

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

RU.....стр. 3

Lamp Pyro Oven

Краткий справочник

RU

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Благодарим за ваш выбор

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Краткое справочное руководство



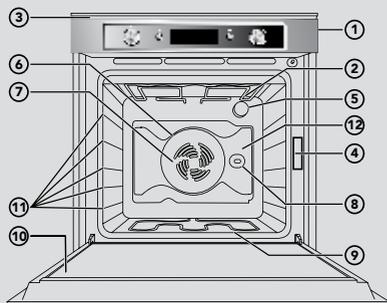
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.kitchenaid.eu/registrer



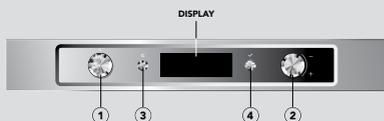
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

Функции и компоненты духовки



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Табличка с техническими данными (не удаляйте)
5. Лампа
6. Круговой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (при наличии)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Расположение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка

Панель управления



1. **Ручка выбора функций:** включение/выключение духовки и выбор разнообразных функций
2. **Ручка просмотра:** переход между предлагаемыми меню на дисплее и изменение предварительно заданных значений
3. **Кнопка «Назад»:** возврат к предыдущей экранной странице
4. **Кнопка ОК:** подтверждение и активация выбранных функций

Начало работы и ежедневное использование духовки

При **первом** включении новой духовки необходимо установить **язык** и **время**.

Используйте *ручку просмотра* для прокрутки списка доступных языков. Найдя нужный язык, нажмите кнопку для подтверждения. На дисплее сразу появится и будет мигать надпись «12:00». Она указывает, что нужно установить время. Для этого поворачивайте *ручку просмотра*, пока на дисплее не отобразится правильное время, а затем нажмите кнопку для подтверждения.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

1. Включение духовки и выбор функций



Поворотом *ручки выбора функций* можно включить духовку и просмотреть все возможные функции с их соответствующими подменю на дисплее. Если установлены нужные вам параметры, нажмите кнопку для подтверждения. Чтобы изменить параметр на дисплее, поворачивайте *ручку просмотра*, пока не увидите нужное значение, а затем нажмите кнопку для подтверждения.

2. Выбор специальных функций



Установите *ручку выбора функций* на символ СПЕЦ. ФУНКЦИИ: в качестве первой специальной функции на дисплее отобразится. Используйте *ручку просмотра* для просмотра списка функций. Найдя нужную функцию, нажмите кнопку для подтверждения.

Дополнительные сведения см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Таблица функций

Традиционные: Т, специальные: С, гриль: Г	Тип блюда	Полки	Уровни/принад- лежности
Т Выключение	Прерывание цикла приготовления пищи и выключение духовки		
Т Лампа	Включение/выключение лампы внутри духовки		
С Размораживание	Любое блюдо	1	3
С Поддержание тепла	Любое только что приготовленное блюдо	1	3
С Yogurt	Ингредиенты для йогурта	1	1 Поддон
С Подъем теста	Сладкое или соленое тесто	1	2
С Мясо медл.приготовл.	Мясо	1	3 Щуп для мяса
С Рыба медл.приготовл.	Рыба	1	3
С Принуд.под.возд.Эко	Жаркое, фаршированное мясо	1	3 Щуп для мяса
Т Традиционный	Любое блюдо	1	3
Т Выпечка с подрумян.	Мясо, пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог), фаршированные овощи	1	3
Т Конвекция	Разные блюда одновременно	1 2 3	3 1, 4 1, 3, 5
Г Гриль	Мясо, стейк, кебабы, колбаски, овощи, хлеб	1	4 или 5 Поддон
Г Турбо-гриль	Большие куски мяса, птицы	1	1 или 2 Поддон, вертел
Т Настройки	Для настройки языка, времени, яркости дисплея, громкости акустического сигнала и энергосбережения		
С Хлеб/Пицца	Две программы с параметрами по умолчанию		
Т Автоматическая чистка	Два цикла автоматической чистки при очень высокой температуре (около 500°)		
Т Быстрый разогрев	Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева духовки		

Дополнительные сведения о функциях готовки см. в Руководстве по использованию или на веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Принадлежности

Решетка	Можно готовить блюда непосредственно на этой полке, а также на нее можно помещать кастрюли и сковородки, формы для выпекания и другие контейнеры, пригодные для использования в духовке.
Поддон	Поместив этот поддон под решетку, можно собирать в него соки, которые образуются при приготовлении блюд; можно также готовить мясо, рыбу, овощи, глоский хлеб и т. п. непосредственно в поддоне.
Вставной противень	В этом поддоне можно готовить хлеб и кондитерские изделия, а также запекать в нем мясо, рыбу в пергаменте и т. п.
Вертел (при наличии)	Эта принадлежность позволяет равномерно готовить птицу и большие куски мяса.
Скользкие направляющие реек (при наличии)	Эти направляющие упрощают вставку и извлечение полок и поддонов.

Примечание. Количество принадлежностей духовки может варьироваться в зависимости от модели. Принадлежности можно приобретать отдельно в Центре обслуживания клиентов.

Чистка

Прежде чем приступить к очистке устройства, убедитесь, что оно остыло и отключено от электросети. Рекомендуется отказаться от применения устройств очистки паром, стальных губок, абразивных тканей и вызывающих коррозию моющих средств, которые могут повредить прибор.

Неполадки

Если при эксплуатации духовки возникли проблемы, попробуйте выполнить описанные ниже действия.

1. В первую очередь проверьте, есть ли в сети электричество и подключена ли духовка к электросети надлежащим образом;
2. выключите духовку и снова включите ее, чтобы увидеть, устранена ли проблема;
3. Если на дисплее отображается буква «F», сразу за которой следует код ошибки, обратитесь в ближайший Центр обслуживания клиентов.

Вам потребуется предоставить техническому работнику следующую информацию: точно указать тип и модель духовки, код для помощи (виден справа на внутреннем торце, когда открыта дверца духовки) и код ошибки, отображаемый на дисплее. По этой информации технический работник сможет сразу определить тип необходимого вмешательства.

Если требуется ремонт духовки, рекомендуется обратиться в один из авторизованных центров технического обслуживания.

Полная версия инструкции по эксплуатации представлена на нашем веб-сайте www.kitchenaid.eu.

Кроме того, вы найдете множество такой полезной информации о своих приборах, как вдохновляющие рецепты, созданные и опробованные посланниками нашего бренда, а также адрес ближайшей кулинарной школы KitchenAid.

RU

Напечатано в Италии



400011163263

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.