

Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Важные указания по безопасности	4
Заявление о соответствии СЕ	9
Защита окружающей среды	9
Установка	9
Установка прибора	9
Перед подключением	10
После подключения	10
Перед первым использованием	10
Принадлежности	11
Установка термощупа	12
Компоненты прибора	13
Панель управления	13
Блок. клавишей	14
Сообщения	14
Быстрые клавиши	15
Включение/Выключение/Пауза	16
Таймер	16
Изменение настроек	17
Специальные функции	21
Sous Vide	27
Размораживание паром	29
Повторный разогрев	30
Пар	31
Режим помощи	33
Чистка и уход	34
Данные для тестирования эффективности нагрева	36
Технические характеристики	36
Введение в приготовление методом Chef Touch	37
Как применять метод Chef Touch	38
Пакеты для приготовления	39
Подготовка пакетов	39
Индикация при работе прибора	40
Приготовление в паровой духовке	41
Использование шокового охладителя	42
Указания по хранению упаковок в холодильной/морозильной камерах	42
Использование паровой духовки для разогрева	43
Таблица приготовления	44
Рекомендации по подготовке и приготовлению	47
Полезные советы	49
Поиск и устранение неисправностей	50
Сервис	50
Утилизация бытовых приборов	50

Важные указания по безопасности

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

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



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

! ОПАСНОСТЬ

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

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квали-фицированным специалистом в соответствии с инструкциями изго-товителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремон-тировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квали-фицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к вы-ходу электрической сети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке при-бора должен быть использован многополюсный выключатель с за-зором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если печь оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частя-ми тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения или приготовления пищи на открытом воздухе). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадле-жащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Прибор является встраиваемым. Не используйте его как отдель-ностоящее устройство.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикоснове-ния к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного

наблюдения со стороны взрослых.

- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после: опасность ожогов. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения приготовленных блюд и принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в герметичных емкостях. Избыточное внутреннее давление может привести к разрыву емкости либо стать причиной травмы при ее открытии.

- Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих матери-алов. Это может привести к возгоранию.
- Не оставляйте прибор без присмотра, особенно, если в процессе приготовления пищи используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а не-которые виды пластмасс — расплавиться при нагревании пищи.
- Используйте емкости, пригодные для микроволновых печей.
- Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.
- Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку при этом невозможно контролировать температуру масла.
- После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением. Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогрева цельных яиц в скорлупе или без нее, поскольку они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
- В случае возгорания или задымления внутри или снаружи прибора не открывайте дверцу, выключите прибор.

Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на щите предохранителей.


- Не передерживайте продукты в печи. Это может привести к возгоранию.
- Уход за прибором состоит, главным образом, в его чистке. При отсутствии регулярной чистки состояние рабочих поверхностей прибора ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте в приборе агрессивные химические вещества и пары. Данный прибор предназначен для разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.
- Не демонтируйте защитные кожухи и экраны. Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и прилегающие к ним участки на предмет повреждений. Если эти участки повреждены, не используйте прибор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным сервисным специалистом.
- Выполнение технического обслуживания разрешается только квалифицированным сервисным специалистам. Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

Заявление о соответствии СЕ

- Настоящая печь, предусматривающая контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента (С Е) №1935/2004 и была разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы "Низковольтное оборудование" 2006/95/EC (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/EC.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковочного материала

- Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ ().
- Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева микроволновой печи, только если это указано в таблице приготовления блюд или рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте прибор за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения прибора.

Установка

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


Установка прибора

Устанавливая прибор, следуйте указаниям специальной инструкции по монтажу, которая находится в комплекте поставки.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU 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 сопроводительной документации указывает, что при утилизации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в надлежащий пункт приема электрического и электронного оборудования.

В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте прибор с основания из полистирола только в момент установки.

Перед подключением

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению домашней электросети. Не снимайте щитки на каналах для подачи микроволнового излучения, расположенные на боковой стенке рабочей камеры микроволновой печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти каналы. Перед началом установки убедитесь, что камера микроволновой печи 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 микроволновой печи все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной салфеткой. 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. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током, пожару и другим опасным последствиям. Если сетевой шнур слишком короткий, перенесите розетку ближе к прибору, воспользовавшись услугами квалифицированного электрика или сервисного специалиста. Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети. Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

После подключения

Прибором можно пользоваться только при плотно закрытой дверце. Прибор должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за травмы людей и животных и материальный ущерб, возникающие в связи с несоблюдением данного требования.

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

Перед первым использованием

- 1. ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ**, выньте принадлежности и убедитесь в том, что внутри печи ничего нет. **СПЛОСНИТЕ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ** водой из-под крана (не добавляя моющих средств) и затем заполните ее водой до отметки "MAX". **Задвиньте емкость для воды** в соответствующее гнездо так, чтобы она плотно встала на свое место.
- 2. ВЫПОЛНИТЕ КАЛИБРОВКУ** и следуйте далее инструкциям, выводимым на дисплей.

ПРИМЕЧАНИЕ

В ЭТО ВРЕМЯ ВКЛЮЧАЕТСЯ НАСОС, обеспечивающий заполнение устройства нагрева воды и слив из него. Вначале, пока

он будет засасывать воздух, насос будет работать более шумно; затем, когда вода снова заполнит его, шум снизится.

ЭТО НОРМАЛЬНОЕ ЯВЛЕНИЕ, и по этому поводу не следует беспокоиться

ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ КАЛИБРОВКИ дайте печи остыть до комнатной температуры и затем насухо протрите все влажные части, если такие обнаружатся.

ОПОРОЖНИТЕ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ и вытрите ее перед дальнейшим использованием.

Принадлежности

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В ПРОДАЖЕ имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой убедитесь в том, что они подходят для приготовления пищи комбинированно на пару и горячем воздухе.

УСТАНОВИТЕ ЕМКОСТЬ на решетку. Она может удерживать большой вес, чем противень для выпечки или противень для приготовления на пару.

СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, чтобы между верхней кромкой емкости и потолком камеры печи оставалось расстояние не менее 30 мм: тем самым обеспечиваются условия для попадания пара в емкость.

ВЫБОР ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЕМКОСТЯМИ С ПЕРФОРИРОВАННЫМ ДНОМ всегда, когда это возможно, например, при приготовлении овощей. Тем самым обеспечивается доступ пара к продуктам со всех сторон, что создает однородные условия приготовления.

ПАР ЛЕГКО ПРОНИКАЕТ в пространство между крупными кусками приготавливаемых продуктов, например, картофеля. Это обеспечивает однородные условия приготовления с нужным результатом. В этом случае время приготовления большого объема будет таким же, как и приготовлении небольшого количества продуктов. Размещение продуктов таким образом, чтобы обеспечивался равномерный доступ пара к отдельным их частям, позволяет готовить большой объем продуктов за то же время, которое требуется для приготовления меньших объемов.

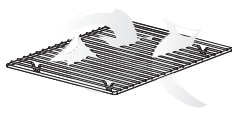
БЛЮДА БОЛЕЕ ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ, такие как запеканки или выпечка, или такие продукты, как стручковая фасоль или спаржа, в которых свободное пространство между отдельными частями мало или совсем отсутствует, требуют большего времени приготовления, поскольку доступ пара затруднен.

ГУБКА

ГУБКА, ВХОДЯЩАЯ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ, используется для вытирания насухо остатков конденсата, который может образовываться в остывшей печи после завершения приготовления. Необходимо всегда давать печи остыть, чтобы избежать ожогов.

РЕШЕТКА

РЕШЕТКА обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемых продуктов. Положите продукт непосредственно на решетку или используйте ее в качестве опоры для горшков, форм для выпечки тортов и прочих пищевых емкостей. Если вы кладете продукт непосредственно на решетку, поместите под нее противень, например противень для выпечки и сбора жира.

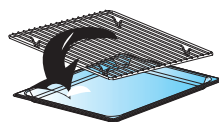


ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА

УСТАНАВЛИВАЙТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА под решеткой и противнем для приготовления на пару. Он может также использоваться в качестве кухонной принадлежности или противня для выпечки.

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА

ЖИРА используется для сбора стекающих соков и мелких частей продукта приготовления, которые, в случае отсутствия данного противня, запачкали бы жиром все внутреннее пространство печи. Не следует ставить посуду непосредственно на дно печи.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ при приготовлении в печи блюд из риса или круп.



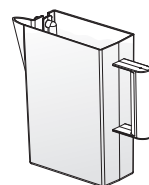
ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ

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

ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ, кроме конвекции, необходимо, чтобы емкость для воды была полной.

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



ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО

свежей водопроводной водой или негазированной бутилированной водой. Нельзя наливать в емкость для воды дистиллированную или фильтрованную воду или иные жидкости.

После каждого пользования печью емкость для воды необходимо опорожнять. Это важно с точки соблюдения санитарно-гигиенических требований. Кроме того, опораживание этой емкости помогает предотвращать накопление конденсата внутри печи.

СОБЛЮДАЯ ОСТОРОЖНОСТЬ (медленно, чтобы не разлить), вытяните емкость для воды из своего гнезда. Держите емкость в горизонтальном положении, чтобы дать стечь остаткам воды.

ТЕРМОЩУП

ТЕРМОЩУП ПРЕДНАЗНАЧЕН для измерения температуры внутри приготавливаемого продукта в диапазоне от 30°C до 100°C. После достижения заданной температуры электроприбор отключается и на дисплее появляется надпись "Температура достигнута".

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ термощуп в воду во время очистки. Необходимо просто начисто протереть его с помощью влажной салфетки или кухонного полотенца после использования.



Установка термощупа

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

Необходимо как можно глубже вставить термощуп в продукт. Это обеспечит более точные показания температуры.

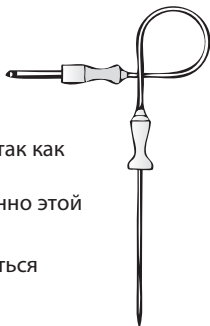
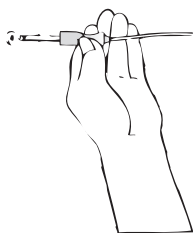
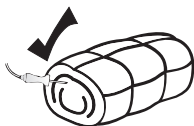
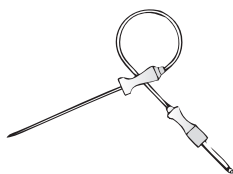
2. **ПОМЕСТИТЕ** подготовленный таким образом продукт в печь.

3. **СНИМИТЕ КОЛПАЧОК ЩУПА** и подсоедините термощуп к настенной розетке печи. При этом следует убедиться в том, что провод не зажат и не соприкасается с другими частями также и после закрытия дверцы печи. Как к розетке, так и к вилке термощупа напряжение не подводится.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Термощуп, как правило, следует вставлять таким образом, чтобы кончик щупа находился в самой толстой частиготавливаемого продукта, так как наибольшая часть времени требуется для прогрева именно этой части.

Кончик щупа не должен касаться костей, которые могут быть вготавливаемом продукте. Кроме того, не устанавливайте щуп в жирные части продукта, так как эти места нагреваются наиболее быстро, в результате чего показания температуры будут недостоверными. Щуп, по возможности, следует устанавливать таким образом, чтобы его кончик не касался стенок или дна емкости для приготовления пищи.



Задаваемое значение температуры должно быть выше текущей температурыготавливаемого продукта.

Невозможно использовать термощуп при приготовлении сладких блюд, варенья и джема или блюд, которые необходимо готовить или варить в течение продолжительного периода времени. Это связано с тем, что самое высокое устанавливаемое значение температуры составляет 100°C.

Запрещается погружать термощуп в воду во время очистки. Просто протрите его с помощью чистой влажной салфетки или кухонного полотенца после применения.

Запрещается пользоваться печью с термощупом, находящимся в ее камере, если он не подключен к печи. В случае эксплуатации печи без соблюдения приведенных выше указаний термощуп может выйти из строя.

Используйте только поставляемый в комплекте или рекомендуемый производителем пищевой термощуп. Использование термощупа другой марки, имеющегося в продаже, может привести к неудовлетворительным результатам и поломке печи.

КУРИЦА

Если термощуп используется для приготовления курицы, кончик щупа необходимо вставить в наиболее мясистую часть курицы, т.е. с внутренней стороны куриного бедра. Термощуп не должен соприкасаться с косточками.



БАРАНИНА

Для приготовления куска баранины на косточке/бараньей ноге вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть мяса таким образом, чтобы он не соприкасался с костями.



СВИНИНА

Для приготовления свинины, например, свиной лопатки, окорока, подбедерка и т.п., лучше вставить термощуп в "торцевую" часть продукта, чем не в поверхностную жировую прослойку. Не вставляйте кончик термощупа в жирные части свинины.

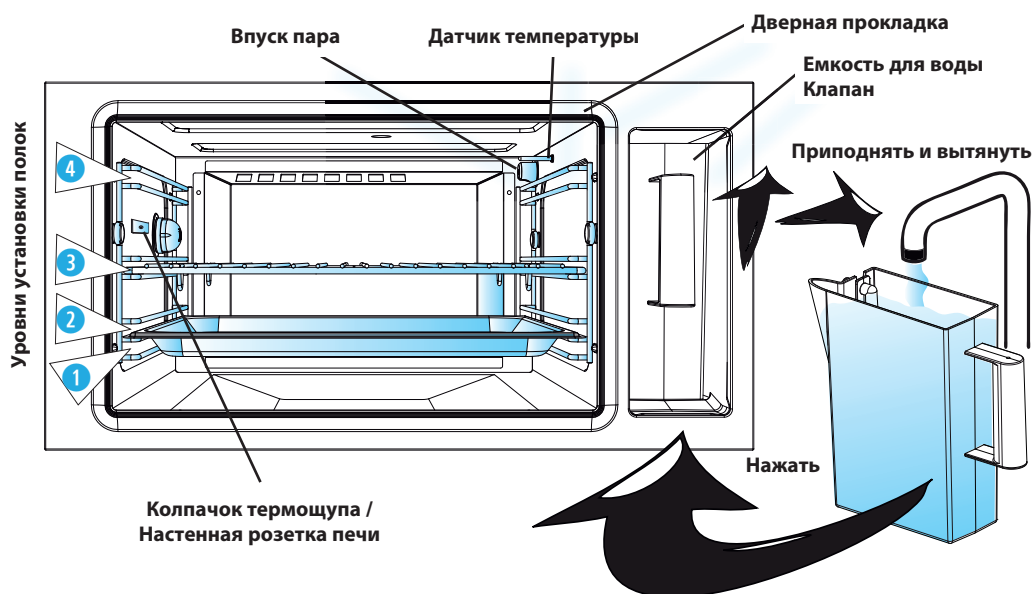


РЫБА

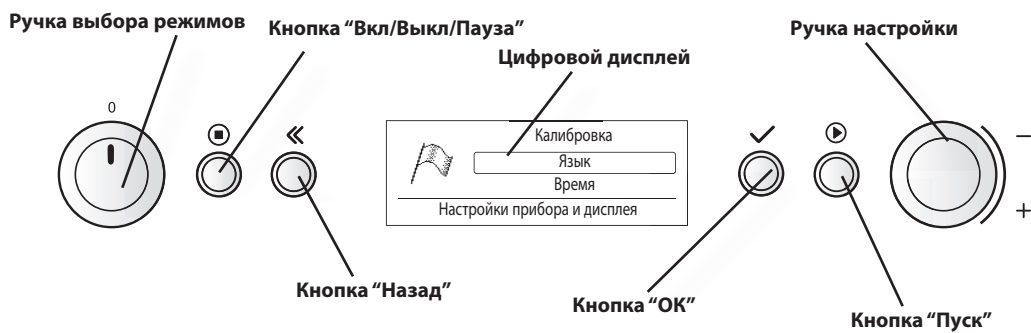
Термощуп можно использовать при приготовлении цельной рыбы, а также крупной рыбы, например, щуки или семги. Вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть рыбы, не слишком близко к спинному хребту.



Компоненты прибора



Панель управления



Блок. клавишей



1. Одновременно нажмите кнопки “Назад” и “ОК” и удерживайте их в нажатом положении до подачи двух звуковых сигналов (в течение 3 секунд).

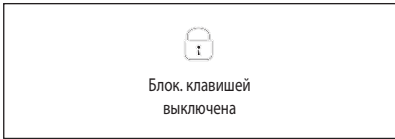
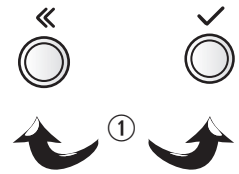
Используйте данную функцию для предотвращения использования печи детьми в ваше отсутствие.

После того, как блокировка активирована, все кнопки не реагируют на нажатие.

ПРИМЕЧАНИЕ. Совместное нажатие данных кнопок дает эффект только тогда, когда печь выключена.

На дисплее в течение 3 секунд отображается подтверждающее сообщение, а затем он возвращается к отображению предыдущей информации.

Блокировка кнопок отключается так же, как включается.

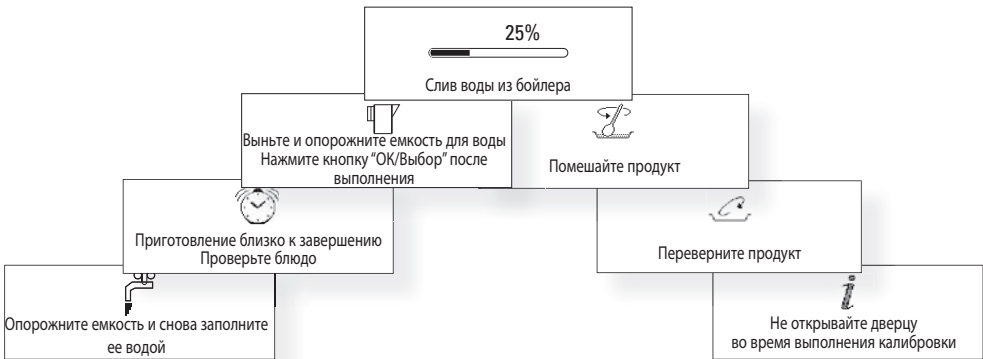


Сообщения

При использовании некоторых режимов работа печи может приостанавливаться; при этом на дисплей выводится указание на необходимость выполнения того или иного действия или же совет использовать ту или иную принадлежность.

После появления сообщения:

- Откройте дверцу (при необходимости).
- Выполните действие (при необходимости).
- Закройте дверцу и вновь включите режим с помощью кнопки “Пуск”.



Быстрые клавиши



1. **Поворачивайте ручку выбора режимов** до тех пор, пока на дисплее не отобразится “Быстрая клавиша”.
2. **Поворачивая ручку настройки**, выберите нужную команду быстрого запуска. Наиболее часто используемый режим будет уже выделен в меню.
3. **Нажмите кнопку “ОК”**, чтобы подтвердить выбор.
4. **Поверните ручку настройки / нажмите кнопку “ОК”** для внесения нужных изменений.
5. **Нажмите кнопку “Пуск”**.

Для облегчения процедуры использования печь автоматически составляет перечень ваших предпочтительных команд быстрого вызова - так называемых “быстрых клавиш”.

Когда вы только начинаете пользоваться печью, список состоит из 10 пустых строк, в каждой из которых содержится слово “shortcut” (быстрый вызов). По мере использования печи список будет автоматически заполняться командами быстрого запуска наиболее часто используемых вами функций.

При входе в меню быстрых клавиш функция, которая использовалась наиболее часто, будет предварительно выбрана и задана как команда быстрого запуска “быстрая клавиша #1”.

ПРИМЕЧАНИЕ: порядок следования функций в меню команд быстрого запуска будет автоматически изменяться в соответствии с вашими предпочтениями в приготовлении.



Включение/Выключение/Пауза

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА ИЛИ ПРИОСТАНОВКА ЕГО РАБОТЫ (ПАУЗА) ВЫПОЛНЯЕТСЯ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ “Вкл/Выкл”.



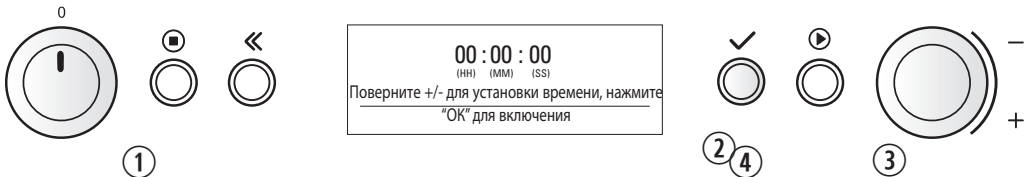
КОГДА ПРИБОР ВКЛЮЧЕН, все кнопки функционируют нормальным образом, а текущее время в 24-часовом формате на дисплей не выводится.

КОГДА ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, все кнопки, кроме одной, не действуют. В этом случае действует только кнопка “ОК” (см. раздел “Таймер”). На дисплее отображается время в 24-часовом формате.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функциональные возможности печи могут отличаться от описанных выше в зависимости от включения (ON) и отключения (OFF) функции ECO (более подробную информацию см. в разделе, посвященном функции ECO).

В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ в различных описаниях подразумевается, что прибор включен.

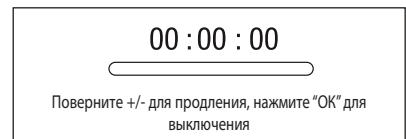
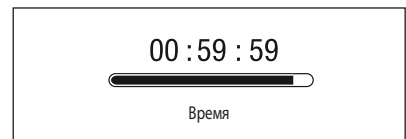
Таймер



- 1. ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ**, повернув ручку выбора режимов на ноль или нажав кнопку “Вкл/Выкл”.
- 2. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.**
- 3. ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, установите нужную продолжительность таймера.
- 4. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”**, чтобы запустить обратный отсчет установленного таймера.

ЭТА ФУНКЦИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ в тех случаях, когда нужно следить за временем, например, при оттаивании жаркого или приготовлении блюд на варочной панели.

ОНА ЯВЛЯЕТСЯ ДОСТУПНОЙ только тогда, когда печь выключена или находится в режиме ожидания.



ПО ОКОНЧАНИИ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА времени таймера подается звуковой сигнал.

НАЖАТИЕМ КНОПКИ “Стоп” таймер можно отключить до окончания отсчета.



Изменение настроек



1. ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМОВ до тех пор, пока на дисплее не отобразится слово “Настройки”.

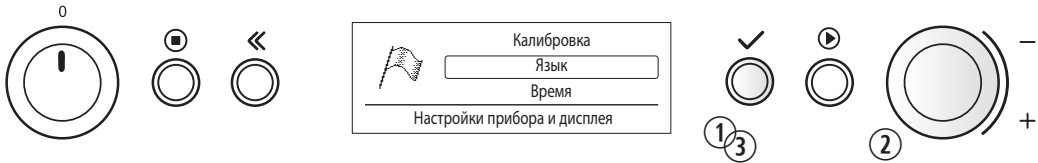
2. ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, выберите параметр, который вы хотите настроить.

При первом включении печи на дисплей выводится запрос о выборе языка и установке времени в 24-часовом формате.

Если питание было отключено, часы будут мигать и необходимо будет вновь установить время.

Данная печь обладает рядом функций, которые можно настраивать в соответствии с личными предпочтениями пользователя.

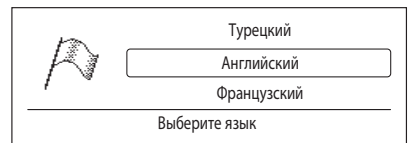
Язык



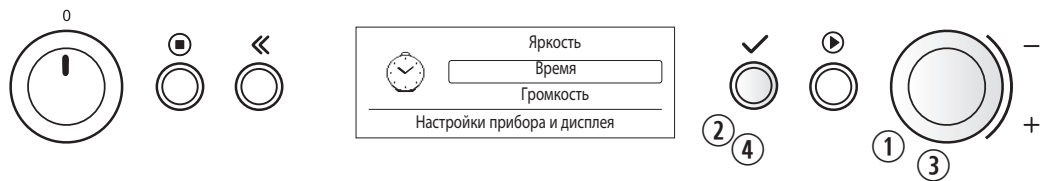
1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

2. ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, выберите один из имеющихся языков

3. ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”, чтобы подтвердить изменения.

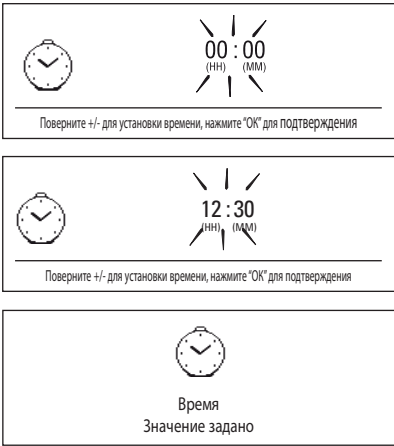


Настройка часов

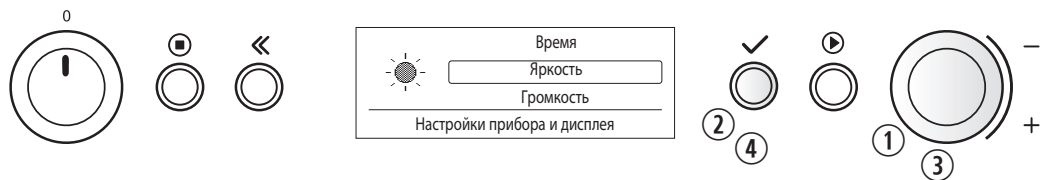


- 1. Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Время".
- 2. Нажмите кнопку "ОК". При этом цифры начнут мигать.
- 3. Поверните ручку настройки для установки текущего времени в 24-часовом формате.
- 4. Ещё раз нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить изменения.

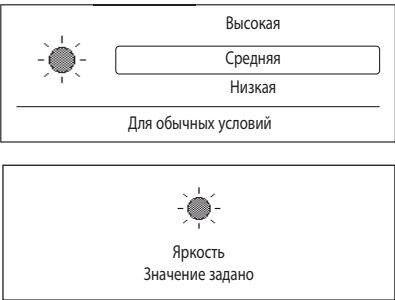
ТЕПЕРЬ ЧАСЫ НАСТРОЕНЫ И НАХОДЯТСЯ В РАБОЧЕМ РЕЖИМЕ.



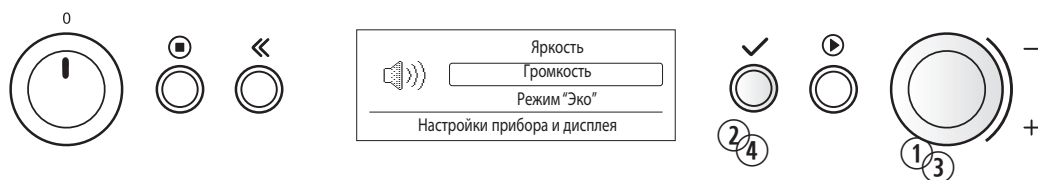
Яркость



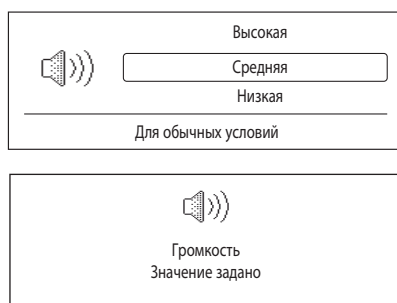
- 1. Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Яркость".
- 2. Нажмите кнопку "ОК".
- 3. Поворачивая ручку настройки, задайте подходящий для вас уровень яркости
- 4. Ещё раз нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить свой выбор.



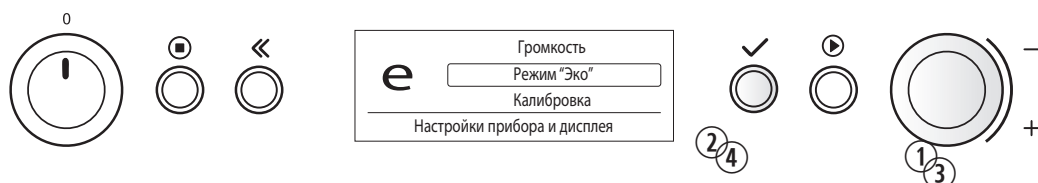
Громкость



1. **ПОВОРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** так, чтобы на дисплее отобразился параметр "Громкость"
2. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК".**
3. **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, установите высокую, среднюю или низкую громкость или же отключение звука.
4. **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



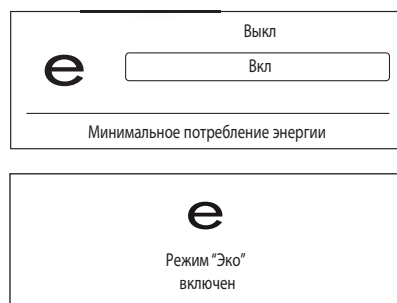
Эко



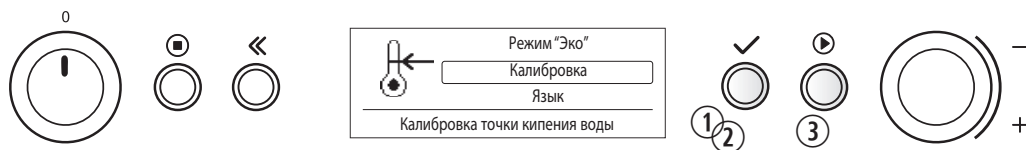
1. **ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Режим "Эко"".
2. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК".**
3. **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, включите или выключите режим энергосбережения ("Эко").
4. **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.

Когда включен режим "ЭКО", дисплей через некоторое время автоматически тускнеет для экономии электроэнергии. Он автоматически загорится вновь при нажатии на какую-либо кнопку или при открывании дверцы.

Когда режим "Эко" выключен, дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается текущее время в 24-часовом формате.



Калибровка



1. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК".** Нельзя открывать дверцу печи до тех пор, пока калибровка не будет полностью закончена.
2. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК".**
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "Пуск".**

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТИМ РЕЖИМОМ,
убедитесь в том, что емкость для воды заполнена свежей водопроводной водой.

КАЛИБРОВКА

ВЕЛИЧИНА ТЕМПЕРАТУРЫ КИПЕНИЯ ВОДЫ зависит от давления воздуха. Вода закипает при более низкой температуре по мере увеличения высоты над уровнем моря.

В ПРОЦЕССЕ КАЛИБРОВКИ выполняется автоматическая настройка прибора с учетом фактического давления в данном месте. В результате подача пара может быть более интенсивной, это считается нормальным явлением.

ПОСЛЕ КАЛИБРОВКИ

ДАЙТЕ ПЕЧИ ОСТЫТЬ и вытрите насухо влажные детали.

ПОВТОРНАЯ КАЛИБРОВКА

ОБЫЧНО калибровка выполняется один раз; это достаточно при условии, что печь установлена в стационарном помещении.

ОДНАКО ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНОВЛЕН в жилом прицепе и т.п., или был перевезен в другой город, или высота его расположения над уровнем моря изменилась по другим причинам, необходимо выполнить повторную калибровку прибора прежде, чем снова пользоваться им.

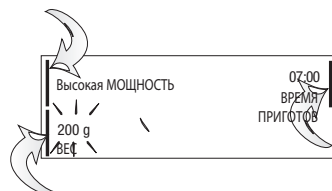
Во время приготовления



ПОСЛЕ НАЧАЛА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Нажимая кнопку "Пуск", можно увеличивать значение времени с шагом в 1 минуту. При каждом нажатии время увеличивается.

ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, можно переходить от одного изменяемого параметра к другому.



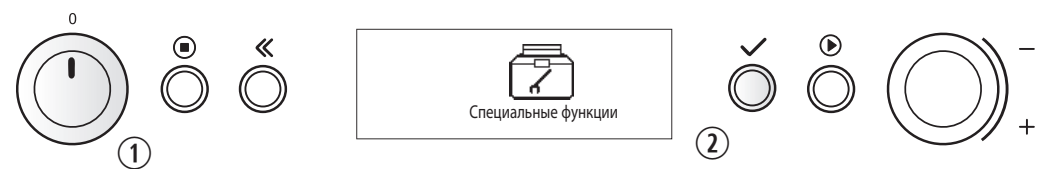
НАЖАТИЕМ КНОПКИ "ОК" можно выбрать параметр и сделать его доступным для изменения (при этом его значение будет мигать). Изменение значения параметра выполняется с помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз".

ЕЩЁ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК", чтобы подтвердить свой выбор. Печь автоматически возобновляет работу с измененными настройками.



ПРИ НАЖАТИИ КНОПКИ "Назад" можно вернуться непосредственно к последнему измененному параметру.

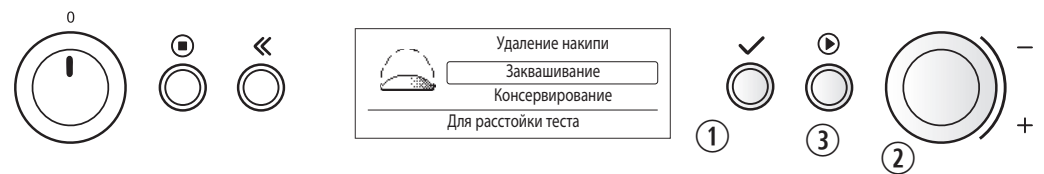
Специальные функции



- 1. Поворачивайте ручку выбора режимов до тех пор, пока на дисплее не отобразится “Специальные функции”.
- 2. Поворачивая ручку настройки, выберите одну из доступных специальных функций. Следуйте указаниям, содержащимся в отдельной главе с описанием функций (например, “Заквашивание”).

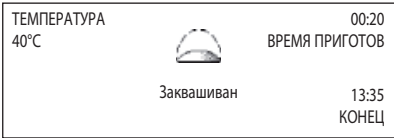
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	
ФУНКЦИЯ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
ЗАКВАШИВАНИЕ ТЕСТА	ЗАКВАШИВАНИЕ ТЕСТА в печи при постоянной температуре 40 °C
ОЧИСТКА ПАРОМ	Для очистки печи.
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	Для удаления накипи ИЗ БОЙЛЕРА.
СЛИВ	Для ручного слива воды из бойлера
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	Для СТЕРИЛИЗАЦИИ детских бутылочек и банок
ЙОГУРТ	Для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Для КОНСЕРВИРОВАНИЯ продуктов, например, фруктов и овощей

Заквашивание



- 1. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.**
- 2. **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, задайте значение времени.**
- 3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ПУСК”**

Функция “Заквашивание” используется для расстойки теста. Она происходит гораздо быстрее, чем при комнатной температуры.

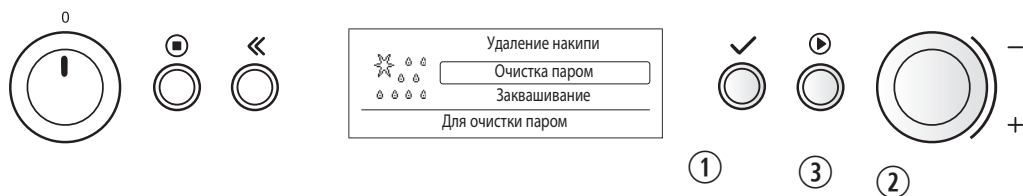


Заквашивание

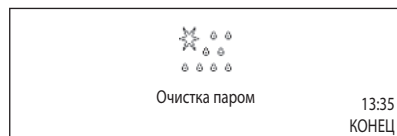
Поставьте миску с тестом на поддон для сбора капель; поддон поставьте на уровень 1 или 2. Накройте тесто тканевой салфеткой.

СОКРАТИТЕ ВРЕМЯ ЗАКВАШИВАНИЯ на 1/3 по сравнению с традиционным рецептом. **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ЗАКВАШИВАНИЯ** рекомендуется в связи с тем, что температура внутри печи является более подходящей по сравнению с комнатной температурой. Поэтому необходимо прерывать процесс закипания ранее, чем обычно. В противном случае он будет продолжаться, и тесто окажется перестоявшим.

Очистка паром



1. **НАЖМИТЕ** кнопку **“ОК / Выбор”**.
2. **СЛЕДУЙТЕ** указаниям на дисплее.
3. **НАЖМИТЕ** кнопку **“Пуск”**.

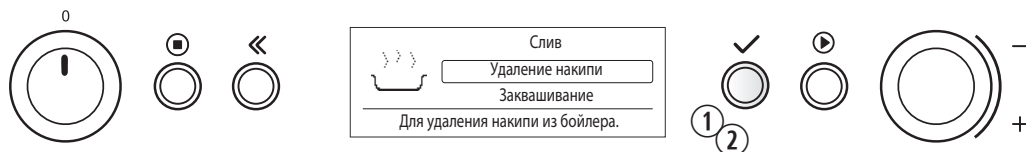


Функция очистки паром используется для смягчения затвердевших частиц и, таким образом, облегчения процесса очистки.

Используйте данную функцию регулярно для предотвращения образования отложений соли и прочих кислотных пищевых продуктов, которые могут вызвать повреждение стальной поверхности. Если не проводить регулярную очистку, может образоваться ржавчина.

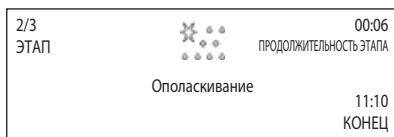
После очистки насухо протрите печь.

Удаление накипи

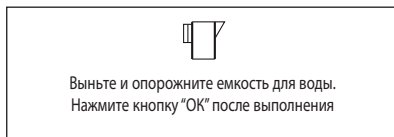
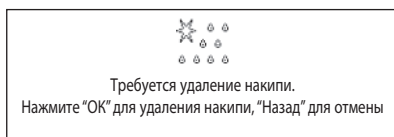


1. Нажмите кнопку “ОК”. При этом происходит подготовка печи к удалению накипи.

2. Нажмите кнопку “ОК” после установки на свое место емкости для воды со средством удаления накипи. Следуйте указаниям, выводимым на дисплей. Нельзя прерывать процесс, пока он не закончится сам.



В ПРИБОРЕ ПРЕДУСМОТРЕНА СИСТЕМА индикации, оповещающая о необходимости удаления накипи. Удаление накипи следует выполнять в случае, когда на дисплей выводится сообщение “Descale needed” (Требуется удаление накипи). Прежде чем выполнять процедуру удаления накипи, необходимо убедиться в том, что количество средства для удаления накипи является достаточным. Рекомендуется пользоваться средством для удаления накипи “Wpro active’clean”, пригодным для кофеварок и кипятильников.



Процедура удаления накипи длится около получаса; в это время все режимы/функции приготовления недоступны. Вывод сообщения (“Please remove...” – “Извлеките...”) указывает на окончание этой операции.

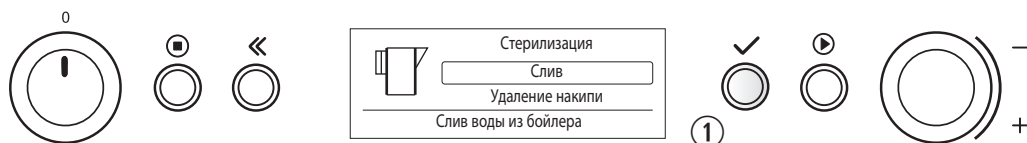
После того как емкость для воды окажется пустой, в системе не должно остаться никаких отложений, и можно будет снова пользоваться прибором.

ПРИМЕЧАНИЕ: ПОСЛЕ НАЧАЛА ПРОЦЕДУРЫ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ ЕЕ СЛЕДУЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОВЕСТИ ДО КОНЦА.

Количество средства для удаления накипи

СМЕШАЙТЕ 1 л воды с содержимым полной бутылки (250 мл) средства для удаления накипи “Wpro active’clean”. Если средства для удаления накипи “Wpro active’clean” нет в наличии, следует использовать только белый уксус.

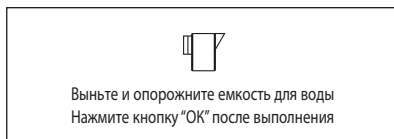
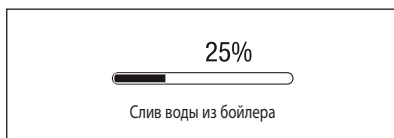
Слив



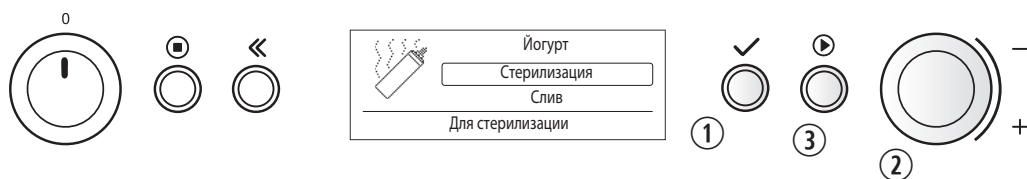
1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

Возможно выполнение слива вручную из устройства нагрева воды для того, чтобы в нем не оставалось никакой воды.

Если температура в бойлере слишком высокая, печь не начнет выполнение слива до тех пор, пока температура не понизится до значения ниже 60°C. После того, как печь достаточно остынет, она включится автоматически.



Стерилизация



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

2. ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, ЗАДАЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ.

3. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ПУСК”

Для СТЕРИЛИЗАЦИИ детских бутылочек и прочих предметов, например, банок для консервирования. Убедитесь в том, что предметы, которые вы собираетесь стерилизовать, устойчивы к высокой температуре и могут выдержать 100°C.

ПОМЕСТИТЕ ПРОТИВЕНЬ для выпечки и для сбора жира на РЕШЕТКУ и УСТАНОВИТЕ ЕЕ на УРОВЕНЬ 1. Уложите на него принадлежности, оставив между ними расстояние, достаточное для того, чтобы пар мог попасть на них со всех сторон.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ИЗДЕЛИЙ должны размещаться отдельно друг от друга вплоть до самых мелких для того, чтобы можно было обеспечить обработку паром всех поверхностей.

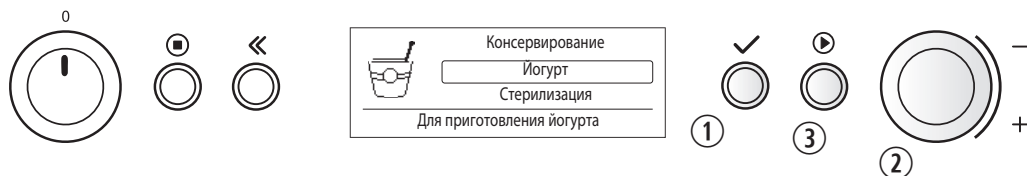
ПЕРЕД ТЕМ КАК УСТАНОВЛИВАТЬ НА МЕСТО КОМПОНЕНТЫ ИЗДЕЛИЯ тщательно протрите их насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ СТЕРИЛИЗАЦИИ ТРЕБУЕТСЯ КАК МИНИМУМ 20 минут, что является также стандартной заводской установкой. Нельзя задать меньшее количество времени.

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ составляет 1½ часа.

Йогурт



1. НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК”.

2. ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, задайте значение времени.

3. НАЖМИТЕ КНОПКУ “Пуск”

Для приготовления йогурта. Если вы используете непастеризованное молоко, необходимо подогреть его до 90°C и охладить до температуры ниже 49°C (не охлаждайте молоко ниже 32°C. Температура 43°C является оптимальной). Иначе йогурт не загустеет.

ДОБАВЬТЕ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 100 г выдержанного при комнатной температуре имеющегося йогурта с живой культурой на 1 литр цельного молока. (Процентное содержание жира в молоке и йогурте должно быть одинаковым).

РАЗЛЕЙТЕ СМЕСЬ в (6-7) порционных стеклянных сосудов. Плотнo закройте каждый сосуд крышкой или термостойкой пищевой кулинарной пленкой. Можно также использовать специальные баночки для йогурта.

ПОМЕСТИТЕ СОСУДЫ на решетку, установленную в печи.

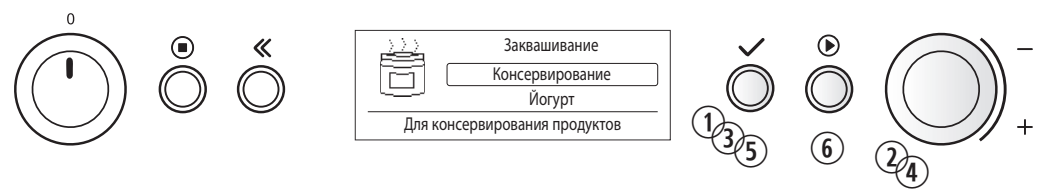
ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ 5 часов. (Заводская установка температуры составляет 40°C).

ДАЙТЕ ЙОГУРТУ ОСТЫТЬ и затем поставьте его в холодильник на несколько часов для окончательного приготовления. Срок хранения йогурта составляет 1-2 недели. Вы можете использовать некоторое его количество (около 100 г) в качестве закваски, если вы собираетесь приготовить еще одну партию йогурта в течение последующих 5-7 дней.

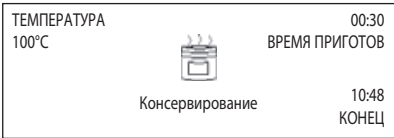
ПРИМЕЧАНИЕ. Очень важно обеспечить идеальную чистоту всех кухонных принадлежностей и банок, используемых для приготовления йогурта, во избежание попадания нежелательных бактерий в продукт. Мы рекомендуем вам предварительно воспользоваться функцией “СТЕРИЛИЗАЦИЯ” для стерилизации емкостей и т.п.

ТЕМПЕРАТУРА	03:00
40°C	ВРЕМЯ ПРИГOTOВ
Йогурт	10:20
	КОНЕЦ

Консервирование



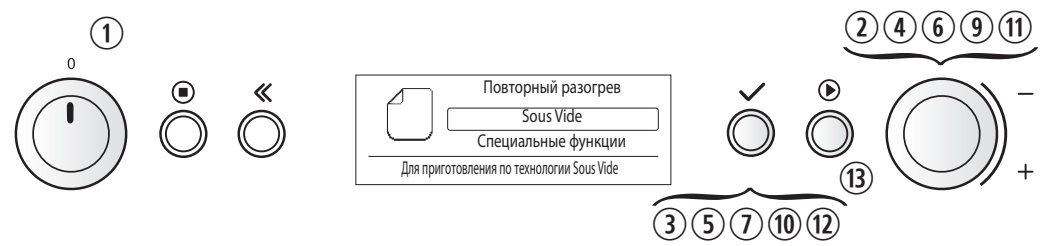
- 1. **Нажмите кнопку “ОК”.**
- 2. **Поворачивая ручку настройки, выберите параметр, который нужно изменить.**
- 3. **Нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.**
- 4. **Поверните ручку настройки для изменения значения параметра.**
- 5. **Нажмите кнопку “ОК” для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 5).**
- 6. **Нажмите кнопку “Пуск”.**



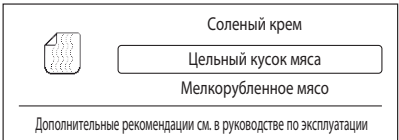
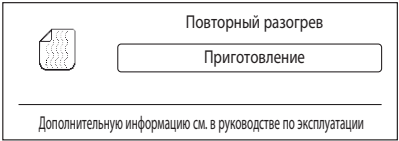
Используется для консервирования фруктов и овощей.
Установите решетку на уровень 2, а под нее - противень для сбора жира. Установите на решетку заранее приготовленные банки с продуктами, подлежащими консервированию. Если банки слишком высокие, установите их непосредственно на противень для сбора жира, а противень - на уровень 1.
Используйте фрукты и овощи только высокого качества. Банки можно очистить с помощью функции “Стерилизация”. Откройте дверцу по истечении времени консервирования, но оставьте банки в печи до тех пор, пока они не остынут до комнатной температуры

КОНСЕРВИРОВАНИЕ			
ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	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 тепловой обработки. Для твердых фруктов ее необходимо произвести. Заполните банки, но оставьте сверху приблизительно 2 см пустого пространства. Залейте фрукты сиропом.
	½ - литровая банка	15-35 мин	

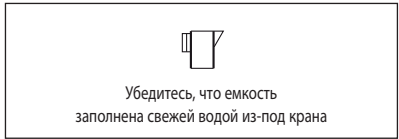
Sous Vide



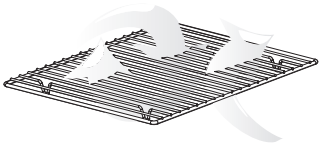
- 1. Поверните ручку ВЫБОРА РЕЖИМОВ
- 2. Поворачивайте ручку НАСТРОЙКИ до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Sous Vide".
- 3. Поворачивая ручку НАСТРОЙКИ, выберите одну из функций приготовления по технологии Sous Vide.
- 4. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения.
- 5. Поворачивая ручку НАСТРОЙКИ, выберите тип продуктов.
- 6. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения.



- 7. Следуйте указаниям на дисплее, касающимся емкости для воды и других принадлежностей.
- 8. Поворачивая ручку НАСТРОЙКИ, выберите параметр, который нужно изменить.
- 9. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения.
- 10. Поверните ручку НАСТРОЙКИ для изменения значения параметра.
- 11. Нажмите кнопку "ОК" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 9 и 12).
- 12. Нажмите кнопку "Пуск"



Всегда используйте решетку для приготовления данных продуктов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг пищи.



Повторный разогрев

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

ПРОДУКТЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ	1 мин - 4 часа	РЕШЕТКА на уровне 3
ОХЛАЖДЕННЫЕ	1 мин - 4 часа	

Приготовление

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

ПРОДУКТЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЦЕЛЬНЫЙ КУСОК МЯСА	1 час 20 мин - 4 часа	РЕШЕТКА на уровне 3
МЕЛКОРУБЛЕННОЕ МЯСО	45 мин - 4 часа	
ПТИЦА	45 мин - 4 часа	
РЫБА	40 мин - 4 часа	
МОЛЛЮСКИ	30 мин - 4 часа	
РАКООБРАЗНЫЕ	28 мин - 4 часа	
ОВОЩИ	35 мин - 4 часа	
ФРУКТЫ	25 мин - 4 часа	
СЛАДКИЙ КРЕМ	35 мин - 4 часа	
СОЛЕННЫЙ КРЕМ	30 мин - 4 часа	

Размораживание паром



- 1. **Поворачивайте ручку выбора режимов**, пока на дисплее не появится слово Steam defrost (Размораживание паром).
- 2. **Поворачивая ручку настройки**, выберите параметр, который нужно изменить.
- 3. **Нажмите кнопку “ОК”** для подтверждения.
- 4. **Поверните ручку настройки** для изменения значения параметра.
- 5. **Нажмите кнопку “ОК”** для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 4).
- 6. **Нажмите кнопку “Пуск”**.



Эта функция используется для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей, хлеба и фруктов.

При размораживании лучше оставить продукт слегка в неразмороженном состоянии и дать ему окончательно разморозиться в течение определенного времени выдерживания. Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта. Кладите хлеб в его упаковке, чтобы он не стал влажным. Такие продукты, как мясо и рыба, кладите без упаковки/обертки на противень для приготовления на пару; этот противень следует ставить на 3-й уровень. На 1-й уровень следует ставить противень для сбора жира, который служит в данном случае для сбора воды, образующейся при оттаивании. В середине процесса размораживания следует перевернуть продукты, поменять положение отдельных частей и отделить уже оттаявшие куски.

ПРОДУКТЫ		ВЕС	ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ	ТЕМПЕРАТУРА
МЯСО	ФАРШ	500 г	25-30 мин	30-35 мин	60°С
	ЛОМТИКАМИ			20-25 мин	
	БРАТВУРСТ	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	
	БЛОКОМ	400 г	20-25 мин	20-25 мин	
ОВОЩИ	БЛОКОМ	300 г	25-30 мин	20-25 мин	
	КУСОЧКАМИ	400 г	10-15 мин	5-10 мин	
ХЛЕБ	БУХАНКА	500 г	15-20 мин	25-30 мин	
	ЛОМТИКАМИ	250 г	8-12 мин	5-10 мин	
	БУЛОЧКИ		10-12 мин	5-10 мин	
	ТОРТ	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	

Повторный разогрев



- 1. **Поворачивайте ручку выбора режимов**, пока на дисплее не отобразится “Повторный разогрев”.
- 2. **Поворачивая ручку настройки**, выберите параметр, который нужно изменить.
- 3. **Нажмите кнопку “ОК”** для подтверждения.
- 4. **Поверните ручку настройки** для изменения значения параметра.
- 5. **Нажмите кнопку “ОК”** для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 2 и 4).
- 6. **Нажмите кнопку “Пуск”**.



Используйте эту функцию для разогрева 1-2 порций готовых охлажденных или оттаявших при комнатной температуре продуктов.

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.

Если дать блюду постоять несколько минут, то это улучшает результаты приготовления.

Обязательно накрывайте продукты при использовании данной функции.

ОХЛАЖДЕННЫЕ БЛЮДА	ПОРЦИИ	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА	ТЕМПЕРАТУРА	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОБЕДЕННОЕ БЛЮДО	1-2	18-25 мин	100°C	УСТАНОВИТЕ БЛЮДО, НАКРЫТОЕ крышкой или термостойкой пластиковой пленкой, на противень для приготовления на пару, устанавливаемый на 3-й уровень. УСТАНОВИТЕ ПОД НИМ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА для сбора воды.
СУП		20-25 мин		
ОВОЩИ		20-25 мин		
РИС И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		15-20 мин		
КАРТОФЕЛЬ КУСОЧКАМИ		20-25 мин		
МЯСО ЛОМТИКАМИ		15-20 мин		
МЯСО В СОУСЕ		25-30 мин		
РЫБНОЕ ФИЛЕ		10-15 мин		

Пар

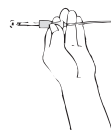


1. **ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ ВЫБОРА РЕЖИМОВ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится “Ручная”.
2. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора одной из функций.
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК / Выбор”** для подтверждения.
4. **РЕШИТЕ**, будете ли вы готовить с использованием термощупа или без него, и выполните указанную ниже надлежащую процедуру.

Если НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТЕРМОЩУП:

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ, поместите продукты в печь.

5. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора параметра, значение которого вы хотите изменить.
6. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК/Выбор”** для подтверждения.
7. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для изменения значения параметра.
8. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК/Выбор”** для подтверждения.
(Повторите шаги 7 - 10 в случае необходимости).
9. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “Пуск”**.



Если ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТЕРМОЩУП:

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЦУ, поместите продукт внутрь (термощуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт термощупа к настенной розетке печи.


5. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора параметра, значение которого вы хотите изменить.
6. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК/Выбор”** для подтверждения.
7. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для изменения значения параметра.
8. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “ОК/Выбор”** для подтверждения.
(Повторите шаги 7 - 10 в случае необходимости).
9. **НАЖМИТЕ КНОПКУ “Пуск”**.



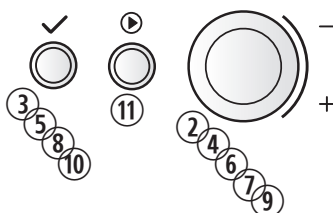
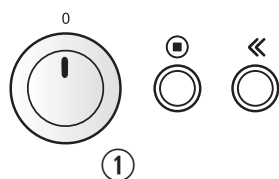
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТУ ФУНКЦИЮ для приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, при извлечении сока паром и при бланшировании.

УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, что печь остыла ниже 100°C перед использованием данной функции. Откройте дверцу и дайте продукту остыть.

Пар

ПРОДУКТЫ		ТЕМП. °C	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
СВЕКЛА	МАЛЕНЬКАЯ	100 °C	50-60 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень для сбора жира на уровне 1	
КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА	ЛОМТИКАМИ		30-35 мин		
БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА			25-30 мин		
БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	ЗАМОЧЕННАЯ		75-90 мин	Противень для сбора жира на уровне 3	
РЫБНЫЙ ТЕРРИН		75-80°C	60-90 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3	НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ или термостойкой пластиковой пленкой
			72 °C 		
ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА		90 °C	20-25 мин	Противень для сбора жира на уровне 3	
НЬОККИ		90-100°C	10-15 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень для сбора жира на уровне 1	
Всегда снимайте упаковку/обертку с продукта перед тем, как поместить его в печь, если не указано иное.			Приведенное время приготовления относится к печи, находящейся при комнатной температуре на момент начала приготовления.		

Режим помощи



1. **ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Assisted Mode" (Режим помощи).
2. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора категории продукта.
3. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения.
4. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора продукта.
5. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения.
6. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора режима приготовления "Food Probe" (С использованием термощупа) или "No Food Probe" (Без использования термощупа).

Если НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТЕРМОЩУП:

Откройте дверцу, поместите продукты в печь

7. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора параметра, значение которого вы хотите изменить.
8. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения.
9. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для изменения значения параметра.
10. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения. (Повторите шаги 7 - 10 в случае необходимости).
11. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК"**

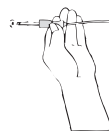
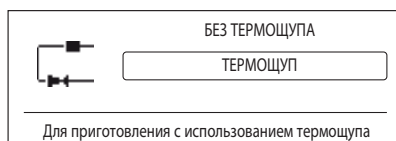
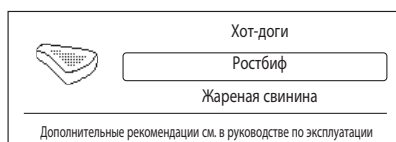
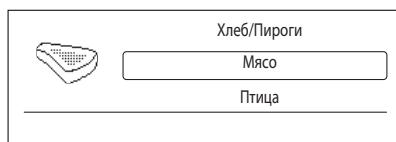
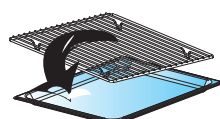
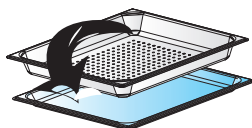
Если ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТЕРМОЩУП:

Откройте дверцу, поместите продукт внутрь (щуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт щупа к настенной розетке печи.

7. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для выбора параметра, значение которого вы хотите изменить.
8. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения.
9. **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для изменения значения параметра.
10. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК/ВЫБОР"** для подтверждения. (Повторите шаги 7 - 10 в случае необходимости).
11. **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК"**

ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕШЕТКУ для приготовления данных продуктов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг пищи.

УСТАНОВИТЕ ПРОТИВЕНЬ для сбора жира под решеткой или противнем для приготовления на пару для сбора стекающей жидкости, жира и соков.



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 ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ГУБКАМИ, АБРАЗИВНЫМИ ЧИСТЯЩИМИ СОСТАВАМИ, стальными губками, салфетками для мытья посуды с абразивными добавками и прочими средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце. **НЕ РАЗБРЫЗГИВАЙТЕ** состав прямо на печь.

РЕГУЛЯРНО, особенно после случаев переливания жидкостей через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи. Не забывайте при этом про потолок камеры печи (на что 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 (например, кетчуп, горчица) и соленые блюда (например, засоленное жаркое) содержат кислоты и хлориды, которые оказывают воздействие на металлические поверхности. Следует чистить остывшую камеру печи после каждого использования.

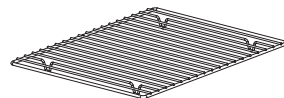
РЕГУЛЯРНО ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ФУНКЦИЕЙ ОЧИСТКИ ПАРОМ для облегчения очистки.

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

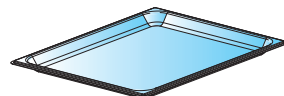
НЕ ДОПУСКАЙТЕ СКАПЛИВАНИЯ ЖИРА и частиц пищи вокруг дверцы и ее прокладки. Не забывайте чистить прокладку, в противном случае могут выйти из строя соответствующие детали спереди и прилегающие к ним узлы, так как дверца не будет плотно закрываться.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

РЕШЕТКА



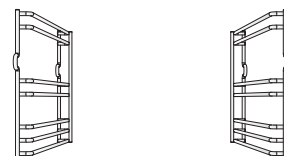
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



ОПОРЫ ПОЛОК

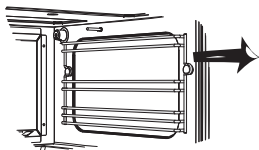


Чистка и уход

СНЯТИЕ ОПОР ПОЛОК

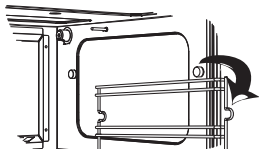
ПОТЯНИТЕ ОПОРУ

ПОЛКИ на себя, чтобы высвободить ее. Прочистите опоры полок и стенки камеры.



УСТАНОВИТЕ ОПОРЫ

на свое место, задвинув их назад так, чтобы они зафиксировались на выступах на стенках камеры.



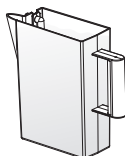
ЭТИ КОМПОНЕНТЫ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

ТРУБКА ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ
ОТСОЕДИНИТЕ ТРУБКУ ДЛЯ ПОДЧАИ ВОДЫ от емкости для воды, чтобы ее было удобнее чистить. Имейте в виду, что эту трубку нельзя мыть в посудомоечной машине.



ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ

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



УПЛОТНЕНИЯ И КОЛЬЦА

ЭТИ ДЕТАЛИ, входящие в состав комплекта лампочки освещения, не подлежат мойке в посудомоечной машине.

Термошуп

Термошуп нельзя мыть в посудомоечной машине. Для чистки термошупа следует использовать воду с добавлением мягкого моющего средства.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ термошуп в воду во время очистки. Просто протрите его с помощью чистой влажной салфетки или кухонного полотенца после применения.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ СТАЛЬНЫМИ МОЧАЛКАМИ
Они оставляют на очищаемой поверхности царапины.

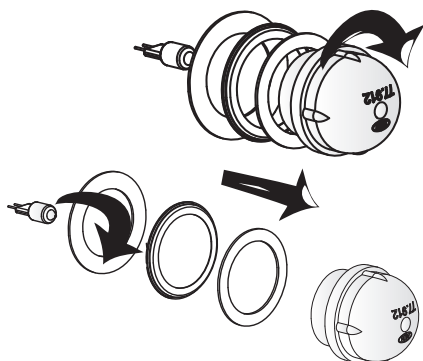


ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПЕЧИ

Опасность поражения электрическим током!!
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНЯТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПОЧКИ, УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО:

- Прибор выключен.
- Вилка сетевого шнура вынута из электрической розетки
- Предохранители на распределительном щите выключены или вынуты.
- Положите на дно камеры салфетку для защиты лампы и стеклянного плафона.

1. ПОВЕРНИТЕ 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. Для данной печи мы рекомендуем учитывать данные, приведенные в следующей таблице:

Тест	Примерн. продолжительность	Температура	Прогрев печи	Принадлежности
8.4.1	30-35 мин	150 °C	Нет	ПРОТИВЕНЬ для выпечки и сбора жира
8.4.2	18-20 мин	170 °C	Да	ПРОТИВЕНЬ для выпечки и сбора жира
8.5.1	33-35 мин	160 °C	Нет	РЕШЕТКА
8.5.2	65-70 мин	160-170°C	Да	РЕШЕТКА

Технические характеристики

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

Введение в приготовление методом Chef Touch

Метод

Chef Touch представляет собой метод приготовления продуктов, предварительно помещенных в вакуумную упаковку.

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

После приготовления продукты можно сразу же употребить в пищу или подвергнуть быстрому охлаждению и затем поместить на хранение в холодильную или морозильную камеру.

Продукты подаются на стол после удаления упаковки, в которой велось их приготовление, а если они были помещены на хранение (в холодильную или морозильную камеру), их можно разогреть до нужной температуры.

Продукты, приготовленные с использованием метода Chef Touch, отличаются лучшими органолептическими свойствами по сравнению с продуктами, приготовленными традиционными способами.

Благодаря использованию этого метода существенно снижаются потери питательных веществ, соков и летучих ароматов.

Использование вакуумной упаковки позволяет вести приготовление продуктов без их 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 типов приготовления блюд; он особенно полезен для улучшения свойств мясных, рыбных и овощных блюд.

Микроорганизмы и продукты питания

Продукты питания обычно содержат микроорганизмы различных типов.

Некоторые из них можно считать полезными, они способствуют процессу приготовления пищи и не представляют опасности для потребителей или для процесса хранения продуктов.

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

В природе имеются микроорганизмы других типов,

называемые патогенными, которые вредны для здоровья человека.

Такие микроорганизмы также могут содержаться в продуктах, употребляемых нами в пищу, а также могут попадать в них из окружающей среды, других исходных продуктов, а также от контакта с людьми. Вакуумная упаковка продуктов, являющаяся ключевым аспектом метода Chef Touch, снижает количество кислорода, находящегося в непосредственном контакте с продуктами, препятствуя, тем самым, размножению различных микроорганизмов; в то же время она создает идеальную среду для размножения других микроорганизмов, называемых анаэробными, способных жить и размножаться в отсутствие кислорода.

Такие виды также могут быть патогенными и, следовательно, опасными для здоровья человека. Среди наиболее известных анаэробных патогенных микроорганизмов можно указать возбудителя ботулизма *Clostridium Botulinum*, способный жить без кислорода и вырабатывать высоко ядовитый 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 хранения продуктов при комнатной температуре.

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

- Использование свежих продуктов и ингредиентов;
- Использование **прибора для вакуумирования KitchenAid** и специальных пакетов для приготовления;
- Соблюдение минимального времени приготовления, указанного для паровой духовки **KitchenAid** 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.

Как применять метод Chef Touch

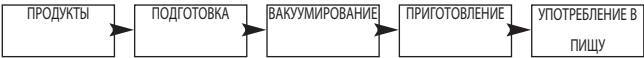
Приведенные ниже диаграммы показывают последовательность 3 различных циклов Chef Touch:

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

Chef Touch предполагает возможность различных типов использования в соответствии с привычками потребителей

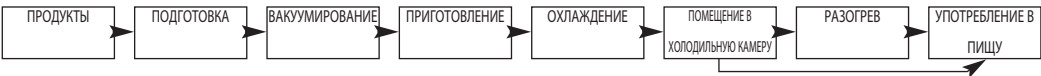
А) Немедленное употребление в пищу

Рекомендуется для любого из типов приготовления по методу Chef Touch и является наилучшим способом использования этого метода. Он подразумевает подготовку пакетов, приготовление и немедленное употребление готового блюда в пищу без какого-либо хранения. Идеальным вариантом является использование метода Chef Touch для приготовления ланча или обеда в течение одного и того же дня.



В) Кратковременное хранение (максимум 48 часов)

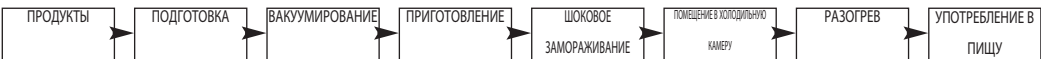
Рекомендуется для блюд, употребляемых в пищу после охлаждения, или тех, которые разогреваются, будучи приготовленными днем раньше. Шоковый охладитель быстро понижает температуру продукта. Он подразумевает подготовку пакетов, приготовление, шоковое охлаждение до надлежащей температуры хранения в холодильной камере и само хранение в ней (при +4°C) в течение максимум 48 часов, по истечении которых продукт необходимо употребить в пищу.



С) Продолжительное хранение

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

Этот метод может использоваться для всех блюд, для которых рекомендуется приготовление по методу Chef Touch. Он подразумевает подготовку пакетов, приготовление, шоковое охлаждение до надлежащей температуры хранения в морозильной камере и само хранение в ней (при -18°C).



Исходные продукты и ингредиенты

Для обеспечения высокого качества приготовляемых блюд всегда придерживайтесь приведенных ниже указаний:

- Выбирайте только продукты высшего качества
- Всегда выбирайте только свежие продукты, которые ранее не подвергались замораживанию или глубокой заморозке, т.к. в противном случае качество готовых блюд существенно снизится

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ:

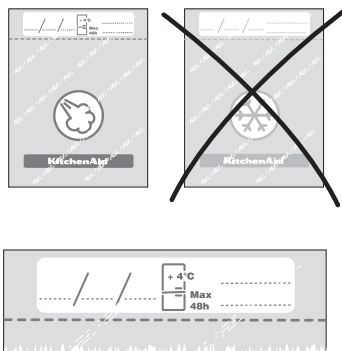
При подготовке продуктов всегда соблюдайте требования гигиены, выполнение которых необходимо при обращении с продуктами питания:

- Всегда мойте руки перед обращением с продуктами и затем в ходе их приготовления.
- Все рабочие поверхности, кухонные принадлежности и емкости должны быть тщательно вымыты и дезинфицированы.
- Не допускайте появления насекомых или домашних животных на кухне и их контакта с продуктами.
- Перед приготовлением всегда мойте все овощи.
- Мы рекомендуем всегда использовать чистые рабочие поверхности и/или принадлежности для приготовления различных блюд и дезинфицировать их между двумя различными применениями (например, не использовать одну и ту же разделочную доску для резки мяса и овощей).
- Мы рекомендуем всегда готовить быстро и в процессе приготовления не оставлять продукты надолго при комнатной температуре.

Пакеты для приготовления

Метод Chef Touch™ должен применяться с использованием красных пакетов KitchenAid.

Перед тем как помещать продукты в пакеты, рекомендуется нанести несмываемыми чернилами в специально отведенных для этого на пакетах местах дату приготовления и тип продукта.



Подготовка пакетов

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНЫХ ПАКЕТОВ KITCHENAID

1. Полностью выдвиньте ящик (до щелчка).
2. Включите прибор с помощью синего выключателя в правой части передней панели.
3. Выберите пакет KitchenAid размером, в максимальной степени соответствующим размерамготавливаемых продуктов (15x25 или 20x20).
4. Откройте крышку, убедившись в том, что камера вакуумирования сухая. При помещении продукта в пакет следите за тем, чтобы не испачкать и не замочить пакет в месте, прилегающем к отверстию, т.к. в противном случае это может привести к нарушению герметичности.
5. Установите в камеру опорную решетку с пакетом по центру решетки как показано на рисунке; при необходимости слегка наклоните решетку для предотвращения разбрызгивания продукта при вакуумировании. Для продуктов больших размеров может потребоваться снять решетку для увеличения полезного объема камеры вакуумирования.
6. Совместите штрих-пунктирную линию на пакете с запаивающей планкой. Убедитесь, что края пакета лежат на планке ровно, без складок или изгибов.
7. Закройте крышку и прижмите ее, одновременно выбрав нужный цикл. В течение некоторого времени держите крышку прижатой. При этом крышка останется плотно закрытой в течение всего цикла.

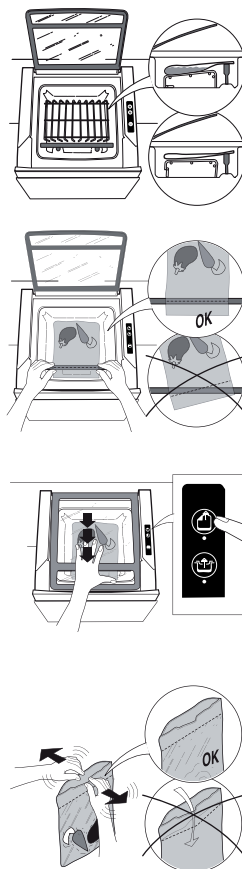
Хорошее качество соединительного шва имеет фундаментальное значение для сохранения вакуума в пакете. Шов должен быть четко видимым и не иметь каких-либо прожогов.

Всегда проверяйте, чтобы шов находился сверху штрих-пунктирной линии на пакете KitchenAid или был параллелен ей.

Более того, проверяйте прочность шва после запаивания пакета: вы не должны суметь развести его края. В противном случае переложите содержимое пакета в другой пакет и повторите процедуру вакуумирования.

ВНИМАНИЕ Для обеспечения правильного использования пакетов и содержащихся в них продуктов укажите дату упаковки и содержимое пакета в специально отведенном для этого месте над соединительным швом.

ВНИМАНИЕ Если после повторной процедуры вакуумирования проявится тот же дефект, обратитесь в сервисный центр.

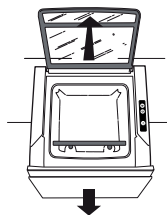


Индикация при работе прибора

ВКЛЮЧЕНИЕ (ящик должен быть выдвинут в рабочее положение)

Всегда выдвигайте ящик до упора для того, чтобы можно было полностью открыть стеклянную крышку.

Включите прибор с помощью синего выключателя в правой части передней панели. Светодиоды на панели управления загорятся, а короткий звуковой сигнал известит о включении прибора. После этого прибор выполняет цикл калибровки продолжительностью около 2 секунд; не нажимайте никаких кнопок до его завершения.




ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ ПАКЕТОВ

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл автоматически выполняется следующим образом:

- Этап удаления воздуха - в это время мигает подсветка кнопки выбора режима. Этот этап длится примерно 2 минуты 30 секунд.
- Этап запаивания - в это время светодиод подсветки кнопки выбора режима горит непрерывным светом. Этот этап длится 9 секунд. За ним следует этап охлаждения, длящийся приблизительно 5 секунд.
- Во время последнего этапа выпуска воздуха все светодиодные индикаторы возвращаются в свое исходное состояние. Выпускной клапан остается открытым в течение 20 секунд. В течение этого времени нельзя задать какую-либо функцию.
- После декомпрессии камеры вакуумирования можно открыть крышку и вынуть запаиваемую упаковку.
- По окончании цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий, что прибор готов к выполнению следующего цикла.
- Полная продолжительность цикла составляет 3 минуты (до момента открытия стеклянной крышки)


ВНИМАНИЕ Цикл можно остановить раньше времени нажатием кнопки . В этом случае прибор не будет продолжать вакуумирование, а в камере будет выполнена декомпрессия. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

ЦИКЛ ВАКУУМИРОВАНИЯ ЕМКОСТЕЙ KITCHENAID

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл автоматически выполняется следующим образом:

- Этап вакуумирования - в это время мигает светодиод подсветки кнопки выбора режима. Этот этап длится примерно 45 секунд.
- Во время последующего этапа выпуска воздуха все светодиодные индикаторы возвращаются в свое исходное состояние. Выпускной клапан остается открытым в течение 20 секунд. В течение этого времени нельзя задать какую-либо функцию.
- После декомпрессии камеры вакуумирования можно открыть крышку и вынуть вакуумированную емкость.
- По окончании цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий, что прибор готов к выполнению следующего цикла. В камере выполняется декомпрессия, позволяющая вынуть емкость.
- Полная продолжительность цикла составляет 1 минуту (до момента открытия стеклянной крышки)

ВНИМАНИЕ Цикл можно остановить раньше времени нажатием кнопки . При этом в камере будет выполнена декомпрессия, и стеклянная крышка поднимется. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

Для обеспечения оптимальных органолептических свойств продукта и предотвращения утечки жидкостей мы всегда рекомендуем не выполнять приготовление по методу sous-vide, если вакуумирование упаковок не было успешно выполнено.

Для предотвращения размножения опасных микроорганизмов вакуумированные продукты должны сразу же подвергнуться приготовлению (Процедура А) или шоковому охлаждению и помещению на хранение в холодильник (Процедуры В и С).

Не храните продукты в вакуумных упаковках при комнатной температуре.

Приготовление в паровой духовке

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

- Откройте дверцу и установите решетку на 2-м уровне
- 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

В случае открывания дверцы до истечения минимально допустимого времени приготовления будет подан звуковой сигнал, а на дисплей будет выведено сообщение: "Приготовление не завершено, закройте дверцу"

Это сообщение будет появляться на дисплее всякий раз, когда продолжительность цикла приготовления будет меньше минимально допустимого времени.

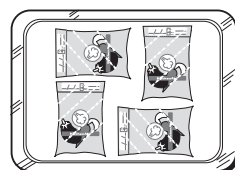
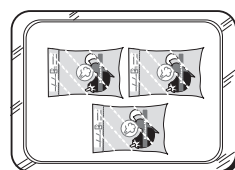
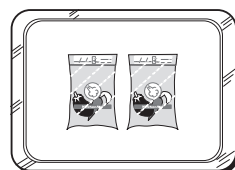
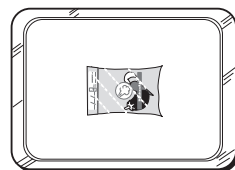
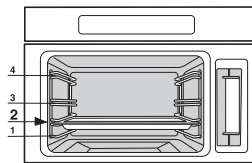
Мы рекомендуем не употреблять в пищу никакие продукты в случае если цикл приготовления длился меньше минимально допустимого времени, т.к. в этом случае могут быть уничтожены не все бактерии.

Мы рекомендуем всегда проверять степень готовности приготовленного блюда перед тем, как приступить к еде.

О конце приготовления извещает звуковой сигнал

На дисплее появится сообщение "Приготовление завершено, употребите продукт в пищу или подвергните шоковому охлаждению и поместите в холодильник".

Это сообщение можно сбросить нажатием кнопки "ОК".



После приготовления блюдо можно сразу же употребить в пищу или подвергнуть шоковому охлаждению.

По окончании приготовления будьте осторожны, вынимая упаковку из печи, т.к. она может быть очень горячей. Мы рекомендуем всегда использовать надлежащие прихватки при вынимании пакетов

НАРУШЕНИЕ ЦЕЛОСТНОСТИ ПАКЕТА

Если к концу приготовления пакет раскрылся, действуйте следующим образом:

- Выньте пакет из печи
- Пакет может быть горячим, и из него может проливаться жидкость
- Достаньте продукт из пакета

Если цикл приготовления завершился, продукт можно употребить в пищу, но при этом не гарантируется сохранение его органолептических свойств.

Если же цикл приготовления не завершился, однако он длился больше заданного минимального времени, мы рекомендуем вынуть продукт из пакета и завершить приготовление традиционным способом (см. выше).

Сбой электропитания

Если при приготовлении по методу sous-vide на дисплее отображаются мигающие часы, это означает, что в ходе процесса приготовления имел место сбой электропитания.

В этом случае мы рекомендуем вынуть продукт из пакета и завершить приготовление традиционным способом (см. выше)

Использование шокового охладителя

Помните о необходимости использовать только изделия с маркой KitchenAid.

Мы рекомендуем вытирать поверхность продуктов бумагой или кухонным полотенцем перед тем, как помещать их в охладитель.

Такое решение рекомендуется для ограничения образования конденсата в ходе выполнения цикла охлаждения и предотвращения образования льда на стенках, которое может негативно сказаться на эффективности охлаждения.

Для выполнения шокового охлаждения 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 нужный из следующих циклов:

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

Выбирайте 2 часа для цикла быстрого охлаждения и 4 часа для цикла быстрого замораживания

4. Убедитесь, что дверца прибора плотно закрыта и нажмите кнопку “ПУСК/СТОП” для запуска нужного цикла.

5. О конце цикла извещают звуковой сигнал и мигающие символы на дисплее.

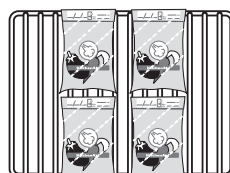
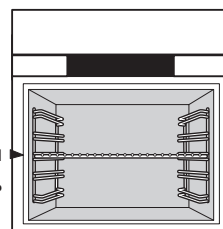
6. Выньте продукты из камеры и поместите их на хранение

7. Снова закройте дверцу прибора и нажмите кнопку “ПУСК/СТОП”. Панель управления автоматически погаснет в течение 3 минут, и передняя дверца автоматически закроется. Если по окончании цикла охлаждения пакет остается горячим или теплым, можно предположить, что цикл был задан неверно. В этом случае придерживайтесь следующих указаний:

Не употребляйте продукт в пищу, а выбросьте его, т.к. микробиологические характеристики содержимого пакет могут быть неудовлетворительными.

Если причиной такого явления не может быть неверно заданный цикл, обратитесь в сервисный центр.

Средний
уровень



СБОЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае сбоя электропитания на дисплей прибора не выводятся какие-либо сообщения

Если есть основания считать, что имел место сбой электропитания, мы рекомендуем выбросить продукты.

Указания по хранению упаковок в холодильной/морозильной камерах

Всегда укладывайте упаковки с продуктами с максимальной осторожностью, чтобы не повредить их поверхность во время хранения.

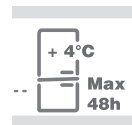
Упаковки следует хранить при температуре 4°C в холодильной камере и -18°C в морозильной камере. Рекомендуется выбирать надлежащее место хранения и принимать другие необходимые меры в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации прибора.

Упаковки можно хранить в холодильной камере максимум 48 часов; если по истечении этого времени они не были употреблены в пищу, их нужно выбросить.

Охлажденные продукты не подлежат замораживанию.

СБОЙ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Если сбой электропитания имел место во время хранения продуктов, приготовленных по методу Chef Touch, их следует выбросить.



Использование паровой духовки для разогрева

Для выполнения разогрева следуйте указаниям, приведенным в разделе “Приготовление в паровой духовке”.

О конце приготовления извещает звуковой сигнал

По окончании приготовления будьте осторожны, вынимая упаковку из печи, т.к. она может быть очень горячей. Мы рекомендуем всегда использовать надлежащие прихватки при вынимании пакетов.

НАРУШЕНИЕ ЦЕЛОСТНОСТИ ПАКЕТА

Если к концу приготовления пакет раскрылся, действуйте следующим образом:

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

Если цикл приготовления завершился, продукт можно употребить в пищу, но при этом не гарантируется сохранение его органолептических свойств. При необходимости завершите разогрев, используя традиционные способы

Сбой электропитания

Если при разогреве на дисплее отображаются мигающие часы, это означает, что имел место сбой электропитания.

В этом случае мы рекомендуем вынуть продукт из пакета и завершить приготовление традиционным способом.

ОТКРЫТИЕ ПАКЕТА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ РАЗОГРЕВА

Всегда помните о том, что пакет может быть очень горячим. Мы рекомендуем всегда использовать надлежащие прихватки при обращении с пакетами

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

Уложите пакет на плоскую поверхность

В качестве альтернативного варианта пакет можно установить в вертикальном положении в какую-либо емкость так, чтобы разрезаемый край был сверху.

Разрежьте пакет под штрих-пунктирной/сплошной линией запаивания

Удалите избыток жидкости и выложите оставшееся содержимое пакета в емкость или тарелку для еды.

Не рекомендуется долго хранить при комнатной температуре приготовленные продукты, а употребить их в пищу во избежание ухудшения их органолептических характеристик.

Вынутые из пакета продукты не подлежат повторной вакуумной упаковке.

Таблица приготовления

Значения времени в таблице недействительны для продуктов. Мы всегда рекомендуем готовить только свежие продукты с исходной температурой, соответствующей температуре хранения в холодильной камере. Приготовление и разогрев продуктов в пакетах Sous Vide должно выполняться только путем специальных циклов Sous Vide как указано в приведенной ниже таблице; обращайтесь внимание на правильность выбора цикла.

КАТЕГОРИЯ	ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦИКЛ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из охлажденного состояния) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из замороженного состояния) (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 (стейк)	Рыба (филе или стейки)	40-45	25-35	35-45
	Облада / пагель	Рыба (филе или стейки)	40-45	10-20	50-60
	Дорада/сибас/морской петух (целиком)	Рыба (филе или стейки)	45-50	10-20	50-60
	Дорада/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 (стейк 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
	Короткоперый кальмар (целиком или кусочками)	Головоногие	60-70	5-15	15-25
	Осьминог кудрявый (целиком или кусочками)	Головоногие	70-80	10-20	20-30
	Осьминог (целиком или кусочками)	Головоногие	100-120	10-20	20-30
Ракообразны е	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 помидоров	Несладкие кремы	35-40	10-20	15-25

Таблица приготовления

КАТЕГОРИЯ	ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦИКЛ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из охлажденного состояния) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из замороженного состояния) (мин)
Баранина	Тушеная баранина из вырезки	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 бекона	Мясо (стейки или кубики)	70-80	10-20	15-20
	Бекон (цельный кусок)	Мясо (цельный кусок)	100-120	60-70	85-90
	Филе (цельный кусок)	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 (цельный кусок)	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 (цельный кусок)	Мясо (цельный кусок)	80-85	35-45	75-85
	Филе (цельный кусок)	Мясо (цельный кусок)	80-85	50-60	85-95
	Ошеек (цельный кусок)	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 (цельный кусок)	Мясо (цельный кусок)	80-85	55-65	85-95
	Тушеная телятина	Мясо (стейки или кубики)	220-240	20-30	40-50
	Филе (цельный кусок)	Мясо (цельный кусок)	80-85	45-55	75-85
	Ошеек (цельный кусок)	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 (кусочек)	Птица	60-70	40-50	75-85

Таблица приготовления

КАТЕГОРИЯ	ПОРЦИЯ/ ОПИСАНИЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦИКЛ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из охлажденного состояния) (мин)	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА (из замороженного состояния) (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 (половинка или четверть луковицы)	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
	Цикорий / цикорный салат	Овощи	35-38	10-20	15-25
	Свекла (целиком или кусочками)	Овощи	35-38	15-25	20-30
	Артишоки (половинка, без шипов)	Овощи	35-40	7-20	15-25
	Фенхель (половинка или четверть луковицы)	Овощи	35-40	15-25	40-50
	Спаржа (целиком)	Овощи	35-38	5-15	15-25
Грибы	Шампиньоны / белые грибы (целиком или кусочками)	Овощи	35-40	10-20	25-35
	Опята/лисички (целиком)	Овощи	35-38	10-20	25-35
Фрукты	Яблоки/груши (целиком)	Фрукты	30-35	15-25	30-40
	Яблоки/груши (кусочками)	Фрукты	25-30	10-20	20-30
	Черная/красная смородина (целые ягоды, свежие)	Фрукты	25-28	10-20	20-30
	Ананас (ломтиками)	Фрукты	30-35	10-20	20-30
	Сливы (целые)	Фрукты	25-30	10-20	20-30
Сладкие кремы	На основе шоколада	Сладкие кремы	35-45	5-15	10-20
	На основе шоколада и маскарпоне	Сладкие кремы	35-45	5-15	10-20
	На основе шоколада и сливок	Сладкие кремы	35-40	5-15	10-20

Рекомендации по подготовке и приготовлению

Подготовка и 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. Разрежьте холодное мясо с помощью ломтерезки и приправьте по своему вкусу (растительным маслом, перцем или соусом).
- Некоторые блюда из мяса, такие как баранья или телячья вырезка, можно готовить с костью. При приготовлении обращайте особое внимание на то, чтобы кость не повредила пакет.

ТУШЕНОЕ МЯСО:

- Для получения наилучших результатов всегда используйте куски мяса, подходящие для тушения.
- Используйте куски мяса толщиной не менее 3 см.

Базовый рецепт:

Приведенные ниже указания следует рассматривать как чисто ориентировочные и соответствующие базовому рецепту для приготовления любого вида тушеного мяса:

250 г мяса

30 г моркови (нарезанной ломтиками)

50 г картофеля

80 г помидоров

Посолите и приправьте 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, мы рекомендуем добавить в пакет доливку.
- Толщина стейка имеет большое значение для конечного результата приготовления. Если вы готовите жирное мясо, например, бекон, толщина ломтиков должна составлять 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.

РТИЦА:

- Куриные грудки можно готовить целиком или разрезанными на кусочки или ломтики. Вне зависимости от вашего выбора можно использовать

по желанию метод сухого или влажного приготовления. Вы можете также нафаршировать грудку (по желанию - ветчиной, сыром или листовыми овощами).

- Ножки можно готовить как с костями, так и без костей. Убедитесь, что на костях нет острых краев, которые могли бы 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.

Подготовка и 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 для получения наилучших результатов соблюдайте надлежащий вес порций (300/400 г или более).
- 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 приступать 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, удалив сумку, внутренности и хрящи, перед тем, как приступать 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 личным 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 приступать к их приготовлению.

Рекомендации по подготовке и приготовлению

- 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.

Подготовка и приготовление соусов:

НЕСЛАДКИЕ КРЕМ-СОУСЫ:

- Несладкие крем-соусы используются в качестве гарнира.

Базовый рецепт:

Приведенные ниже указания следует рассматривать как чисто ориентировочные и соответствующие базовому рецепту для приготовления различных несладких кремов:

Сырное фондю:

70 г сыра пекорино
70 г сыра горгондзола
70 г сыра таледжо
70 г сливок

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

Крем на овощной основе:

100 г сливок
70 г другого сыра
50-100 г овощей, нарезанных кубиками (кабачков) или цуккирия

Крем на рыбной основе:

70 г сливок
110 г копченого лосося

Крем-соус на основе свежих помидоров с овощами

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

Крем-соус на основе свежих помидоров с рыбой

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

Подготовка и приготовление овощей и грибов:

ОВОЩИ или ГРИБЫ ЦЕЛИКОМ:

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

ОВОЩИ или ГРИБЫ КУСОЧКАМИ:

- Все виды овощей можно готовить в разрезанном на кусочки виде. Режьте овощи/грибы на кусочки размерами, соответствующими размерам самих овощей/грибов и их расположению в пакете.
- по желанию можно добавить в пакет 50-100 г воды. По окончании цикла приготовления содержимое пакета можно размешать в блендере и подавать к столу в качестве овощного крем-супа.

Подготовка и приготовление фруктов:

ФРУКТЫ (ЦЕЛИКОМ и КУСОЧКАМИ):

- Все виды фруктов можно готовить в разрезанном на кусочки виде. Режьте фрукты на кусочки размерами, соответствующими размерам самих фруктов и их расположению в пакете.
- 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.

Подготовка и приготовление сладких кремов:

СЛАДКИЕ КРЕМЫ:

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

Базовый рецепт:

Приведенные ниже указания следует рассматривать как чисто ориентировочные и соответствующие базовому рецепту для приготовления различных сладких кремов:

На основе шоколада/шоколада и сливок:

150 г шоколада кусочками (20 г, если не используются сливки)
90 г сливок

На основе шоколада и маскарпоне:

100 г шоколада кусочками
250 г маскарпоне

По окончании процесса приготовления разомните пакет для перемешивания ингредиентов
По окончании цикла приготовления в крем можно добавить также бисквитную крошку, фундук (целиком или рубленый) и фрукты.

Полезные советы

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в микроволновую печь, без учета предварительного нагрева (если он предусмотрен).

Приведенное время и настройки имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с наименьшей рекомендованной длительности; увеличьте ее, если блюдо оказалось не готовым.

Для достижения наилучших результатов тщательно придерживайтесь приведенных в таблице рекомендаций по выбору принадлежностей (если прилагаются).

Пластиковая пленка и пакеты

Перед тем как помещать в микроволновую печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки. Проколите вилкой пластиковую пленку — это позволит уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.

Жидкости

Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, оставьте в ней чайную ложку.
3. После завершения нагрева еще раз размешайте жидкость и осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

Приготовление блюд

Поскольку микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину, при одновременном приготовлении нескольких кусков расположите их по кругу, чтобы увеличить внешнюю поверхность. Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие. Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы добиться равномерности приготовления.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги. Накрыв емкость крышкой, пригодной для использования в микроволновых печах, вы уменьшите потерю влаги продуктом.

Большинство продуктов продолжает готовиться и после завершения действия микроволн.

Поэтому всегда давайте блюду отстояться в конце приготовления.

При приготовлении блюд при помощи микроволн обычно необходимо помешивать пищу.

Помешивая, старайтесь сместить более пропеченные части от внешнего края к центру посуды и менее пропеченные — от центра к краям.

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или крест-накрест. Более объемные изделия, например, мясные рулеты или колбаски, кладите ближе друг к другу.

Детское питание

После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением.

Это позволит равномерно распределить тепло и исключит опасность ошпаривания или ожога.

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

Замороженные продукты

Для лучших результатов рекомендуется размещать размораживаемые продукты непосредственно на стеклянном поворотном столе. При необходимости можно использовать тонкую пластиковую емкость, пригодную для микроволновой печи.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

Когда продукт частично оттаял, отделите куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются быстрее.

Поиск и устранение неисправностей

Прибор не работает

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

Электронная панель управления не работает

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

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

Сервис

Прежде чем обратиться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "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.

Всегда указывайте:

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

SERVICE 0000 000 00000



Сервисный номер также указан в гарантийном талоне.

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

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

Утилизация бытовых приборов

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

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. - Viale Guido Borghi, 27
- 21025 COMERIO (Varese) ITALY
Виерлпул Юроп с.р.л. - Виаде Гвидо Борги, 27 -
21025, Комерио (Вареце) ИТАЛИЯ
Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27, 21025 -
Комерио (Вареце), Італія

For Russia and CU countries:
Whirlpool CIS LLC
117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build.1B, 3rd Floor.
Call center in Russia: 8-800-100-57-31

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul.Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Factory: Whirlpool Europe S.r.l.
Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy
Завод: Виерлпул Юроп с.р.л.
Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия
Зауыт: Виерлпул Юроп с.р.л.
Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия
Завод: Вірлпул Юроп с.р.л.
Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Італія

Для России и стран Таможенного союза:
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31
Ресей және Кедендік одақ елдері үшін: «Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ
117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы, 9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.
Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

Для України:
ТОВ «Вірлпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
03/15

400010769950

