

Инструкция по эксплуатации

KitchenAid

Указания по безопасности	5
Защита окружающей среды	8
Заявление об экодизайне	8
Встраивание прибора	9
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
Кухонный таймер	15
Изменение настроек	16
Язык	16
Настройка часов	17
Яркость	17
Громкость	18
Эко	18
Калибровать	19
Спец. функции	20
Подъем теста	20
Очистка паром	21
Удаление накипи	22
Дренаж	23
Дезинфекция	23
Йогурт	24
Консервирование	25
В вакууме	26
Повт.разогрев	27
Приготовление	27
Размороз. паром	28
Повт.разогрев	29
Ручная	30
Пар	31
Конвекция + пар	33
Конвекция	34
Вспомогат. режим	36
Уход и чистка	37
Данные для тестирования эффективности нагрева	39
Технические характеристики	39
Ознакомление с методом «Chef touch»	40
Применение метода «Chef touch»	41
Пакеты для запекания	42

Подготовка пакетов	42
Указания по использованию прибора	43
Приготовление блюд в паровой духовке	44
Использование шокового охладителя	45
Рекомендации по хранению упакованных продуктов холодильнике/морозильнике	45
Использование паровой духовки для разогрева	46
Таблица приготовления блюд	47
Рекомендации по приготовлению блюд	50
Поиск и устранение неисправностей	52
Сервис	52

Указания по безопасности

ВАЖНО: ПРОЧИТИЕ И СОБЛЮДАЙТЕ
Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности.

Сохраните ее на будущее.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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 и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
ВНИМАНИЕ Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не допускайте к прибору детей до 8 лет без постоянного наблюдения взрослых.
ВНИМАНИЕ Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних

поверхностей - опасность ожога. Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут. Нагретые до высокой температуры жиры и масла легко воспламеняются. Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя (например рома, коньяка, вина) – опасность пожара.

Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам.

По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не закрывайте отверстия для отвода горячего воздуха на передней стороне печи.

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ОСТОРОЖНО Для управления прибором не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования.

Запрещается использовать духовку вне помещений.

Не храните взрывоопасные и легко воспламеняющиеся предметы, такие

как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

УСТАНОВКА

Для перемещения и установки прибора необходимо участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках.

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.

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.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший Сервисный центр.

Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.

Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем печи.

Снимайте печь с основания из пенопласта непосредственно в момент установки.

Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора необходимо использовать многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен.

Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа.

Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

В случае необходимости замены сете-

вого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур. Не используйте удлинители, разветвители и переходники.

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

ЧИСТКА И УХОД

Не используйте пароочистители.

ВНИМАНИЕ Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

Защита окружающей среды

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковка изготовлена из материала, на 100% пригодного для вторичной переработки и


обозначенного соответствующим символом .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОБЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

При сдаче прибора в утилизацию приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (если имеются) так, чтобы дети не могли попасть внутрь и прибора и оказаться запертыми.

Данный прибор изготовлен из материалов,

пригодных для переработки  или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Более подробную информацию о том, как обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

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.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Следите за тем, чтобы дверца работающей духовки была плотно закрыта. Открывайте ее как можно реже в процессе запекания.

Порежьте продукты на небольшие кусочки одинакового размера для сокращения времени приготовления и экономии электроэнергии.

При длительном времени приготовления (более 30 минут), уменьшите температуру духовки до минимума на последнем этапе (3-10 минут), в зависимости от общего времени приготовления. Блюдо продолжит готовиться за счет остаточного тепла духовки.

Заявление об экодизайне

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента № 65/2014 и № 66/2014 и Европейского Стандарта EN 60350-1.

Встраивание прибора

При установке прибора следуйте указаниям прилагаемой инструкции по встраиванию.

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.

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.

После подключения

Прибор можно использовать только при плотно закрытой дверце.

Прибор должен быть обязательно заземлен.

Производитель снимает с себя всю ответственность за возможное травмирование людей и животных или материальный ущерб, причиненный вследствие несоблюдения

изложенных требований.

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

Перед первым использованием

1. Откройте дверцу, выньте принадлежности и убедитесь, что камера духовки пуста. **Промойте парогенератор** холодной водопроводной водой (без чистящих средств), затем заполните его до уровня «MAX».

Вставьте емкость в гнездо и убедитесь, что она надежно зафиксировалась на своем месте.

2. Запустите функцию калибровки и следуйте указаниям на дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

Водяной насос для заполнения и слива парового котла, теперь включен. Сначала, при нагнетании воздуха, он будет работать чуть громче, а затем, при повторном заполнении насоса – 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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

РАЗМЕЩАЙТЕ посуду на решетке. Она выдерживает большой вес, чем противень для выпечки или перфорированный противень.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО расстояние между верхним ободком емкости и потолком камеры составляет 30 мм. Это необходимо для поступления в емкость достаточного объема пара.

ВЫБОР ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЕМКОСТЯМИ С ПЕРФОРИРОВАННЫМ ДНОМ всегда, когда это возможно, например, при приготовлении овощей. Пар будет иметь свободный доступ к продуктам со всех сторон, что способствует равномерности приготовления.

ПАР ЛЕГКО ПРОНИКАЕТ в пространство между крупными кусками приготавливаемых продуктов, например, картофеля. 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.

ПРОДУКТЫ В БОЛЕЕ КОМПАКТНОЙ ПОСУДЕ, например, в кастрюлях или формах для выпечки, или такие продукты, как горох или стебли спаржи, между которыми совсем небольшое расстояние, или очень плотно прилегают друг к другу, готовятся дольше, так пар сложнее обработать эти продукты.

ГУБКА

ГУБКА, ВХОДЯЩАЯ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ, используется для вытирания насухо остатков конденсата, который может образовываться в остывшей печи после завершения приготовления. Во избежание ожогов протирайте духовку, только когда она остынет.

РЕШЕТКА

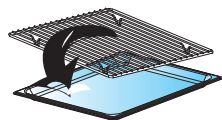
РЕШЕТКА обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемых продуктов. Выкладывайте продукты непосредственно на решетку или используйте ее в качестве подставки для горшков, форм и другой посуды. Если вы кладете продукт непосредственно на решетку, разместите под ней противень-поддон.



ПРОТИВЕНЬ-ПОДДОН

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ И ПРОТИВЕНЬ ПОД полкой и противнем для приготовления на пару. 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.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ ПРОТИВЕНЬ для приготовления на пару, например, рыбы, овощей и картофеля.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДУХОВКУ БЕЗ ПРОТИВНЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ для приготовления риса и зерновых.



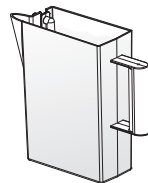
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ НАХОДИТСЯ позади дверцы; доступ к ней становится возможным сразу при открывании дверцы.

ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, кроме режима Конвекция, необходимо, чтобы емкость для воды была полностью заполнена.

ЗАПОЛНЯЙТЕ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ водопроводной водой до отметки "MAX".

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО свежей водопроводной водой или негазированной бутилированной водой. Не наливайте в емкость дистиллированную или фильтрованную воду и другие жидкости.



ВАЖНО ОПОРОЖНЯТЬ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Это необходимо по соображениям гигиены, а также для предотвращения конденсации влаги внутри духовки.

АККУРАТНО (т. е. медленно, чтобы не разлить) выньте емкость для воды 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.

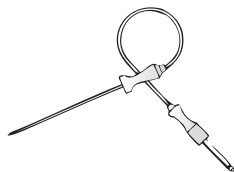
ТЕРМОЩУП ПРЕДНАЗНАЧЕН для измерения внутренней температуры продуктов в интервале от 30 °C до 100 °C. После достижения заданной температуры прибор отключится и на дисплее отобразится «Температура достигнута».

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



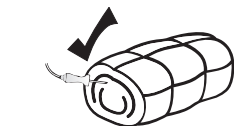
Установка термощупа

1. **ВСТАВЬТЕ ТЕРМОЩУП** в приготавливаемый продукт, когда он находится еще на кухонном столе.

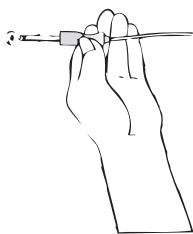


Термощуп следует вставлять в продукт как можно глубже:..

это обеспечит более достоверные показания температуры.



2. **ПОМЕСТИТЕ** подготовленный таким образом продукт в духовку.
3. **ЗАЩЕЛКНИТЕ КОЛПАЧОК НА МЕСТО** и подсоедините термощуп к настенному гнезду для термощупа. Проверьте, чтобы шнур ни за что не задевал, в том числе после закрывания дверцы духовки. 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. В случае несоблюдения указанных выше требований по эксплуатации духовки щуп может быть поврежден.

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



СВИНИНА

При приготовлении свинины, например, свиной лопатки, бекона, окорока и т. д., щуп следует вставлять в «конец» куска мяса, а не в слой жира или в жир на поверхности мяса. Не вставляйте кончик термощупа в жирные части свинины.

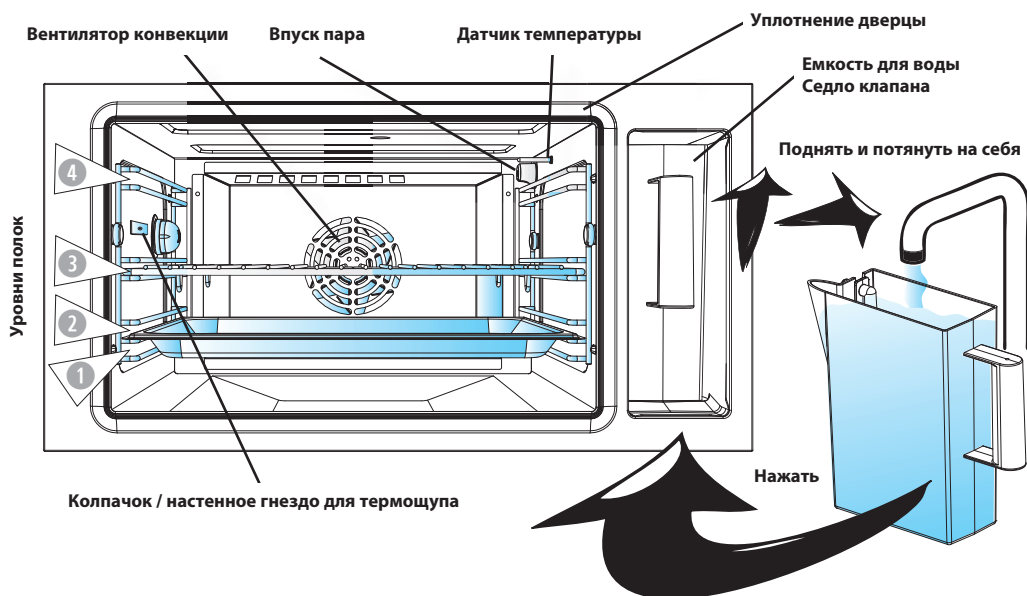


РЫБА

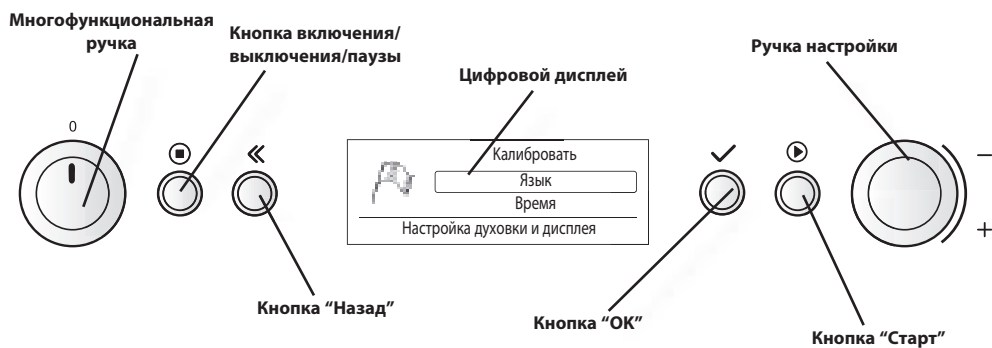
Термощуп можно использовать при приготовлении крупных рыб целиком, например, щуки или семги. Вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть рыбы, не слишком близко к спинному хребту.



Компоненты прибора



Панель управления



Блок. клавишей



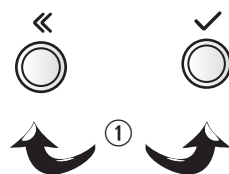
1. НАЖМИТЕ ОДНОВРЕМЕННО КНОПКИ “Назад” и “OK” и удерживайте их до подачи двойного звукового сигнала (3 секунды).

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.

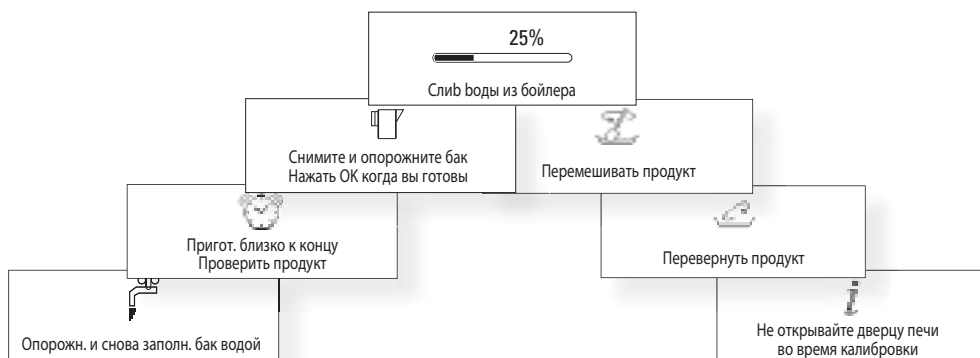


Сообщения

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 снова включите духовку, нажав кнопку «Старт».



Быстрые клавиши



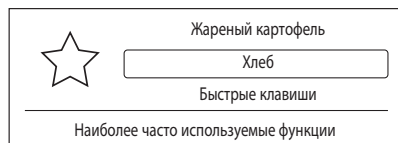
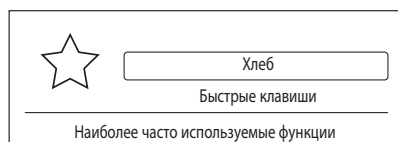
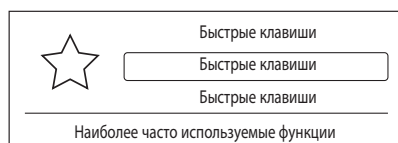
1. **Поворачивайте многофункциональную ручку**, пока не отобразится пункт «Быстрые клавиши».
2. **Вращая ручку регулировки**, выберите нужную команду быстрого вызова. Наиболее часто используемый режим будет выделен в меню.
3. **Нажмите кнопку «ОК»**, чтобы подтвердить свой выбор.
4. **Используя ручку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

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

В самом начале использования духовки в списке будет 10 пустых ячеек, помеченных как «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 ПРИБОРА И ПРИОСТАНОВКА ЕГО РАБОТЫ выполняется нажатием кнопки “Вкл/Выкл”.

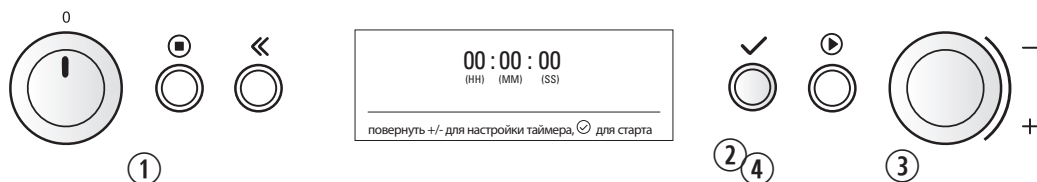


Когда прибор включен, все кнопки действуют обычным образом, а на дисплее отсутствует время в 24-часовом формате.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Духовка может функционировать иначе, чем описано выше, в зависимости от того, ВКЛЮЧЕНА или ВЫКЛЮЧЕНА функция ECO (дополнительную информацию см. в описании режима ECO). В различных описаниях, представленных в настоящей инструкции, будет подразумеваться, что прибор включен.

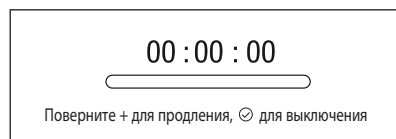
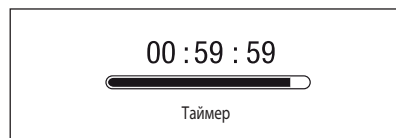
Кухонный таймер



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



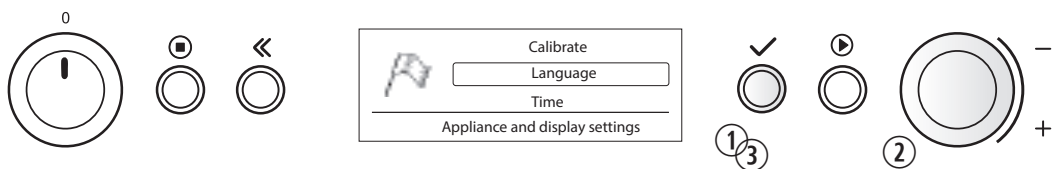
1. **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМОВ**, выберите пункт “Настройки”.
2. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, выберите требующий изменения параметр.

ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ ПРИБОРА система предложит выбрать язык и установить текущее время в 24-часовом формате.

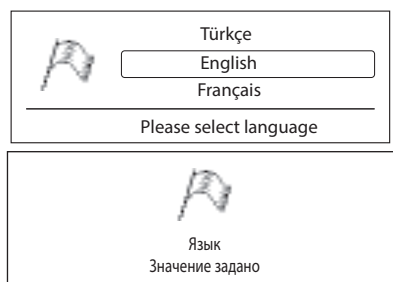
В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА часы будут мигать: необходима повторная установка времени.

ПЕЧЬ ИМЕЕТ ряд функций, которые пользователь может настраивать согласно своим предпочтениям.

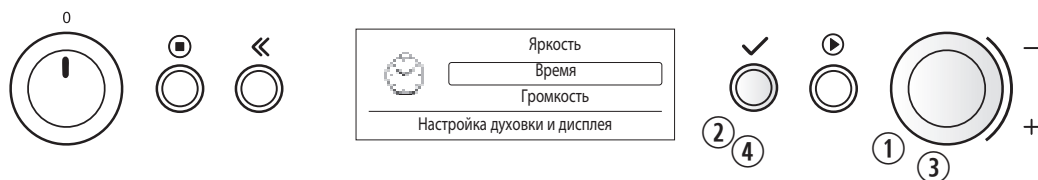
Язык



1. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”**
2. **ВРАЩАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, выберите один из имеющихся языков.
3. **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”**, чтобы подтвердить изменения.

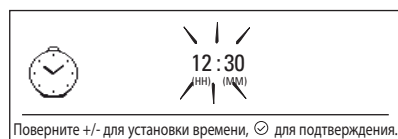


Настройка часов

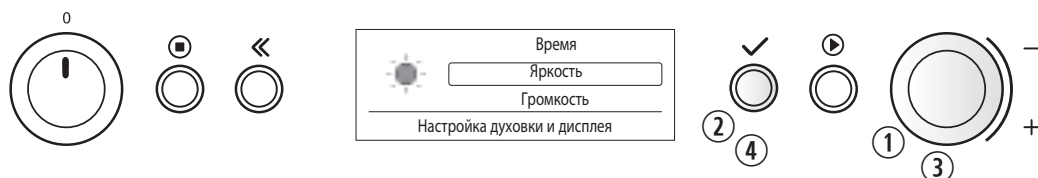


1. **Поворачивайте многофункциональную ручку**, пока не отобразится пункт «Время».
2. **Нажмите кнопку «ОК»**. Цифры начнут мигать.
3. **Вращая ручку настройки**, установите время в 24-часовом формате.
4. **Еще раз нажмите кнопку «ОК»**, чтобы подтвердить изменения.

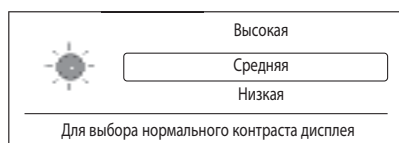
ТЕПЕРЬ ЧАСЫ НАСТРОЕНЫ И РАБОТАЮТ.



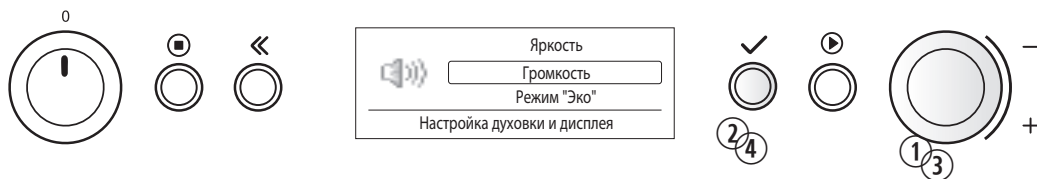
Яркость



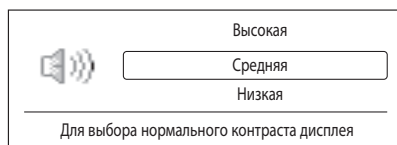
1. **Поворачивайте многофункциональную ручку**, пока не отобразится пункт «Яркость».
2. **Нажмите кнопку «ОК»**.
3. **Вращая ручку настройки**, установите подходящий уровень яркости.
4. **Еще раз нажмите кнопку «ОК»**, чтобы подтвердить выбор.



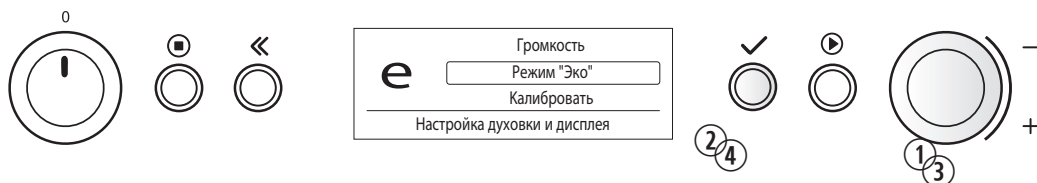
Громкость



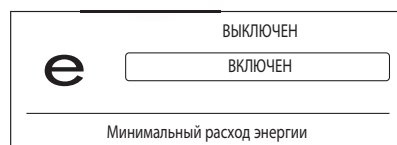
1. **Поворачивайте многофункциональную ручку**, пока не отобразится пункт «Громкость».
2. **Нажмите кнопку «ОК»**.
3. **Вращая ручку настройки**, выберите высокий, средний или низкий уровень громкости либо отключите звук.
4. **Еще раз нажмите кнопку «ОК»**, чтобы подтвердить изменения.



Эко



1. **Поворачивайте многофункциональную ручку**, пока не отобразится 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.

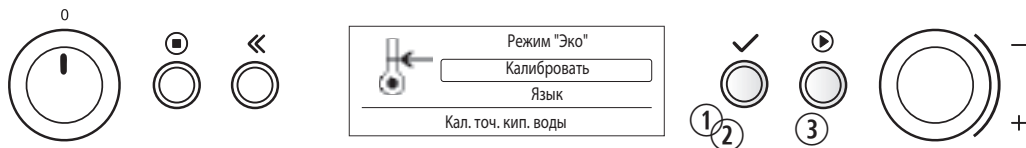


При включенном режиме ЭСО дисплей автоматически гаснет через некоторое время в целях экономии электроэнергии. При нажатии любой кнопки или открывании дверцы дисплей вновь загорается.

При отключенном режиме ЭСО 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”**.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РЕЖИМОМ, УБЕДИТЕСЬ, что емкость для воды заполнена чистой водопроводной водой.

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..

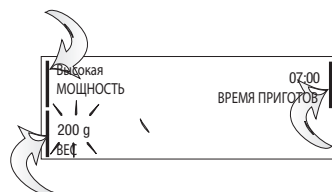
Во время приготовления



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.



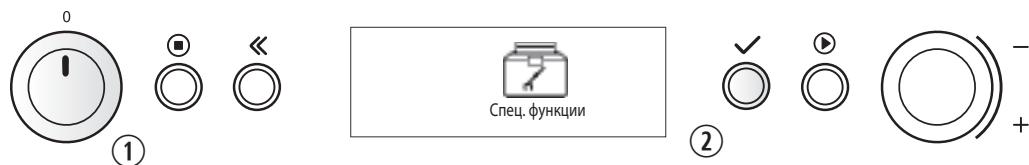
ПРИ НАЖАТИИ КНОПКИ “ОК” выделенный параметр становится доступным для изменения (значение мигает). Чтобы изменить значение, используйте кнопки “Вверх” / “Вниз”.

ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”, чтобы подтвердить выбор. Печь автоматически продолжит работу с новыми настройками.



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

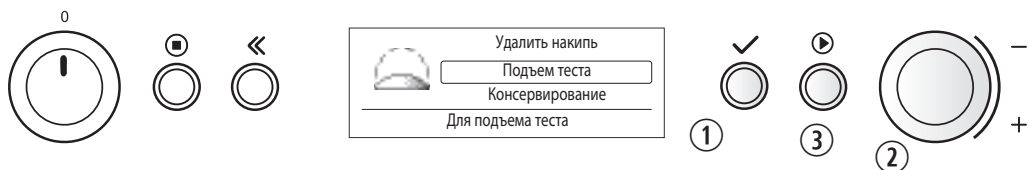
Спец. функции



1. Поворачивайте многофункциональную ручку, пока не отобразится пункт «Спец. функции».
2. Вращая ручку настройки, выберите один из доступных специальных режимов. Следуйте указаниям, приведенным в соответствующем разделе (например, «Подъем теста»).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	
РЕЖИМ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
ЗАКВАШИВАНИЕ ТЕСТА	ИСПОЛЬЗУЙТЕ для выстаивания теста в духовке при постоянной температуре 40 °С
ОЧИСТКА ПАРОМ	Влажная очистка духовки.
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	Для удаления накипи из бойлера.
СЛИВ	Для ручного слива воды из бойлера
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	Для СТЕРИЛИЗАЦИИ детских бутылочек и банок
ЙОГУРТ	Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ йогурта
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Для КОНСЕРВИРОВАНИЯ продуктов, например, фруктов и овощей

Подъем теста



1. **НАЖМИТЕ** кнопку «ОК».
2. **ВРАЩАЯ** ручку настройки, задайте значение длительности.
3. **НАЖМИТЕ** кнопку запуска

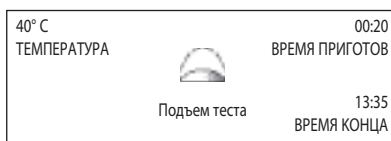
РЕЖИМ ПОДЪЕМА ТЕСТА используется для заквашивания дрожжевого теста. В духовке этот процесс происходит гораздо быстрее, чем при комнатной температуре.

Подъем теста

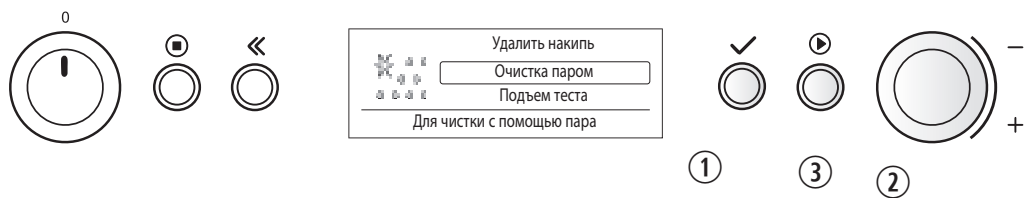
ПОСТАВЬТЕ МИСКУ с тестом на поддон, установленный на 1-м или 2-м уровне духовки. Накройте тесто полотенцем.

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".

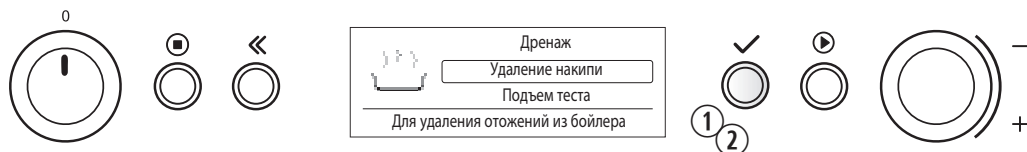


РЕЖИМ ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ позволяет размягчить затвердевшие частицы, что облегчает их последующее ручное удаление.

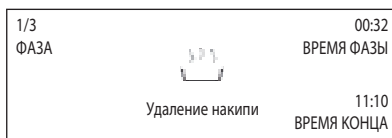
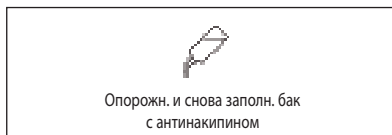
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДАННУЮ ФУНКЦИЮ РЕГУЛЯРНО для предотвращения образования отложений соли и прочих кислотных пищевых продуктов, оказывающих отрицательное влияние на сталь. В отсутствие регулярной чистки возможно возникновение ржавчины.

После очистки насухо протрите духовку.

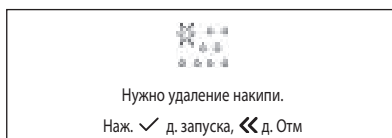
Удаление накипи



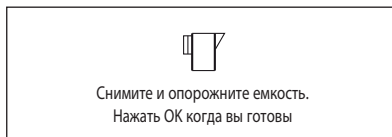
1. **Нажмите кнопку "ОК"**. (Духовка подготавливается к удалению накипи)
2. **Нажмите кнопку "ОК"**, предварительно залив в емкость парогенератора средство для удаления накипи. Следуйте подсказкам, выводимым на дисплей. Дождитесь завершения процедуры.



ПРИБОР ОСНАЩЕН СИСТЕМОЙ, указывающей о необходимости удаления накипи. Выполните процедуру удаления накипи при отображении на дисплее сообщения «Нужно удаление накипи». Перед запуском процедуры убедитесь в наличии достаточного количества средства для удаления накипи. Для удаления накипи рекомендуется использовать «Wpro active clean», предназначенный для кофеварок, кофемашин для приготовления эспрессо, а также для чайников.



Процедура удаления накипи длится примерно полчаса. В течение этого времени режимы приготовления пищи остаются недоступными. Сообщение («Извлеките») означает завершение работы.



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

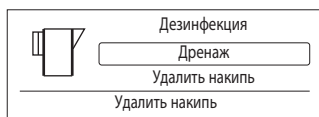
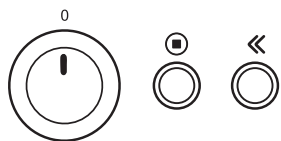
ПРИМЕЧАНИЕ: Если процедура удаления накипи запущена, ее необходимо довести до конца.

Количество средства для удаления накипи

СМЕШАЙТЕ 1 литр воды со всем содержимым бутылки (250 мл) средства для удаления накипи «Wpro active'clean».

Если у вас нет средства для удаления накипи «Wpro active'clean», используйте только белый уксус.

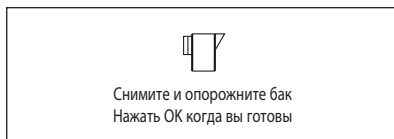
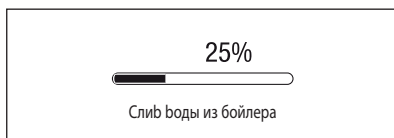
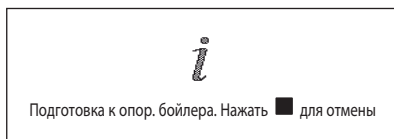
Дренаж



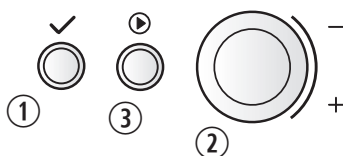
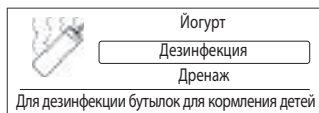
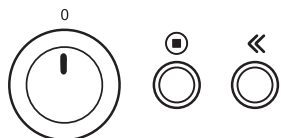
1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

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 ЗАПУСКА

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ РЕЖИМ для стерилизации детских бутылочек, банок для консервирования и других принадлежностей.

УБЕДИТЕСЬ, что стерилизуемые предметы способны выдержать 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.

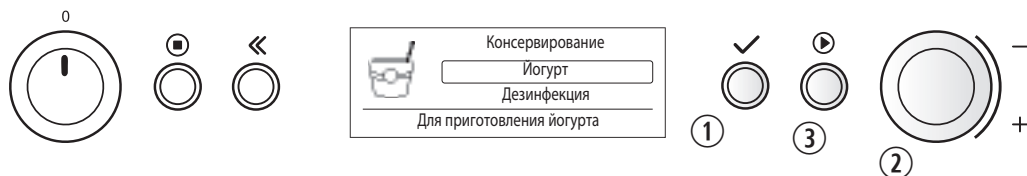
ВЫСУШИТЕ ВСЕ ДЕТАЛИ перед сборкой принадлежностей.

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 ЗАПУСКА**

Для приготовления йогурта. При приготовлении непастеризованного молока необходимо нагреть его до 90 °С и затем охладить ниже температуры 49 °С (но не ниже 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. Плотно закройте каждую миску крышкой или термостойкой пищевой пленкой. Можно также использовать специальные стаканчики для йогурта.

ПОМЕСТИТЕ МИСКИ на решетку духовки.

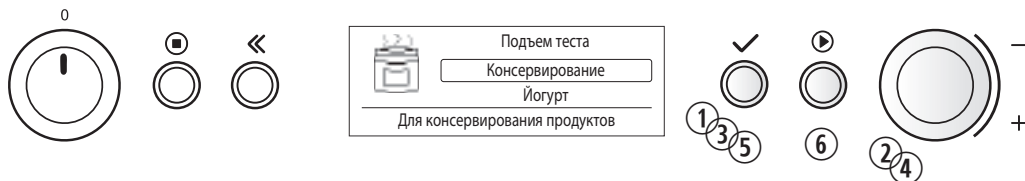
УСТАНОВИТЕ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ 5 часов. (Заводская установка температуры составляет 40 °С).

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. Для стерилизации емкостей и т. д. перед их использованием рекомендуется использовать функцию «ДЕЗИНФЕКЦИЯ».

40° С		03:00
ТЕМПЕРАТУРА		ВРЕМЯ ПРИГOTOВ
	Йогурт	10:20
		ВРЕМЯ КОНЦА

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”.

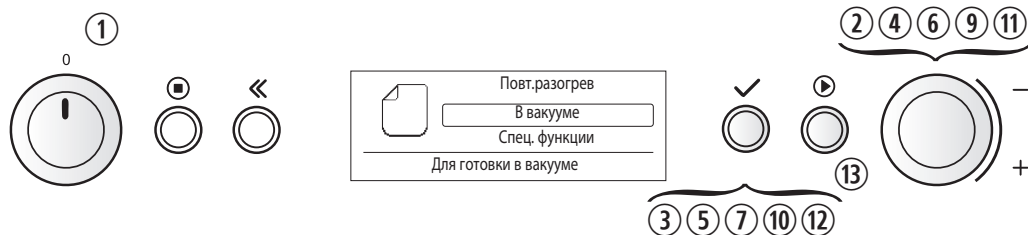


Данный режим используется при консервировании овощей и фруктов.

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	ПРОИЗВЕДИТЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНУЮ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ ОВОЩЕЙ и разложите их по банкам, см. процедуру для фруктов. Залейте рассол.
	½-литровая банка	25 – 105 мин	
ФРУКТЫ	1-литровая банка	30 – 50 мин	СПЕЛЫЕ ФРУКТЫ не требуют предварительной обработки. Твердым фруктам необходима предварительная термическая обработка. ЗАПОЛНИТЕ БАНКИ , оставив до края примерно 2 см. Залейте фрукты сиропом.
	½-литровая банка	15 – 35 мин	

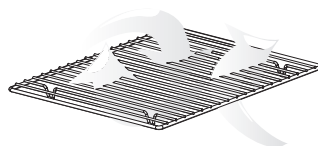
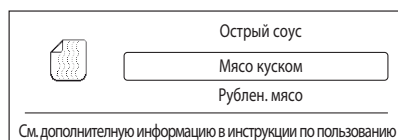
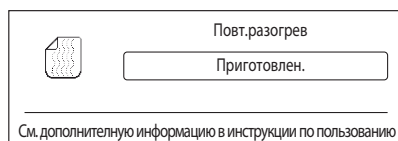
В вакууме



1. **ПОВОРНИТЕ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМОВ**
2. **ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, пока на дисплее не отобразится "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 ЗАПУСКА**

ВСЕГДА КЛАДИТЕ ПРОДУКТЫ НА РЕШЕТКУ, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.



Повт.разогрев

Пользуйтесь этим режимом при приготовлении продуктов, указанных в таблице ниже.

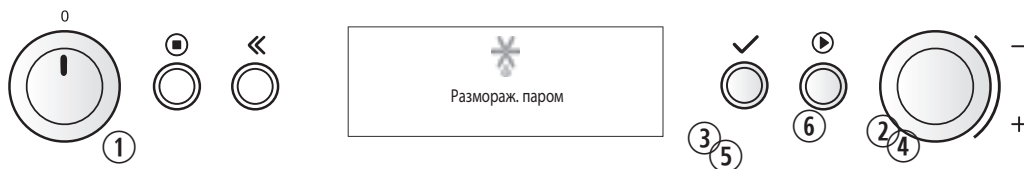
БЛЮДО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ	01 мин – 4 ч	РЕШЕТКА на уровне 3
ОХЛАЖДЕННЫЕ	01 мин – 4 ч	

Приготовление

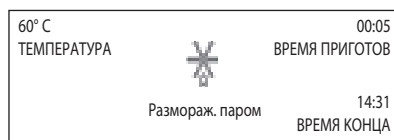
Пользуйтесь этим режимом при приготовлении продуктов, указанных в таблице ниже.

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	

Размороз. паром



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт "Размороз. паром".
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 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.

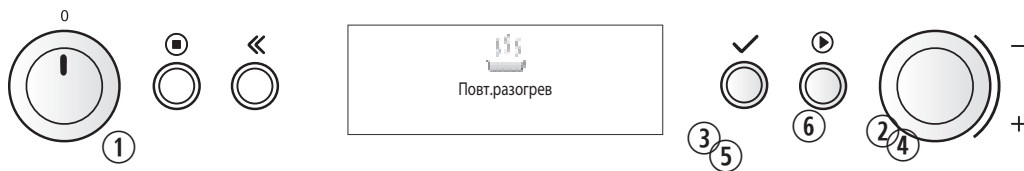
Мясные и рыбные продукты кладите без упаковки / обертки в перфорированный противень, размещаемый на 3-м уровне. Установите на 1-м уровне поддон для сбора талой воды.

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

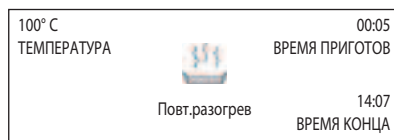
БЛЮДО	ВЕС	ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ	ТЕМПЕРАТУРА
МЯСО	ФАРШ	500 г	25 – 30 мин	30 – 35 мин
	ЛОМТИКИ			20 – 25 мин
	КОЛБАСКИ	450 г	10 – 15 мин	10 – 15 мин
ПТИЦА	ЦЕЛИКОМ	1000 г	60 – 70 мин	40 – 50 мин
	ФИЛЕ	500 г	25 – 30 мин	20 – 25 мин
	НОЖКИ		30 – 35 мин	25 – 30 мин
РЫБА	ЦЕЛИКОМ	600 г	30 – 40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

60 °C

Повт.разогрев



1. Поворачивайте многофункциональную ручку, пока не отобразится пункт «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 блюда в холодильник или его раскладывании на тарелке для последующего повторного разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие или менее плотные части в ее 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>ПОМЕСТИТЕ ПОКРЫТЫЕ КРЫШКОЙ ПРОДУКТЫ (или покрытые жаропрочной пищевой пленкой) в противень для приготовления на пару и разместите на уровне 3.</p> <p>УСТАНОВИТЕ ПОД НИМ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА для сбора воды.</p>
СУП		20 – 25 мин		
ОВОЩИ		20 – 25 мин		
РИС И МАКАРОНЫ		15 – 20 мин		
КАРТОФЕЛЬ КУБИКАМИ		20 – 25 мин		
МЯСО ЛОМТИКАМИ		15 – 20 мин		
МЯСО В СОУСЕ		25 – 30 мин		
РЫБНОЕ ФИЛЕ		10 – 15 мин		

Ручная

Для использования в РУЧНОМ РЕЖИМЕ выполните следующие инструкции.

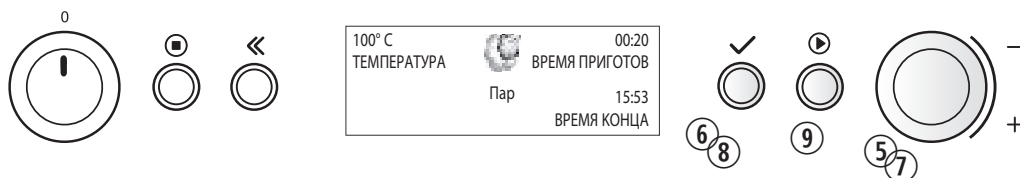


1. Поворачивайте многофункциональную ручку, пока не отобразится пункт «Ручная».
2. Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.
3. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения.
4. Кнопками «ВВЕРХ» или «ВНИЗ» выберите функции Ручного режима. Следуйте указаниям, приведенным в соответствующем разделе.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	
РЕЖИМ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
ФУНКЦИЯ ПАРА	Для приготовления на пару
КОНВЕКЦИЯ + ПАР	Для приготовления птицы, жаркого, мяса и запеченной рыбы
КОНВЕКЦИЯ	Для приготовления мучных кондитерских изделий, тортов и пирогов

Пар

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТОТ РЕЖИМ для приготовления овощей и рыбы, для выпаривания сока из фруктов и бланширования.

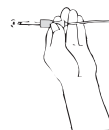


ВЫБЕРИТЕ способ приготовления — с термощупом или без термощупа — и следуйте изложенной ниже процедуре.

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 и 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"**.



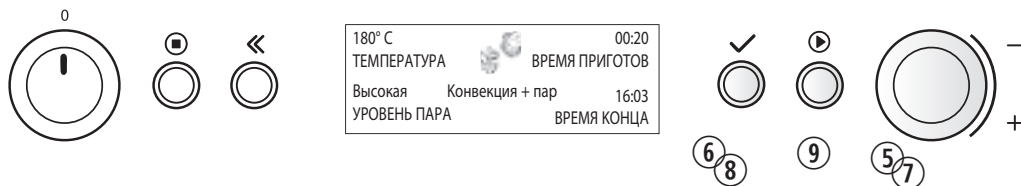
Перед использованием данного режима убедитесь, что духовка остыла ниже 100 °С. Откройте дверцу и дайте прибору остыть.

Пар

БЛЮДО		ТЕМП. °С	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
СВЕКЛА	Мелкая	100 °С	50 – 60 мин	Поддон для приготовления на пару на уровне 3 Противень на уровне 1	
КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА	Ломтики		30 – 35 мин		
БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА			25 – 30 мин		
БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	ЗАМОЧЕННАЯ		75 – 90 мин	ПРОТИВЕНЬ для СБОРА ЖИРА на уровне 3	ДОБАВИТЬ ДВОЙНОЕ количество воды
РЫБНЫЙ ТЕРРИН		75 – 80 °С	60 – 90 мин	ПРОТИВЕНЬ для приготовления на пару на уровне 3	ПОКРЫТЫЕ КРЫШКОЙ или жаропрочной пищевой пленкой
			72 °С 		
ПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА		90 °С	20 – 25 мин	ПРОТИВЕНЬ для СБОРА ЖИРА на уровне 3	
НЬОККИ		90 – 100 °С	10 – 15 мин	ПРОТИВЕНЬ для приготовления на пару на уровне 3 Противень на уровне 1	
ВСЕГДА ПОМЕЩАЙТЕ в духовку продукты без упаковки / пакетов, если не указано иное.			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ зависит от температуры духовки и в помещении.		

Конвекция + пар

Используйте этот режим для приготовления жареного мяса, птицы, картофеля в мундире, замороженных полуфабрикатов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, рыбы и пудингов.

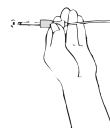
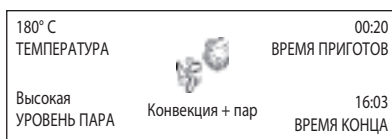


Выберите способ приготовления — с термощупом или без термощупа — и следуйте изложенной ниже процедуре.

БЕЗ ТЕРМОЩУПА:

Откройте дверцу и поместите продукт в духовку.

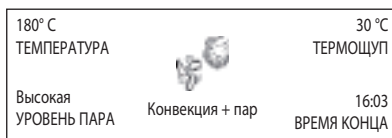
- Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.
- Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- Вращая ручку настройки, измените значение параметра.
- Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
- Нажмите кнопку "Старт".



С ТЕРМОЩУПОМ:

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

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

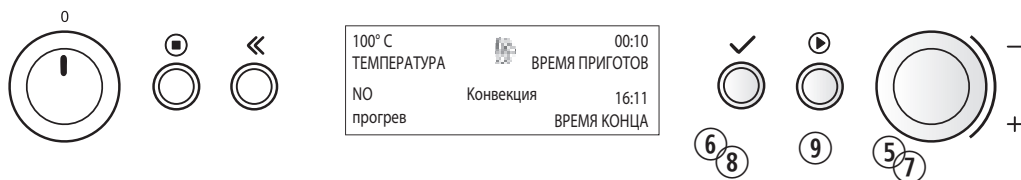


БЛЮДО	УРОВЕНЬ ПАРА	ТЕМП. °C	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
РЕБРЫШКИ	Низкая	160 – 170 °C	80 – 90 мин	Решетка на уровне 2 Поддон на уровне 1	Начните приготовление со стороны кости и поверните через 30 минут
ГРУДКА ИНДЮШКИ БЕЗ КОСТЕЙ 1 – 1,5 кг	Средняя	200 – 210 °C	50 – 60 мин 72 °C		Температура внутри продукта должна достичь 72 °C
ГРАТЕН ИЗ РЫБЫ	Низкая	190 – 200 °C	15 – 25 мин	Решетка на уровне 2	
ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА	Средний - Высокий	200 – 210 °C	20 – 30 мин		
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА	Низкий – Средний	180 – 190 °C	35 – 40 мин	Противень для выпечки на уровне 2	

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ зависит от прогрева духовки. (Для прогрева используйте режим конвекции)

Конвекция

Используйте данный режим для приготовления безе, мучных кондитерских изделий, бисквитов, суфле, птицы и жареного мяса.



Выберите способ приготовления — с термощупом или без термощупа — и следуйте изложенной ниже процедуре.

Без термощупа:

Откройте дверцу и поместите продукт в духовку

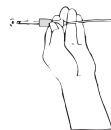
5. Вращая ручку настройки, выберите параметр, который необходимо изменить.
6. Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
7. Вращая ручку настройки, измените значение параметра.
8. Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
9. Нажмите кнопку "Старт".



С термощупом:

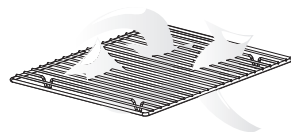
Откройте дверцу, поместите продукт (с правильно установленным щупом) в духовку и вставьте штекер щупа в гнездо на стенке духовки.

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".





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

Используйте противень при выпекании небольших изделий, например, печенья или булочек.



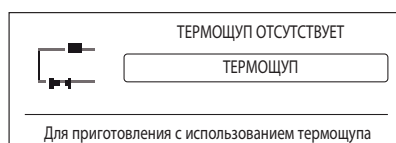
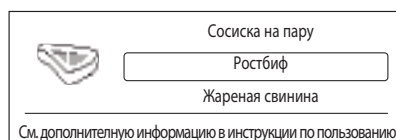
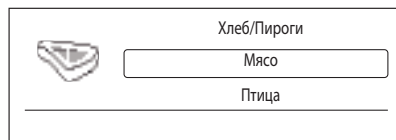
Конвекция

БЛЮДО	ТЕМП. °С	ВРЕМЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
ШВЕЙЦАРСКИЙ РУЛЕТ	230 °С	7 – 8 мин	Противень для выпечки на уровне 2	
ПЕЧЕНЬЕ	165 – 175 °С	12 – 15 мин		УБЕДИТЕСЬ в том, что печь сухая
ЭКЛЕРЫ	190 – 200 °С	25 – 30 мин		
БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	160 °С	35 – 40 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	
КИШ	180 – 190 °С			15 – 20 мин
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА				
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (НЕОБХОДИМО РАЗОГРЕТЬ)	190 – 200 °С	15 – 18 мин		НАКРОЙТЕ противень кулинарной бумагой
КУРИЦА ЦЕЛИКОМ (ЖАРЕНАЯ)	200 °С	50 – 60 мин	РЕШЕТКА на уровне 2, противень для выпечки и противень на уровне 1	СДОБРИТЕ приправами и расположите курицу грудкой вверх. При приготовлении мясо необходимо накалывать шпажками в самых толстых местах. Соус от мяса должен вытекать свободно.
		85°С 		
РОСТБИФ	140–150°С	40 – 60 мин		СДОБРИТЕ ростбиф приправами и при необходимости вставьте термометр. Разместите ростбиф на решетке
		55°С 		
Время приготовления зависит от прогрева духовки.				

Вспомогат. режим



1. **Поворачивайте многофункциональную ручку настройки** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "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. **Поворачивайте ручку настройки**, чтобы выбрать приготовление "Термощуп" или "Термощуп отсутствует".



БЕЗ ТЕРМОЩУПА:

Откройте дверцу и поместите продукт в духовку

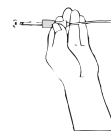
7. **Вращая ручку настройки**, выберите параметр, который необходимо изменить.
8. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор"** для подтверждения.
9. **Вращая ручку настройки**, измените значение параметра.
10. **Нажмите кнопку "ОК / Выбор"** для подтверждения.
(При необходимости повторите шаги 7 – 10).
11. **Нажмите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



С ТЕРМОЩУПОМ:

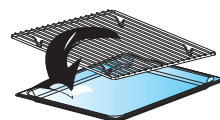
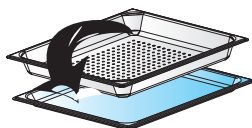
Откройте дверцу, поместите продукт (с правильно установленным щупом) в духовку и вставьте штекер щупа в гнездо на стенке духовки.

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 запуска**



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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ЕДИНСТВЕННОЙ НЕОБХОДИМОЙ ФОРМОЙ УХОДА за печью является ее очистка.

ПРИ ОТСУТСТВИИ РЕГУЛЯРНОЙ ЧИСТКИ качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации..

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ, АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ ВЕЩЕСТВА, стальные мочалки, жесткие мочалки и т. д, которые могут повредить панель управления, а также внутренние и внешние поверхности духовки. Используйте губку с неагрессивным моющим средством или бумажные полотенца с аэрозольным стеклоочистителем. Распылите стеклоочиститель на бумажное полотенце. **НЕ РАСПЫЛИЙТЕ** непосредственно на духовку.

РЕГУЛЯРНО, особенно если что-то было разлито, снимайте полки и кронштейны для полок и начисто протрите внутреннюю часть духовки. Не забывайте протирать потолок камеры (на который часто не обращают внимания).

ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЕМКОСТИ ДЛЯ ВОДЫ вынимайте ее, опорожняйте и вытирайте.

СОЛЬ ОБЛАДАЕТ АБРАЗИВНЫМ ДЕЙСТВИЕМ и если она откладывается на стенках камеры печи, на них могут появляться пятна ржавчины. 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.

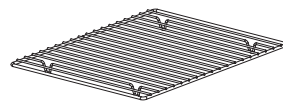
ЧТОБЫ ОБЛЕГЧИТЬ ЧИСТКУ, регулярно пользуйтесь функцией очистки паром.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЯГКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО, воду и мягкую салфетку для очистки внутренних поверхностей печи, внешней и внутренней стенки дверцы и проема дверцы..

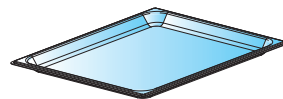
НЕ ДОПУСКАЙТЕ СКАПЛИВАНИЯ ЖИРА и частиц пищи вокруг дверцы и ее прокладки. Грязное уплотнение может стать причиной повреждения лицевой панели прибора и находящихся поблизости кухонных модулей, так как дверца будет неплотно закрыта в процессе работы.

РАЗРЕШАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

РЕШЕТКА



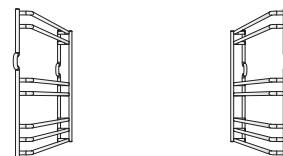
ПРОТИВЕНЬ-ПОДДОН



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



КРОНШТЕЙНЫ ПОЛОК

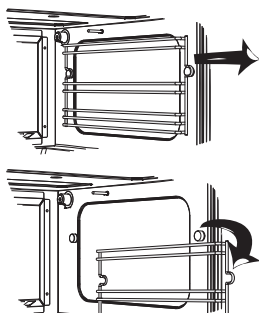


Чистка и уход

СНЯТИЕ ОПОР ПОЛОК

ПОТЯНИТЕ / СДВИНИТЕ КРОНШТЕЙН ПОЛКИ

вперед, чтобы отсоединить его. Очистите держатели полок и стенки духовки.



УСТАНОВИТЕ НА МЕСТО, задвинув их обратно на держатели на стенках камеры.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

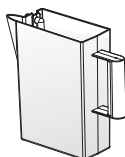
ТРУБКА ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ

ОТСОЕДИНИТЕ ТРУБКУ ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ от емкости для воды, чтобы ее было удобнее чистить. Трубку нельзя мыть в посудомоечной машине.



ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ нельзя мыть в посудомоечной машине. Используйте губку с неагрессивным моющим средством.



УПЛОТНЕНИЯ И КОЛЬЦА

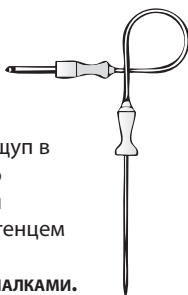
ЭТИ КОМПОНЕНТЫ освещения лампой накаливания нельзя мыть в посудомоечной машине.

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.



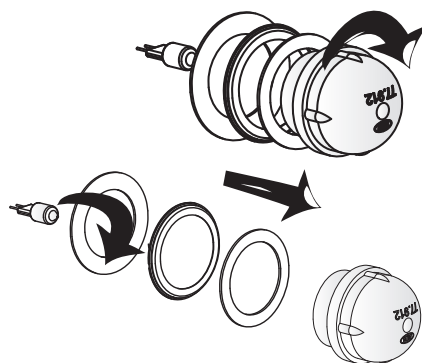
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПЕЧИ

⚠ ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНЯТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПОЧКИ, УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО:

- Прибор отключен.
 - Шнур питания прибора отсоединен
 - Предохранители вынуты из блока предохранителей, или они отключены.
- Положите на дно камеры салфетку для защиты лампы и стеклянного плафона.

1. ПОВОРНИТЕ СТЕКЛЯННЫЙ КОЛПАЧОК против часовой стрелки, чтобы отвернуть его.



2. СНИМИТЕ прокладки и металлическое кольцо, прочистите стеклянный колпачок.

3. ЗАМЕНИТЕ старую лампочку на термостойкую (для микроволновых печей или духовок) галогенную лампочку мощностью 10 Вт напряжением 12 В с цоколем G4.

4. УСТАНОВИТЕ НА МЕСТО КОЛЬЦО и прокладки на стеклянном колпачке.

5. УСТАНОВИТЕ НА МЕСТО ВЕСЬ УЗЕЛ, закручивая его по часовой стрелке.

Данные для тестирования эффективности нагрева

В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ МЭК IEC 60350.

МЕЖДУНАРОДНАЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ (МЭК) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых 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 Вт
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	10 А
КОНВЕКЦИЯ	1400 Вт
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	455 x 595 x 517
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	236 x 372 x 360

Ознакомление с методом «Chef touch»

Метод

Метод «Chef touch» используется для приготовления продуктов в вакуумной упаковке. 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 влажности и, соответственно, питательных веществ 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", способствующими приготовлению продуктов, и не представляющими никакой опасности для потребителей или для хранения продуктов.

Например, колбасные изделия, сыры и вина обязаны своему происхождению, прежде всего, действию бактерий, последовательно улучшающих и перерабатывающих структуру в течение срока вызревания.

В природе существуют и другие виды патогенных микроорганизмов, 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 в то же время, она создает идеальные условия для роста других, анаэробных микроорганизмов, которые живут и размножаются 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.

Для приготовления пищи методом «Chef touch» необходимо соблюдать обычные гигиенические процедуры и выполнять следующие инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации:

- Использование свежих продуктов и ингредиентов;
- Использование **прибора для вакуумирования KitchenAid** и специальных пакетов для приготовления;
- Соблюдение минимального времени приготовления, указанного для паровой духовки "**KitchenAid steam oven**" и в таблицах приготовления;
- Немедленное употребление приготовленных продуктов в пищу или быстрое снижение их температуры с помощью **шокового охладителя KitchenAid**;
- Соответствие срокам и температурам хранения, указанным в инструкциях.

Применение метода «Chef touch»

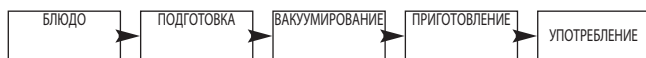
На диаграммах ниже представлены 3 варианта метода Chef touch, основанные на использовании:

- Камера вакуумирования KitchenAid,
- Шоковый охладитель KitchenAid,
- Паровая духовка KitchenAid.

Метод «Chef touch» можно использовать по-разному, в соответствии с имеющимися привычками потребителей продуктов питания.

А) Немедленное употребление в пищу

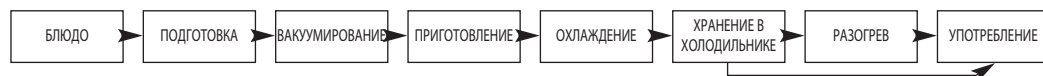
Рекомендуется для приготовления любой пищи методом «Chef touch» и представляет собой самый лучший способ применения этого метода приготовления. Он предполагает подготовку пакетов, приготовление блюда и его употребление в пищу без дальнейшего хранения. Метод «Chef touch» идеально подходит для приготовления обеда или ужина в течение одного дня.



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.

Этот метод можно использовать для всех продуктов, рекомендованных для приготовления методом «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:

- Выбирайте только высококачественные продукты
- Всегда выбирайте свежие продукты, не подвергавшиеся заморозке или глубокой заморозке, так как в этом случае конечное качество продукта будет значительно хуже

Подготовка продуктов:

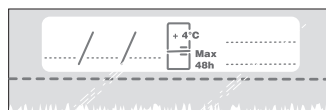
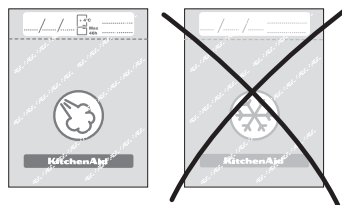
При подготовке продуктов соблюдайте основные правила пищевой гигиены:

- Обязательно мойте руки перед приготовлением пищи, а также при подготовке.
- Все кухонные рабочие поверхности, приспособления и контейнеры должны быть тщательно очищены и продезинфицированы.
- Насекомые и домашние животные не должны находиться на кухне и контактировать с продуктами.
- Перед приготовлением всегда мойте все овощи.
- Рекомендуется использовать чистые поверхности и/или оборудования для подготовки разных продуктов, и мыть и дезинфицировать их после каждого использования (например, не использовать одну и ту же разделочную доску для резки мяса и овощей).
- Рекомендуется всегда готовить быстро и в процессе приготовления не оставлять продукты надолго при комнатной температуре.

Пакеты для запекания

Для приготовления методом «Chef touch» следует использовать красные пакеты KitchenAid.

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



Подготовка пакетов

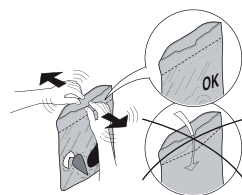
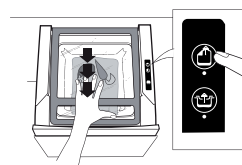
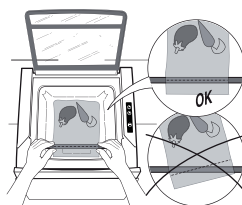
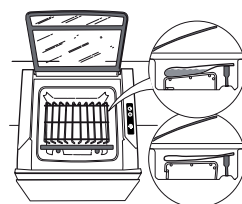
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ KITCHENAID

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 продуктов 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.



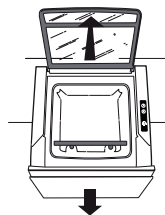
Указания по использованию прибора

ВКЛЮЧЕНИЕ (выдвижение ящика рабочее положение)

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 кнопок до завершения настройки.




ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ ПАКЕТОВ

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл является автоматическим и состоит из следующих стадий:

- Этап удаления воздуха - в это время мигает подсветка кнопки выбора режима. Эта стадия длится примерно 2 минуты 30 секунд.
- Этап термосварки обозначается горящим индикатором функциональной кнопки. Он длится в течение 9 секунд. За ней следует стадия охлаждения, длящаяся примерно 5 секунд.
- Во время последующего выпуска пара все светодиодные индикаторы возвращаются в исходное состояние. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После декомпрессии камеры вакуумирования можно открыть крышку и вынуть запаянную упаковку.
- В конце цикла раздастся краткий звуковой сигнал, означающий что прибор готов к выполнению нового цикла.
- Полная продолжительность цикла составляет 3 минуты (до момента открытия стеклянной крышки)


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:

- Выполнение вакуумирования обозначается мигающим светодиодом функциональной кнопки. Эта стадия длится примерно 45 секунд.
- Во время последующего выпуска пара все светодиодные индикаторы возвращаются в исходное состояние. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После декомпрессии камеры вакуумирования можно открыть крышку и вынуть вакуумированную емкость.
- В конце цикла раздастся краткий звуковой сигнал, означающий что прибор готов к выполнению нового цикла. В камеру впускается воздух: контейнер можно вынуть.
- Полная продолжительность цикла составляет 1 минуту (до момента открытия стеклянной крышки)

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 обеспечения наилучших органолептических свойств продукта и предотвращения вытекания всех жидкостей, образующихся при приготовлении пищи, не рекомендуется выполнять приготовление пищи в вакууме в пакетах, которые не были упакованы вакуумированием.

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 пищи методом «Chef touch» выполните действия, указанные 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 sous-vide
- Задайте программу приготовления (см. изображения на дисплее)
- Выберите категорию продукта
- Задайте время приготовления согласно прилагаемым таблицам
- Запустите цикл приготовления
- После окончания приготовления (о котором известит звуковой сигнал) выньте продукт из печи

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

Это сообщение будет появляться, пока не завершён 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 экране появится сообщение "Приготовление закончено исп.или охл. в бласт-чиллере".

Отображение страницы на экране можно отключить, нажав кнопку "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 печи
- Пакет может быть горячим, и из него может проливаться жидкость
- Достаньте продукт из пакета

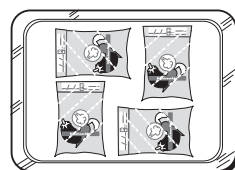
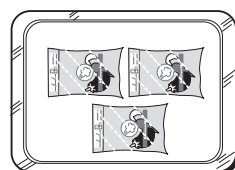
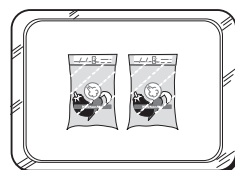
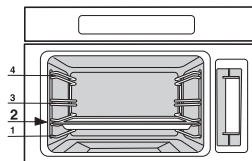
Если процесс приготовления был завершен, продукт можно употребить в пищу, хотя его органолептические свойства могут быть хуже, чем ожидалось.

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

Сбой ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Если во время приготовления пищи в вакууме на экране дисплея появляются мигающие часы, это означает, что во время процесса приготовления питание было отключено.

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:

1. Откройте дверцу и установите решетку на среднюю полку
2. Расположите пакеты как показано на рисунке (1, 2, 3, 4)
3. Выберите один из доступных циклов:

- Быстрое охлаждение, процедура задания времени
- Быстрое замораживание, процедура задания времени

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

4. Плотно закройте дверцу прибора и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить выбранный цикл.

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

6. Выньте продукты из камеры и поместите их на хранение

7. 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.

Сбой электропитания

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

Поэтому при наличии признаков перебоя в электроснабжении рекомендуется выбросить продукты.

Рекомендации по хранению упакованных продуктов в холодильнике/морозильнике

Укладывайте продукты с максимальной осторожностью, чтобы не повредить упаковку.

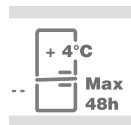
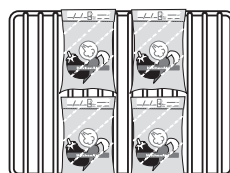
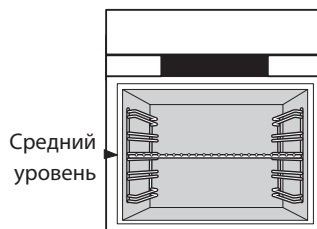
Упакованные продукты следует хранить в холодильнике при температуре 4°C или в морозильнике при -18°C. Следуйте указаниям по выбору зон хранения и принимайте другие необходимые меры, изложенные в инструкции по эксплуатации прибора.

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.

СБОЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Если при хранении продуктов, приготовленных методом «Chef touch» происходит сбой питания, такие продукты необходимо выбросить.



Использование паровой духовки для разогрева

Для разогрева выполните действия, указанные в разделе «Приготовление 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

Сбой ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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

Всегда помните о том, что поверхность пакета может быть очень горячей. Для извлечения пакетов рекомендуется всегда пользоваться кухонными рукавицами/прихватками.

Лучше всего извлекать пакет из духовки за верхние уголки.

Уложите пакет на плоскую поверхность

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

Отрежьте чуть ниже пунктирной/непрерывной линии сварки пакета.

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 ПРИГОТОВ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (минут)	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
	Групер/сериола/солнечник/су лтанка (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
Ракообраз- ные	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 ПРИГОТОВ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (минут)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (мин)
Баранина	Тушеная вырезка	Мясо (стейки или кубики)	45-50	15-25	40-50
	Вырезка	Мясо (цельный кусок)	80-85	20-30	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 ПРИГОТОВ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (замороженного блюда) (минут)	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 (целые или резаные)	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 разрезать мясо на куски подходящих размеров.
- Мясо можно готовить в пакетах без добавления каких-либо других ингредиентов или после того, как оно было традиционно приправлено солью и специями.
- После приготовления в вакуумной упаковке и вынимания из пакета кусочки мяса можно обжарить на сковороде традиционным методом в течение нескольких минут.
- Некоторые мясные блюда, например, ростбиф, можно подавать к столу при температуре, соответствующей температуре их хранения в холодильнике. Нарезьте холодное мясо на ломтерезке и приправьте его по своему вкусу (растительным маслом, перцем или соусом).
- Некоторые блюда из мяса, такие как баранья или телячья вырезка, можно готовить с костью. При приготовлении таких блюд действуйте с осторожностью, чтобы проколоть пакет.

ТУШЕНОЕ МЯСО:

- Для получения наилучших результатов всегда используйте куски мяса, подходящие для тушения.
- Используйте куски мяса 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 методами (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 конечного результата приготовления. 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), после отделения мяса от кости и его разрезания на кусочки, может потребоваться использование нескольких пакетов.

ПТИЦА:

- Куриные грудки можно готовить целиком или разрезанными 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 приготовления в вакуумной упаковке и вынимания из пакета кусочки мяса можно обжарить или подрумянить на сковороде традиционным методом 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 выберите куски требуемого веса (300-400 г или более) для достижения наилучших результатов.
- После приготовления в вакуумной упаковке и вынимания из пакета рыбу можно обжарить или подрумянить на сковороде традиционным методом в течение нескольких минут.

РЫБА (ЦЕЛИКОМ):

- Тщательно очистите рыбу (от чешуи и внутренностей) перед тем, как приступить к ее приготовлению.
- Если рыба целиком не помещается в пакет, отрежьте голову и хвост.
- Готовьте рыбу сухим методом или с добавлением жидкости (например, растительного масла, крема, соуса) по вашему личному вкусу.
- После приготовления в вакуумной упаковке и вынимания из пакета рыбу можно обжарить или подрумянить на сковороде традиционным методом в течение нескольких минут.

ГОЛОВОНОГИЕ:

- Тщательно очистите головоногих, удалите сумку, внутренности и хрящи, перед тем, как приступить к их приготовлению.
- Рекомендуется разрезать больших головоногих, например, осьминогов, на кусочки. Их можно готовить как сухим, так и влажным методом (с добавлением помидоров, приправ, соусов) в соответствии с вашим вкусом.
- После приготовления в вакуумной упаковке и вынимания из пакета головоногих можно обжарить или подрумянить на сковороде традиционным методом в течение нескольких минут.
- Некоторые блюда, например, кусочки осьминога, или кольца короткопорого кальмара, можно подавать к столу при температуре, соответствующей температуре их хранения в холодильнике, с гарниром из картофеля, салата или других овощей по вашему вкусу.

РАКООБРАЗНЫЕ:

- Тщательно очистите ракообразных (удалите внутренности) перед тем, как приступить к их приготовлению.

Рекомендации по приготовлению блюд

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

Приготовление соусов:

НЕСЛАДКИЕ КРЕМ-СОУСЫ:

- Несладкие соусы подаются к основным блюдам, или как блюда, употребляемой ложкой.

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.

«На основе сливок» с овощами:

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

«На основе сливок» с рыбой:

70 г сливок
110 г копченого лосося

На основе свежих томатов с овощами

170 г свежих помидоров
15 г лука
60 г баклажанов
70 г цуккини
40 г перцев
15 г растительного масла

На основе свежих томатов с рыбой

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

Приготовление овощей и грибов:

ОВОЩИ ИЛИ ГРИБЫ ЦЕЛИКОМ:

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

ОВОЩИ ИЛИ ГРИБЫ КУСОЧКАМИ:

- Все виды овощей можно готовить в разрезанном на кусочки виде. Выбирайте размер кусочков в зависимости от размеров самих овощей или грибов и плотности заполнения пакета.
- При необходимости в пакет можно добавить 50 – 100 г воды. В конце цикла приготовления содержимое пакета можно взбить блендером и подавать как «овощной крем-суп со сливками».

Приготовление фруктов:

ФРУКТЫ (ЦЕЛИКОМ И КУСОЧКАМИ):

- Все виды фруктов можно готовить в разрезанном на кусочки виде. Выбирайте размер кусочков в зависимости от размеров самих фруктов и плотности заполнения пакета.
- Некоторые фрукты можно также готовить целиком (яблоки, груши).
- По окончании цикла приготовления содержимое пакета можно размешать в блендере и подавать к столу в качестве фруктового пюре.

Приготовление сладких кремов:

СЛАДКИЕ КРЕМЫ:

- Сладкие кремы могут использоваться в качестве приправ для десертов или подаваться непосредственно в виде десертов.

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 закрыта должным образом.
- Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- Проверьте наличие у прибора достаточной вентиляции.
Подождите 10 минут и попробуйте включить прибор еще раз.
- Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее 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 с правой стороны на внутренней стенке прибора — видна при открытой дверце).

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) Италия

Тел.: +39 0332 759111 – Факс +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Напечатано в Италии



400010886436

