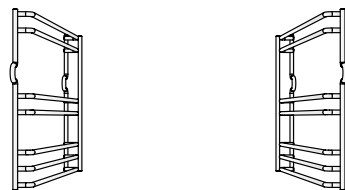
ПРОТИВЕНЬ-ПОДДОН



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



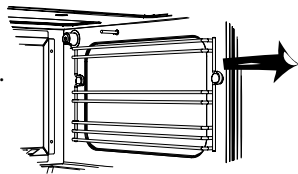
ДЕРЖАТЕЛИ ПОЛОК



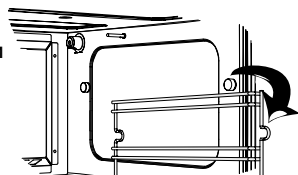
Чистка и уход

СНЯТИЕ ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

СНИМИТЕ ДЕРЖАТЕЛЬ полок с креплений, потянув его на себя. Очистите держатели полок и стенки духовки.



УСТАНОВИТЕ ДЕРЖАТЕЛИ на место, сдвинув их назад до фиксации на выступах стенки.



НЕ ДОПУСКАЕТ МОЙКУ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

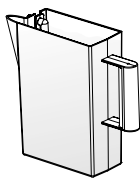
Трубка подачи воды

Для удобства чистки снимите трубку подачи воды с емкости парогенератора. Трубку нельзя мыть в посудомоечной машине.



Емкость парогенератора

Емкость парогенератора нельзя мыть в посудомоечной машине. Используйте губку с неагрессивным моющим средством.



Прокладки и кольца

Эти детали плафона освещения нельзя мыть в посудомоечной машине.

Термощуп

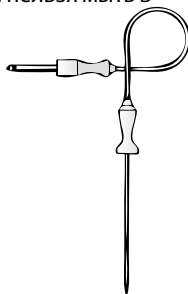
Термощуп нельзя мыть в посудомоечной машине.

Мойте термощуп водой с небольшим количеством мыла.

Запрещается погружать

термощуп в воду во время чистки. Просто протрите его чистой влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.

Не пользуйтесь стальными мочалками. Они могут поцарапать поверхность.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

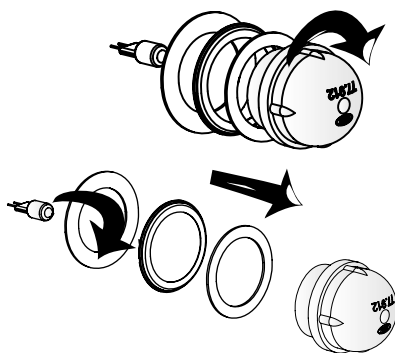


Опасность поражения электрическим током

Прежде чем выполнять замену лампы:

- Выключите прибор.
- Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Отсоедините/отключите предохранители на распределительном щите.
- Положите на дно духовки полотенце для защиты лампы и плафона.

1. Открутите плафон против часовой стрелки.



2. Снимите прокладки и металлическое кольцо и очистите плафон.

3. Замените старую лампу новой галогенной термостойкой (для духовок) лампой (10 Вт, 12 В, G4).

4. Наденьте кольцо и прокладки на плафон.

5. Вкрутите плафон в гнездо по часовой стрелке.

Данные для тестирования эффективности нагрева

В соответствии с IEC 60350.

Международная электротехническая комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности печей. Рекомендуемые параметры для данной печи:

Тест	Примерное время	Температура	Прогрев печи	Принадлежности
8.4.1	30 – 35 МИН	150 °С	НЕТ	Противень-поддон
8.4.2	18 – 20 МИН	170 °С	ДА	Противень-поддон
8.5.1	33 – 35 МИН	160 °С	НЕТ	РЕШЕТКА
8.5.2	65 – 70 МИН	160-170 °С	ДА	РЕШЕТКА

Технические характеристики

НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	230 В/50 Гц
НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1450 W
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	10 А
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	455 x 595 x 517
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	236 x 372 x 360

Знакомство с *Chef touch*

Метод

Chef touch — это метод приготовления продуктов, предварительно помещенных в вакуумную упаковку.

В качестве такой упаковки используются специальные пакеты из пластика, устойчивого к высоким температурам.

После приготовления продукты можно сразу же употребить в пищу либо подвергнуть быстрому охлаждению и затем хранить в холодильнике или морозильнике.

Пакет снимается непосредственно перед подачей блюда к столу. Если блюдо помещается на хранение (в холодильник или морозильник) пакет можно использовать для последующего разогрева до нужной температуры.

Продукты, приготовленные методом *Chef Touch*, имеют более высокие органолептические и питательные свойства, чем продукты традиционного приготовления.

Действительно, этот метод существенно снижает потери питательных элементов, соков и летучих ароматических веществ.

Вакуумная упаковка позволяет готовить продукты без прямого контакта с воздухом или паром, что снижает или полностью устраняет

- испарение летучих ароматических веществ,
- потерю влаги и, следовательно, питательных элементов в ходе приготовления,
- образование оксидантов

Метод *Chef Touch* пригоден для различных кулинарных рецептов и позволяет улучшить качество целого ряда мясных, рыбных и овощных блюд.

Микроорганизмы и продукты питания

Продукты питания содержат различные типы микроорганизмов.

Некоторые из них можно считать полезными: они не представляют опасности для людей, способствуют процессу приготовления самих продуктов и не сокращают сроков их хранения.

Например, колбасные изделия, сыры и вина обязаны своими специфическими свойствами прежде всего действию бактерий, которые изменяют и улучшают их структуру в ходе выдерживания.

В природе имеются другие виды

микроорганизмов, называемые патогенными, которые вредны для здоровья человека.

Такие микроорганизмы могут исходно содержаться в продуктах, употребляемых нами в пищу, или попадать в них из окружающей среды и от контакта с людьми.

Вакуумная упаковка — ключевой фактор *Chef touch* — снижает доступ кислорода к продукту, что подавляет рост различных форм микроорганизмов. Одновременно она создает идеальную среду для роста других микроорганизмов, называемых “анаэробными”, способных жить и размножаться в отсутствие кислорода.

Такие виды могут также быть патогенными и, следовательно, опасными для здоровья человека. Среди наиболее известных анаэробных патогенных микроорганизмов можно указать возбудитель ботулизма *Clostridium Botulinum*, способный жить без кислорода и вырабатывать сильнейший токсин, если продукт не хранится надлежащим образом (при температуре и в течение времени, отличных от рекомендованных).

Вакуумная упаковка не приводит к полному уничтожению микроорганизмов и поэтому сама по себе не может использоваться в качестве средства для хранения продуктов при комнатной температуре.

Таким образом, для приготовления методом *Chef Touch* необходимо соблюдать стандартные гигиенические требования и следовать указаниям, приведенным в руководстве пользователя, в отношении следующих аспектов:

- Использование свежих исходных продуктов и ингредиентов;
- Использование **прибора для вакуумирования KitchenAid** и специальных пакетов для запекания;
- Соблюдение минимальных значений длительности приготовления, установленных в **паровой духовке KitchenAid** и указанных в таблицах инструкции;
- Немедленное употребление приготовленных продуктов в пищу или быстрое снижение их температуры с помощью **шокового охладителя KitchenAid**;
- Соблюдение сроков и температур хранения, указанных в инструкциях.

Применение метода *Chef touch*

На диаграммах ниже представлены 3 варианта метода *Chef touch*, основанные на использовании

- камеры вакуумирования KitchenAid,
- шокового охладителя KitchenAid,
- паровой духовки KitchenAid.

Chef Touch допускает различные способы использования в зависимости от нужд потребителей.

А) Немедленное употребление в пищу

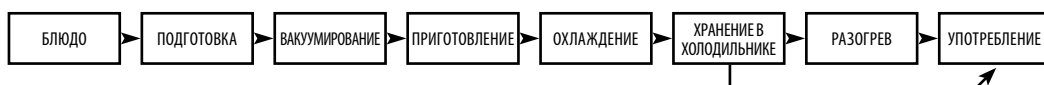
Этот вариант рекомендован для любого блюда, готовящегося по методу *Chef Touch*, и является наилучшим способом использования этого метода. Он предполагает подготовку пакетов, приготовление блюда и его употребление в пищу без дальнейшего хранения. Используйте такой вариант *Chef touch* для приготовления обеда или ужина на текущий день.



В) Кратковременное хранение (до 48 часов)

Этот вариант рекомендован для блюд, употребляемых в пищу после охлаждения, а также для блюд, употребляемых после разогрева на следующий день. Шоковый охладитель быстро понижает температуру продукта.

Метод предполагает подготовку пакетов, приготовление блюда, шоковое охлаждение до температуры +4 °C и хранение в холодильнике в течение максимум 48 часов.



С) Длительное хранение

Этот вариант идеален для тех, кто предпочитает готовить блюда заранее и употреблять их в пищу спустя некоторое время.

Метод может использоваться для всех типов продуктов *Chef touch*. Он предполагает подготовку пакетов, приготовление блюда, шоковое охлаждение до температуры заморозки (-18 °C) и хранение в морозильнике.



Исходные продукты и ингредиенты

Для получения качественных блюд всегда придерживайтесь приведенных ниже указаний:

- Используйте продукты высшего качества
- Всегда выбирайте только свежие продукты, не подвергавшиеся замораживанию или глубокой заморозке, так как иначе качество готовых блюд существенно снизится

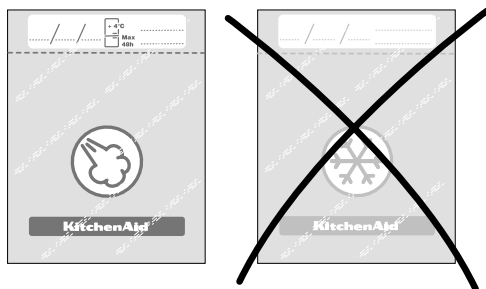
Подготовка продуктов:

При подготовке продуктов соблюдайте основные правила пищевой гигиены:

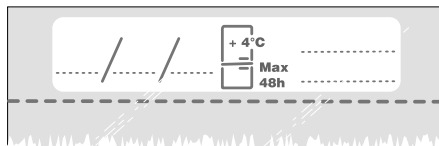
- Всегда мойте руки перед и в процессе работы с продуктами.
- Все рабочие поверхности, кухонные принадлежности и емкости должны быть тщательно вымыты и дезинфицированы.
- Не допускайте появления насекомых или домашних животных на кухне и их контакта с продуктами.
- Мойте все овощи перед приготовлением.
- Для подготовки продуктов разных типов всегда используйте чистые рабочие поверхности и принадлежности, дезинфицируйте их после каждого применения (например, не используйте одну и ту же разделочную доску для резки мяса и овощей).
- Готовьте быстро, не оставляйте продукты надолго при комнатной температуре в процессе приготовления.

Пакеты для запекания

Для приготовления блюд методом *Chef Touch* необходимо использовать пакеты KitchenAid красного цвета.



Перед тем как помещать продукты в пакет, рекомендуется написать несмываемыми чернилами дату приготовления и тип продукта на специально предусмотренном ярлыке.



Подготовка пакетов

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ KITCHENAID

1. Полностью выдвиньте ящик (до щелчка).
2. Включите прибор с помощью синего выключателя, расположенного справа на передней панели.
3. Выберите пакет KitchenAid с размером, соответствующим размеру продуктов (15x25 или 20x20).
4. Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования сухая. При помещении продуктов в пакет старайтесь не испачкать и не намочить участок у открытого края пакета, так как при этом пакет не будет запечатан как следует.
5. Установите опорную решетку в камеру прибора и разместите пакет по центру решетки, как показано на рисунке. При необходимости слегка наклоните решетку, чтобы предотвратить вытекание продукта во время вакуумирования. При необходимости решетку можно вынуть, чтобы увеличить пространство внутри вакуумной камеры для крупных продуктов.
6. Совместите пунктирную линию на пакете со сварочной планкой. Убедитесь, что края пакета лежат на планке ровно, без складок или изгибов.
7. Закройте и прижмите крышку, одновременно выбрав нужный цикл. Нажимайте на крышку в течение нескольких секунд. При этом крышка будет плотно закрыта и прижата к пакету в течение всего цикла.

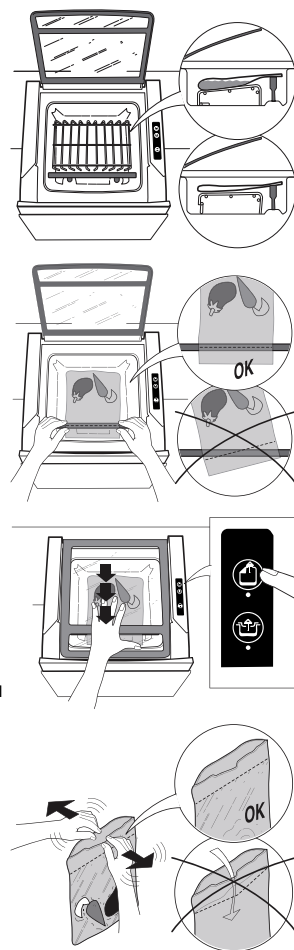
Качественный сварной шов имеет важнейшее значение для сохранения вакуума в пакете. Шов должен быть четко виден и не иметь прожогов.

Убедитесь, что шов совпадает или параллелен пунктирной линии пакета KitchenAid.

Также проверьте надежность шва: края запечатанного пакета не должны расходиться под действием силы. В противном случае переложите содержимое в другой пакет и повторите процедуру вакуумирования.

ВАЖНО: Чтобы обеспечить правильное использование упакованных продуктов, укажите дату упаковки и содержимое пакета на специальной этикетке над герметизирующим швом.

ВНИМАНИЕ: Если при повторной процедуре проблема сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.



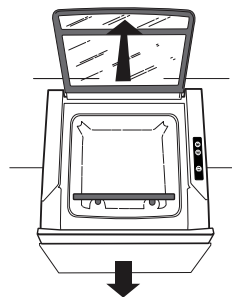
Указания по использованию прибора

Включение (рабочее положение ящика)

Всегда выдвигайте ящик до упора так, чтобы стеклянная крышка открывалась полностью.

Включите прибор с помощью синего выключателя, расположенного справа на передней панели.

Светодиоды на панели управления загорятся, а короткий звуковой сигнал известит о включении прибора. После этого прибор выполнит короткий цикл настройки, длящийся примерно 2 секунды: не нажимайте кнопку до завершения настройки.




Цикл вакуумирования пакетов

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл является автоматическим и состоит из следующих стадий:

- Стадия удаления воздуха, указываемая миганием кнопки выбора режима. Эта стадия длится примерно 2 минуты 30 секунд.
- Стадия сварки, указываемая непрерывным светом кнопки выбора режима. Эта стадия длится 9 секунд. За ней следует стадия охлаждения, длящаяся примерно 5 секунд.
- Во время последующей стадии разгерметизации все светодиоды находятся в своем исходном состоянии. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После того как разгерметизация камеры будет завершена, можно открыть крышку и вынуть запечатанный пакет.
- В момент окончания цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий о том, что прибор готов к новому циклу.
- Общая продолжительность рабочего цикла (до открытия стеклянной крышки) составляет 3 минуты.


ВАЖНО: Цикл можно остановить раньше времени, нажав кнопку . В этом случае прибор не выполняет сварку пакета, камера разгерметизируется. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

Цикл вакуумирования контейнеров KITCHENAID

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл является автоматическим и состоит из следующих стадий:

- Стадия вакуумирования, указываемая миганием кнопки выбора режима. Эта стадия длится примерно 45 секунд.
- Во время последующей стадии разгерметизации все светодиоды находятся в своем исходном состоянии. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После того как разгерметизация камеры будет завершена, можно открыть крышку и вынуть вакуумный контейнер.
- В момент окончания цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий о том, что прибор готов к новому циклу. В камеру впускается воздух: контейнер можно вынуть.
- Общая продолжительность цикла (до открытия стеклянной крышки) составляет 1 минуту.

ВАЖНО: Цикл можно остановить раньше времени, нажав кнопку . При этом камера разгерметизируется и стеклянная крышка поднимется. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

Для получения блюд с наилучшими органолептическими свойствами и предотвращения утечек жидкостей не рекомендуется готовить продукты методом "су-вид", если вакуумирование упаковок не было успешным.

Чтобы предотвратить размножение опасных микроорганизмов, продукты в вакуумных упаковках необходимо сразу же готовить (процедура А) или быстро охлаждать и хранить в холодильнике (процедуры В и С).

Не храните продукты в вакуумных упаковках при комнатной температуре.

Приготовление блюд в паровой духовке

Для приготовления методом *Chef Touch* следуйте указаниям, приведенным на рисунке.

- Откройте дверцу и установите решетку на 2-й уровень.
- Расположите пакеты как показано на рисунке (1, 2, 3, 4).
- Закройте дверцу.
- Выберите меню су-вид
- Задайте программу приготовления (см. изображения на дисплее).
- Выберите класс продукта.
- Задайте длительность приготовления, руководствуясь прилагаемыми таблицами.
- Запустите процесс приготовления.
- После окончания приготовления (о котором известит звуковой сигнал) выньте продукт из духовки.

Если дверца была открыта до истечения заданного минимального времени приготовления, подается звуковой сигнал и на дисплее выводится следующее сообщение: "Приготовление не завершено, закройте немедленно дверь".

Это сообщение будет появляться, пока не завершен минимально допустимый цикл приготовления.

Не употребляйте в пищу продукты, если приготовление длилось меньше минимально допустимого времени, так как в этом случае могли погибнуть не все бактерии.

Проверьте готовность блюда перед тем, как подавать его к столу.

Окончание приготовления указывается звуковым сигналом.

На дисплей выводится сообщение "Приготовление закончено, исп. или охл. в бласт-чиллере".

Это сообщение можно сбросить нажатием кнопки "ОК".

Приготовленное блюдо необходимо сразу же употребить в пищу или подвергнуть шоковому охлаждению.

Вынимая упакованные продукты из духовки, будьте осторожны: они могут быть очень горячими. Для извлечения пакетов рекомендуется пользоваться кухонными рукавицами / прихватками.

НАРУШЕНИЕ ЦЕЛОСТНОСТИ ПАКЕТА

Если в конце приготовления пакет оказался открытым, действуйте следующим образом:

- Выньте пакет из духовки.
- Пакет может быть горячим, и из него может вытекать жидкость.
- Достаньте продукт из пакета.

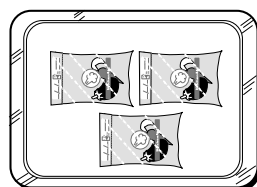
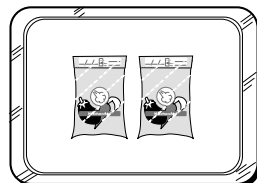
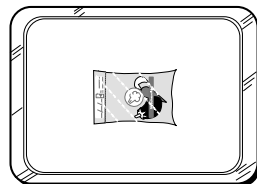
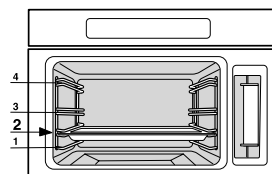
Если процесс приготовления был завершен, продукт можно употребить в пищу, хотя его органолептические свойства могут быть хуже, чем ожидалось.

Если же процесс приготовления не завершился, но длился больше установленного минимального времени, рекомендуется вынуть продукт из пакета и завершить приготовление традиционным способом (см. выше).

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Если в процессе приготовления методом "су-вид" на дисплее появляются часы, значит в некоторый момент на приборе отсутствовало электропитание.

В этом случае выньте продукт из пакета и завершите приготовление традиционным способом (см. выше).



Использование шокового охладителя

Пользуйтесь только изделиями с маркой KitchenAid.

Перед тем как помещать продукт в охладитель, протрите насухо поверхность продукта салфеткой или тканью.

Это позволит уменьшить объем конденсата, выделяющегося в процессе охлаждения, и предотвратит образование льда на стенках камеры, что негативно сказывается на эффективности охладителя.

При шоковом охлаждении пакетов руководствуйтесь указаниями, приведенными на рисунке:

Откройте дверцу и установите решетку на среднюю полку.

Разместите пакеты, как показано на рисунке (1, 2, 3, 4).

Выберите один из доступных циклов:

быстрое охлаждение (по времени)

быстрое замораживание (по времени)

Выберите длительность 2 часа для быстрого охлаждения или 4 часа для быстрого замораживания.

Плотно закройте дверцу прибора и нажмите кнопку “СТАРТ/СТОП”, чтобы запустить выбранный цикл.

Об окончании цикла известит звуковой сигнал и мигающие символы на дисплее.

Выньте охлажденные продукты из камеры и поместите их в холодильник.

Снова закройте дверцу прибора и нажмите кнопку “СТАРТ/СТОП”. Панель управления автоматически погаснет в течение 3 минут, передняя дверца автоматически закроется. Если по окончании цикла пакет остается горячим или теплым, возможно, параметры были заданы неправильно. В этом случае действуйте следующим образом:

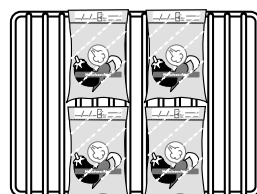
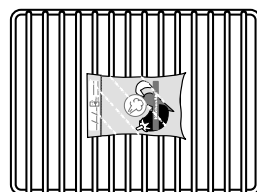
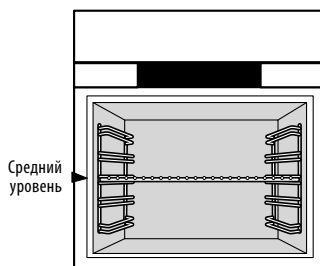
Несмотря на то, что продукт был подвергнут термической обработке, не употребляйте его в пищу. Такой продукт необходимо выбросить, поскольку микробиологические характеристики содержимого могут не соответствовать гигиеническим нормам.

В том случае если сбой не связан с ошибкой при настройке параметров цикла, обратитесь в Сервис.

Отключение электричества

При отключении электричества на дисплей прибора не выводится каких-либо сообщений.

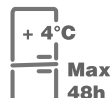
Поэтому при наличии признаков перебоев в электроснабжении рекомендуется выбросить продукты.



Указания по хранению упакованных продуктов в холодильнике/морозильнике

Укладывайте продукты с максимальной осторожностью, чтобы не повредить упаковку.

Упакованные продукты следует хранить в холодильнике при температуре 4°C или в морозильнике при -18°C. Следуйте указаниям по выбору зон хранения и принимайте другие необходимые меры, изложенные в инструкции по эксплуатации прибора.



Упакованные продукты можно хранить в холодильнике до 48 часов. Если в течение этого времени они не были употреблены в пищу, их следует выбросить.

Охлажденные продукты не должны подвергаться последующей заморозке.

Отключение электричества

Если при хранении продуктов, приготовленных методом *Chef touch*, имел место перебой в электроснабжении, продукты необходимо выбросить.

Использование паровой духовки для разогрева

Для разогрева следуйте указаниям раздела “Приготовление блюд в паровой духовке”.

Окончание приготовления указывается звуковым сигналом.

Вынимая упакованные продукты из духовки, будьте осторожны: они могут быть очень горячими.

Для извлечения пакетов рекомендуется пользоваться кухонными рукавицами / прихватками.

НАРУШЕНИЕ ЦЕЛОСТНОСТИ ПАКЕТА

Если в конце приготовления упаковка оказалась открытой, действуйте следующим образом:

- Выньте пакет из духовки
- Пакет будет очень горячим, а из отверстия может выливаться жидкость
- Выньте продукт из пакета

Если процесс приготовления был завершен, продукт можно употребить в пищу, хотя его органолептические свойства могут быть хуже, чем ожидалось. При необходимости завершите приготовление традиционным способом.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Если во время разогрева на дисплее появляются мигающие часы, значит имел место сбой в электроснабжении.

В этом случае выньте продукт из пакета и завершите приготовление традиционным способом.

ОТКРЫВАНИЕ ПАКЕТА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ РАЗОГРЕВА

Не забывайте, что упаковка нагревается до высокой температуры. При обращении с пакетами пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками.

Лучше всего вынимать пакет из духовки, взявшись за его верхние клапаны.

Уложите пакет на плоскую поверхность.

Пакет можно также поместить вертикально в подходящую емкость так, чтобы разрезаемый край находился сверху.

Разрежьте пакет ниже пунктирной/сплошной линии сварки.

Слейте излишки жидкости и выложите остальное содержимое пакета в емкость или на тарелку.

Не рекомендуется долго хранить приготовленные продукты при комнатной температуре: употребите продукты в пищу, пока их органолептические характеристики не ухудшились.

Вынутые из пакета продукты не подлежат повторной вакуумной упаковке.

Таблица приготовления блюд

Представленные в таблице значения длительности недействительны для продуктов. Рекомендуется готовить свежие продукты, исходно находящиеся при температуре охлаждения.

Приготовление и разогрев продуктов в пакетах “В вакууме” должны выполняться с использованием специальных режимов “В вакууме”, как указано в приведенной ниже таблице. Будьте внимательны при выборе режима.

КЛАСС	НАРЕЗКА/ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (охлажденного блюда) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (мин)
Рыба	Акула / рыба-меч	Рыба (филе или стейки)	45-55	10-20	20-30
	Камбала / тюрбо (филе)	Рыба (филе или стейки)	45-50	10-20	25-35
	Лосось (стейки)	Рыба (филе или стейки)	40-45	25-35	35-45
	Облада / морской окунь	Рыба (филе или стейки)	40-45	10-20	50-60
	Дорадо/сибас/морской петух (целиком)	Рыба (филе или стейки)	45-50	10-20	50-60
	Дорадо/сибас/морской петух (филе)	Рыба (филе или стейки)	40-45	10-20	20-30
	Группер/сериола/солнечник/ султанка (филе или стейки)	Рыба (филе или стейки)	40-45	10-20	50-60
	Морской черт	Рыба (филе или стейки)	40-45	10-20	50-60
	Скорпена / треска (стейки или филе)	Рыба (филе или стейки)	45-50	10-20	50-60
Головоногие	Каракатица (целиком или кусочками)	Головоногие	55-60	5-15	15-25
	Кальмар (целиком или кусочками)	Головоногие	60-70	5-15	15-25
	Американский кальмар (целиком или кусочками)	Головоногие	60-70	5-15	15-25
	Завитой осьминог (целиком или кусочками)	Головоногие	70-80	10-20	20-30
	Осьминог (целиком или кусочками)	Головоногие	100-120	10-20	20-30
Ракообразные	Креветки (без панциря)	Ракообразные	28-30	10-20	20-30
	Тигровые креветки (без панциря)	Ракообразные	28-30	10-20	20-30
	Хвосты креветок (без панциря)	Ракообразные	28-30	10-20	20-30
Несладкие кремы	Сырное фондю	Несладкие кремы	40-50	10-20	15-25
	На основе сливок	Несладкие кремы	35-40	10-20	15-25
	На основе томатов	Несладкие кремы	35-40	10-20	15-25

Таблица приготовления блюд

КЛАСС	НАРЕЗКА/ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (охлажденного блюда) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (мин)
Баранина	Тушеная вырезка	Мясо (стейки или кубики)	45-50	45-50	40-50
	Вырезка	Мясо (цельный кусок)	80-85	80-85	30-40
Свинина	Рулька (целиком или без кости)	Мясо (стейки или кубики)	220-240	25-35	40-50
	Ломтики грудинки	Мясо (стейки или кубики)	70-80	10-20	15-20
	Грудинка (целиком)	Мясо (цельный кусок)	100-120	60-70	85-90
	Филе (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	45-55	80-90
	Нога (целиком или без кости)	Мясо (цельный кусок)	90-100	45-55	85-90
	Лопатка (целиком)	Мясо (цельный кусок)	95-105	50-60	100-110
	Вырезка без кости (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	55-65	80-90
Говядина	Оссобуко	Мясо (стейки или кубики)	220-240	15-25	25-35
	Тушеная говядина	Мясо (стейки или кубики)	220-240	15-25	80-90
	Ростбиф (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	35-45	75-85
	Филе (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	50-60	85-95
	Ошеек (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-90	45-55	75-85
Телятина	Рулька (без кости)	Мясо (стейки или кубики)	220-240	25-35	40-50
	Оссобуко	Мясо (стейки или кубики)	220-240	15-25	25-35
	Стейки из вырезки	Мясо (стейки или кубики)	45-50	15-25	25-35
	Вырезка без кости (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	55-65	85-95
	Тушеная телятина	Мясо (стейки или кубики)	220-240	20-30	40-50
	Филе (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	45-55	75-85
	Ошеек (целиком)	Мясо (цельный кусок)	80-85	70-80	85-95
Курица	Ножка (целиком)	Птица	55-65	15-25	40-50
	Грудка (целиком или половинка)	Птица	50-60	15-25	70-80
Индейка	Ножка (целиком или без кости)	Птица	80-90	30-40	75-85
	Грудка (кусочками)	Птица	60-70	40-50	75-85

Таблица приготовления блюд

КЛАСС	НАРЕЗКА/ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (охлажденного блюда) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (мин)
Овощи	Цветная капуста (кусочками или ломтиками) / брокколи (целиком)	Овощи	35-45	20-30	40-50
	Кабачок (целиком)	Овощи	35-38	15-25	40-50
	Картофель (кусочками)	Овощи	40-50	20-30	40-50
	Перец (половинка или кусочками)	Овощи	35-40	10-20	35-45
	Лук (половинками или четвертинками)	Овощи	35-40	10-20	20-30
	Морковь (целиком)	Овощи	35-38	7-20	20-30
	Лук-порей (нарезанный)	Овощи	35-38	10-20	20-30
	Радиккио / салатный цикорий	Овощи	35-38	10-20	15-25
	Свекла (целиком или кусочками)	Овощи	35-38	15-25	20-30
	Артишок (половинка, без шипов)	Овощи	35-40	7-20	15-25
	Фенхель (половинками или четвертинками)	Овощи	35-40	15-25	40-50
	Спаржа (целиком)	Овощи	35-38	5-15	15-25
Грибы	Шампиньоны / белые грибы (целиком или кусочками)	Овощи	35-40	10-20	25-35
	Опята/лисички (целиком)	Овощи	35-38	10-20	25-35
Фрукты	Яблоки/груши (целиком)	Фрукты	30-35	15-25	30-40
	Яблоки/груши (кусочками)	Фрукты	25-30	10-20	20-30
	Ежевика/малина (целиком, свежая)	Фрукты	25-28	10-20	20-30
	Ананас (ломтиками)	Фрукты	30-35	10-20	20-30
	Сливы (целиком)	Фрукты	25-30	10-20	20-30
Сладкий крем	На основе шоколада	Сладкий крем	35-45	5-15	10-20
	На основе шоколада и маскарпоне	Сладкий крем	35-45	5-15	10-20
	На основе шоколада и сливок	Сладкий крем	35-40	5-15	10-20

Рекомендации по приготовлению блюд

Приготовление мяса

Мясо (цельный кусок):

- Перед приготовлением рекомендуется нарезать мясо на куски подходящих размеров.
- Мясо можно готовить в пакетах без дополнительных ингредиентов либо с добавлением соли и специй, как в традиционных методах.
- После приготовления в вакуумной упаковке куски мяса можно обжарить на сковороде в течение нескольких минут.
- Мясные нарезки (например, ростбиф) можно подавать к столу непосредственно из холодильника. Нарезьте холодное мясо на ломтерезке и приправьте его по своему вкусу (растительным маслом, перцем или соусом).
- Некоторые мясные блюда, такие как баранья или телячья вырезка, можно готовить вместе с костью. При приготовлении таких блюд действуйте с осторожностью, чтобы проколоть пакет.

Тушеное мясо:

- Для получения наилучших результатов используйте куски мяса, подходящие для тушения.
- Нарезьте мясо на куски с толщиной не менее 3 см.

Базовый рецепт:

Ориентировочный базовый рецепт для тушения всех типов мяса:

250 г мяса

30 г моркови (нарезать ломтиками)

50 г картофеля (нарезать кубиками)

80 г помидоров

Добавьте соль и приправы по вкусу.

Мясо (стейки):

- Стейки (вырезку, оссобуко) можно готовить как сухим, так и влажным методом (с добавлением 80 – 100 г помидоров на пакет) в соответствии с вашим вкусом. Если вы готовите постное мясо, рекомендуется добавить в пакет жидкость.
- Толщина стейка имеет большое значение для качества получаемого блюда. Если вы готовите жирное мясо (например, вырезку), толщина ломтиков должна составлять около 2 см.

Рулька:

- Предпочтительно готовить рульку без кости во избежание повреждения пакета.
- Если вы готовите большую рульку (телячью), то после отделения мяса от кости и его нарезки на куски, возможно, потребуется использование нескольких пакетов.

Птица:

- Куриные грудки можно готовить целиком либо

нарезать их на кусочки или ломтики. Вне зависимости от способа нарезки можно использовать как сухой, так и влажный метод приготовления. Вы также можете нафаршировать грудку (по желанию — ветчиной, сыром или зеленью).

- Ножки можно готовить как с костями, так и без костей. Убедитесь, что кости не имеют острых краев, способных повредить пакет.
- После извлечения из вакуумного пакета куски мяса можно обжарить или подрумянить на сковороде в течение нескольких минут.

Приготовление рыбы

Филе или ломтики:

- Предпочтительно готовить филе или ломтики рыбы сухим методом или с добавлением небольшого количества приправы.
- При приготовлении филе в вакуумной упаковке выбирайте правильный размер порций (300/400 г и более).
- После извлечения из вакуумного пакета рыбу можно обжарить или подрумянить на сковороде в течение нескольких минут.

Рыба (целиком):

- Перед началом приготовления тщательно очистите рыбу от чешуи и внутренностей.
- Если рыба не помещается в пакет целиком, отрежьте голову и хвост.
- Готовьте рыбу сухим методом или с добавлением жидкости (например, растительного масла, сметаны, соуса) по своему вкусу.
- После извлечения из вакуумного пакета рыбу можно обжарить или подрумянить на сковороде в течение нескольких минут.

Головоногие:

- Перед приготовлением тщательно очистите головоногих, удалив сумку, внутренности и хрящи.
- Рекомендуется нарезать больших головоногих (например, осьминогов) на куски. Их можно готовить как сухим, так и влажным методом (с добавлением помидоров, приправ, соусов) в соответствии с вашим вкусом.
- После извлечения из вакуумного пакета головоногих можно обжарить или подрумянить на сковороде в течение нескольких минут.
- Некоторые блюда, например, кусочки осьминога или кольца короткопорого кальмара, можно подавать к столу из холодильника с гарниром из картофеля, салата или других овощей по вашему вкусу.

Ракообразные:

- Перед приготовлением тщательно очистите ракообразных (удалите внутренности).

Рекомендации по приготовлению блюд

- Предпочтительно готовить ракообразных без панциря во избежание повреждения пакета.
- Ракообразных можно готовить как сухим, так и влажным методом (с добавлением 70–90 г воды на пакет) в соответствии с вашим вкусом.
- Для получения наилучших результатов выбирайте креветки (или тигровые креветки) с длиной от 8 до 13 см.
- После извлечения из вакуумного пакета ракообразных можно обжарить или подрумянить на сковороде в течение нескольких минут.

Приготовление соусов:

Несладкие кремы:

- Несладкие крем-соусы используются в качестве дополнения к основным блюдам или подаются к столу как отдельное первое блюдо.

Базовый рецепт:

Ориентировочный базовый рецепт для несладких кремов:

Сырные фондю:

70 г пекорино
70 г горгонзола
70 г теледжио
70 г сливок

Вдобавок к указанным сырам вы можете использовать сыр с голубой плесенью, свежие или выдержанные сыры по вашему вкусу.

Крем на овощной основе:

100 г сливок
70 г сыра
50–100 г нарезанных кубиками овощей (кабачков) или салатного цикория

Крем на рыбной основе:

70 г сливок
110 г копченого лосося

Крем-соус из свежих помидоров с овощами

170 г свежих помидоров
15 г лука
60 г баклажанов
70 г цукини
40 г перца
15 г растительного масла

Крем-соус из свежих помидоров с рыбой

300 г свежих помидоров
80 г тунца в масле
20 г лука
30 г растительного масла

Приготовление овощей и грибов:

Овощи и грибы целиком:

- Некоторые овощи лучше готовить целиком: цукини, морковь, свеклу, спаржу. Для получения наилучших результатов выбирайте морковь и цукини с диаметром не менее 3 см.

Овощи и грибы кусочками:

- Все виды овощей можно готовить в нарезанном виде. Выбирайте размер кусочков в зависимости от размеров самих овощей или грибов и плотности заполнения пакета.
- По желанию можно добавить в пакет 50–100 г воды. После приготовления содержимое пакета можно измельчить блендером и подавать к столу в качестве овощного крем-супа.

Приготовление фруктов:

Фрукты (целиком или кусочками):

- Все виды фруктов можно готовить в нарезанном виде. Выбирайте размер кусочков в зависимости от размеров самих фруктов и плотности заполнения пакета.
- Некоторые фрукты можно готовить целиком (яблоки, груши).
- После приготовления содержимое пакета можно измельчить блендером и подавать к столу в качестве фруктового пюре.

Приготовление сладких кремов:

Сладкий крем:

- Сладкие кремы могут использоваться для украшения десертов или подаваться к столу как отдельное сладкое блюдо.

Базовый рецепт:

Ориентировочный базовый рецепт для сладких кремов:

На основе шоколада/шоколада и сливок:

150 г шоколада кусочками (200 г, если не используются сливки)
90 г сливок

На основе шоколада и маскарпоне:

100 г шоколада кусочками
250 г маскарпоне

После приготовления разомните пакет для перемешивания ингредиентов.

В готовый крем можно также добавить бисквитную крошку, фундук (целиком или рубленый) и фрукты.

Поиск и устранение неисправностей

Прибор не работает

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте предохранители, убедитесь, что в розетке есть напряжение.
- Проверьте наличие у прибора достаточной вентиляции.
- Подождите 10 минут и попробуйте включить прибор еще раз.
- Перед новой попыткой включения откройте и закройте дверцу.
- Отключите прибор от электросети. Подождите 10 минут, после чего подключите прибор и выполните повторную попытку.

Электронная панель управления не работает

Если на дисплее высвечивается буква "F", за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

Сервис

Прежде чем обращаться в Сервис

1. Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце прибора).

SERVICE 0000 000 00000



Сервисный номер также указан в гарантийном талоне.

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

ПРИМЕЧАНИЕ: При необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Социо Унико

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Напечатано в Италии

10/15

400010839667

