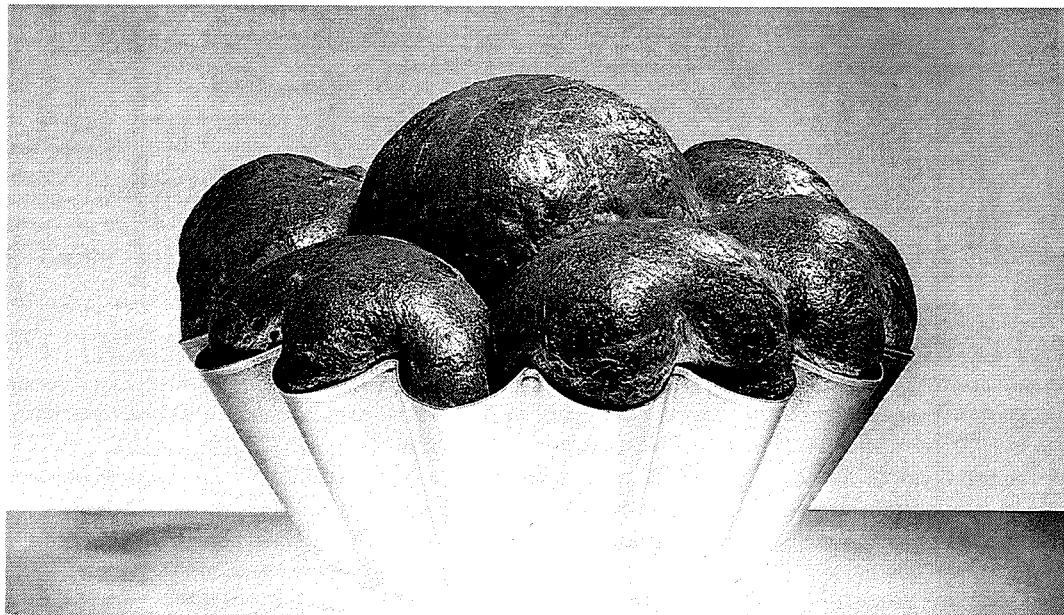
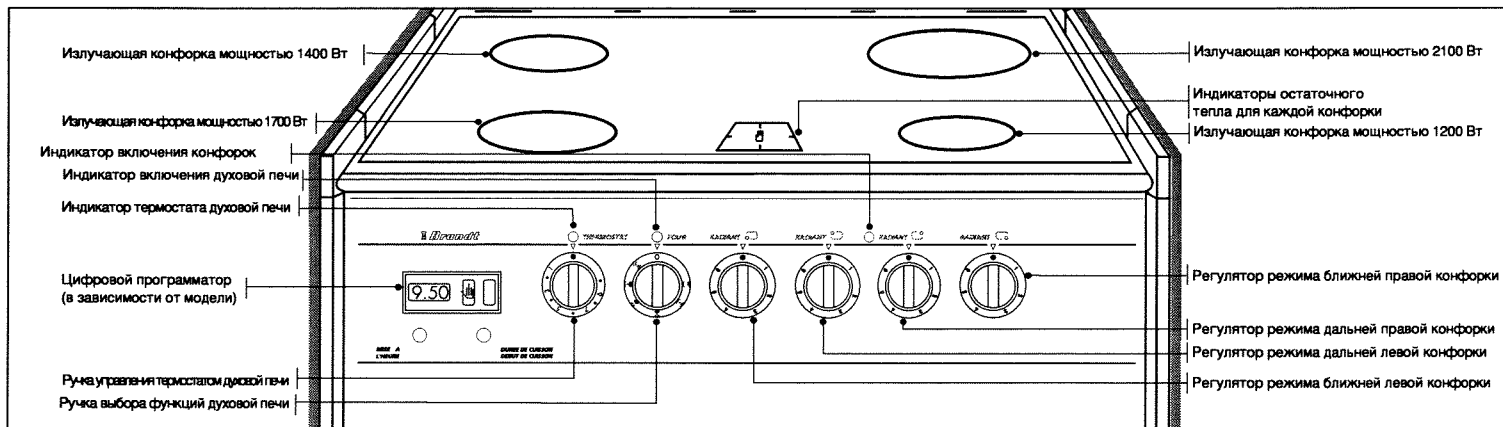


# **Электрические плиты K2513/\***



**INE Brandt**

# Как использовать конфорки Вашей плиты?



## ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

- Нагрев плиты осуществляется в конфорках-рабочих зонах, которые имеют четко обозначенную границу. Кастриоль должны располагаться над этими электронагревательными элементами. В пространстве между конфорками тепло практически не распространяется.
  - Не следует использовать поверхность плиты в качестве разделочной доски.
  - Не рекомендуется заниматься приготовлением пищи непосредственно на конфорке. Не ставьте пластиковые предметы на поверхность плиты.
  - Никогда не ставьте и не оставляйте на конфорках пустые эмалированные или алюминиевые кастриоль.
  - Никогда не используйте алюминиевую фольгу и не помещайте на конфорки электроплиты продукты, завернутые в алюминиевую фольгу; постепенно это может привести к повреждению поверхности конфорок.
  - Рабочая поверхность конфорок электроплиты может быть оцарапана такими твердыми предметами как, например, песчинки, которые могут быть оставлены на овощах и затем перенесены на дно ваших кастриоль. Перед началом готовки удостоверьтесь, что доньшки кастриоль совершенно чистые.
  - Избегайте рассыпать сахарный песок и не позволяйте сахарному сиропу или варенью выкипать на конфорки плиты. Попадая на плиту, они могут вызвать образование крошечных изъянов в покрытии, поэтому их следует сразу же удалять.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если на покрытии конфорок появляется какое-либо повреждение, немедленно отключите плиту от электрической сети. Проконсультируйтесь с теми, кто производил установку электроплиты.
- Не пользуйтесь конфорками плиты до тех пор, пока не будет установлено новое керамическое покрытие конфорок плиты.*

# Излучающие и галогенные конфорки

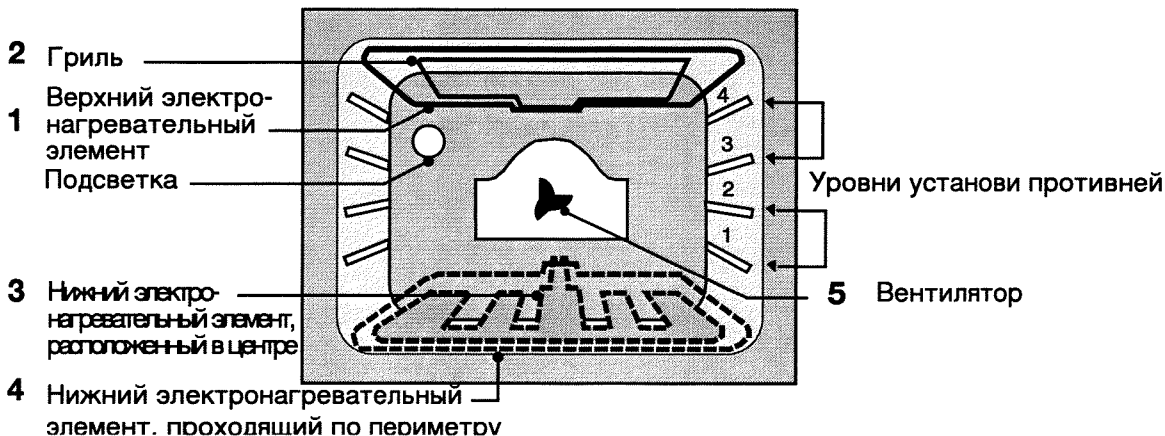
ИЗЛУЧАЮЩИЕ КОНФОРКИ	МОЩНОСТИ	1	2	3	4	5	6
	1400 Вт	Поддержка ниже блюда теплым. Распускание  масла,  шоколада.	Разогрев блюд.  Поддержание кипения,  приготовление соусов на  взбитых яйцах.	Разморажи- вание и приготовление при отмерном нагреве. Приготовле- ние соусов.  Приготовле- ние блюд:		Кипячение молока.	Жарение на раститель- ном масле  Жарение на животном жире  Жареный картофель
	2100 Вт						
	1200 Вт				из свежих овощей, вареного картофеля, супов.		
	1700 Вт				Рисовый пудинг  Яичницы	Блины, оладьи  Обжарива- ние мяса Варка мяса Кипячение молока	

# Некоторые примеры использования конфорок

Диаметр кастрюли	Конфорки	Названия блюд	Практические советы	Позиция регулятора	Время приготовления	Примечания
Сковорода 24 см	Излучающая конфорка 1700 Вт	<i>Омлеты, яичницы</i>	- Разогреть жир - Приготовить блюдо из яиц	6 3 0	2 мин. 3 - 4 мин. 2 - 3 мин.	
19 см	Излучающая конфорка 1700 Вт	<i>Заварной крем из яиц</i>	- Вскипятить молоко - Приготовить крем	6 0	1 мин. 30	0.5 л молока Постоянно помешивать
20 см	Излучающая конфорка 2100 Вт	<i>Рисовый пудинг</i>	- Приготовить рис	3	20 мин.	1 л молока. 200г риса
Сковорода 24 см	Излучающая конфорка 2100 Вт	<i>Блины, оладьи</i>	- Разогреть жир - Испечь блины, оладьи	6 6	2 - 3 мин.	
17 см	Излучающая конфорка 1200 Вт	<i>Яйца всмятку</i>	- Вскипятить - Готовить под крышкой	6 0	3 мин.	2 яйца
	Излучающая конфорка 2100 Вт  Излучающая конфорка 1700 Вт	<i>Чипсы (домашнего приготовления)</i>	- Разогреть масло - Приготовить	6 6  6 6	13 мин. 12 мин.  11 мин. 9 мин.	1.5 л 600г чипсов на 2 порц Тоже
Сковорода 24 см	Излучающая конфорка 1700 Вт	<i>Бифштексы</i>	- Разогреть жир - Обжарить одной стороны - Обжарить с другой стороны	5 5 0	2 мин. 50 сек. - 1 мин. 1 - 2 мин.	+ или - в зависимости от вкуса и толщины кусков
Чугунная кастрюля для стеклокерамики	Излучающая конфорка 2100 Вт	<i>Фрикасе из цыпленка с луком</i>	- Разогреть жир (гусиное сало или т.п.) - Подрумянить мясо - Приготовить соус - Медленно довести до кипения - Довести до готовности	6  4/5 3 2 0	2 мин. 30   20 мин. 10 мин.	1 кг цыпленка 3 луковицы 2 ст ложки "Арманияка" 1 стакан белого вина Соль, перец
Сковорода 20 см	Излучающая конфорка 1400 Вт	<i>Эскалопы из телятины</i>	- Разогреть жир - Обжарить одной стороны - Обжарить с другой стороны	5 3 3 0	2 мин. 2 - 3 мин. 2 мин. 2 мин.	2 эскалопа толщины: 1.5 - 2 см

# Использование духовки

## Функции духовки



### Обозначения функций

Задействованные  
электронагревательные  
элементы



Рекомендуемое  
приготовление пищи

Размораживание при помощи вентиляции 525 Вт	Вентиляция нижних элементов 1475 Вт	Традиционный режим духовки 2240 Вт	Традиционный режим + вентиляция 2275 Вт	Средний гриль + вентиляция 1875 Вт	Мощный гриль 2640 Вт
4+5	4+3+5	1+4+3	1+4+3+5	2+5	1+2
Мясо Выпечка и торты Рыба Блюда в сухарях	Выпечка и торты	Белое и красное мясо Овощи Выпечка и торты	Мясо Выпечка и торты Рыба Домашняя птица	ЖАРЕНИЕ НА ГРИЛЕ ЖАРЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ	ЖАРЕНИЕ НА ГРИЛЕ

# Руководство по приготовлению блюд

НАЗВАНИЯ БЛЮД	ВЫБОР ФУНКЦИИ	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ТЕРМОСТАТА	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОЧКИ ОТНОСИТ. ДНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИН.	ПРИМЕЧАНИЯ
<b>ЛЕГКИЕ БЛЮДА-ОВОЩИ</b>					
<i>Пицца</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	7	2	25-30	На многоцел. Противне
<i>Запеканка с мелкими кусочками сала</i>	НИЖН. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТ	7	1 или 2 (4)	25-30	В зав-ти от толщины
<i>Сырное суфле</i>	НИЖН. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТ	5	2 (4)	30-35	В зав-ти от кол-ва
<i>Блюдо из картоф. с молоком, маслом и сыром</i>	НИЖН. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТ	5	2 (4)	40-50	В зав-ти от кол-ва
<i>Фаршированные томаты</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ	6	2(4)	40-50	В зав-ти от размера
<b>РЫБА</b>					
<i>Морской лещ</i>	ТРАД. РЕЖИМ	7	2 (4)	35-40	В зав-ти от размера
<i>Скумбрия</i>	СРЕДНИЙ ГРИЛЬ	8	3 (3)	20	(5)
<b>МЯСО</b>					
<i>Бараньи отбивные</i>	СРЕДНИЙ ГРИЛЬ	8	3 (3)	8-10	В зав-ти от толщ. и (5)
<i>Индейка</i>	ТРАД. РЕЖИМ.	7	1 (3)	25-30 (1)	
<i>Антрекоты из говядины</i>	МОЩНЫЙ ГРИЛЬ	9	3 (3)	6-8	В зав-ти от толщ. и (5)
<i>Баранья нога</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	2 (4)	10-15 (1)	В зав-ти от размера
<i>Жаркое из кролика</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	6	2 (4)	25 (1)	
<i>Ростбиф</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	2 (4)	15	
<i>Запеченная свинина</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	6	2 (4)	40	В зав-ти от толщины
<i>Жареная телятина</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	6	2 (4)	40 (1)	В зав-ти от толщины
<i>Цыпленок жареный</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	6	2 (4)	25 (1)	В зав-ти от размера
<i>Цесарка</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	6	2 (4)	25 (1)	В зав-ти от размера
<i>Седло барашка</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	2 (4)	10-15 (1)	В зав-ти от размера
<b>ВЫПЕЧКА И ТОРТЫ</b>					
<i>Фруктовый торт</i>	НИЖН. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТ.	5	2 (4)	50-60	В зав-ти от толщины
<i>Пирожные</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	6	2	35-45	В зав-ти от размера
<i>Безе</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ. (2)	1	3	60	
<i>Взбитое тесто</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	2 (4)	15-20	Без нач. и в зав-ти от формы
<i>Слоеное тесто</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	2	10-15	Без нач. и в зав-ти от формы
<i>Песочное тесто</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	6	2 (4)	30-40	В зав-ти от начинки
<i>Английский кекс</i>	НИЖН. ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТ.	5	2 (3)	45-55	В зав-ти от толщины и формы
<i>Песочное печенье</i>	ТРАД. РЕЖИМ + ВЕНТ.	5	3	10-13	На многоцелевом противне
<i>Пирог со свежими фруктами</i>	ТРАДИЦИОННЫЙ	8	1 или 2 (4)	20-25	В зав-ти от формы

# Руководство по приготовлению блюд

- (1) Время приготовления приведено в расчете на 500 грамм
- (2) Для приготовления меренг выполните предварительный разогрев в режиме SOLE PULSEE (НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ)
- (3) Выпуклый гриль 
- (4) Вогнутый гриль 
- (5) Противень многоцелевого назначения на нижней полочке

Перед тем, как ставить блюдо для готовки в духовой шкаф на установку "ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ", предварительно прогрейте духовку в течение 10 -15 минут до требуемой температуры.

**ВНИМАНИЕ:** значения термостата даются только в качестве общего руководства. Дополнительно, чтобы избежать возникновения чрезмерного дыма, который может быть результатом приготовления блюд при слишком высокой температуре, существует возможность регулирования при помощи установки термостата на более низкие цифровые значения.

**Воздействие вида формы на процесс приготовления пищи:**  
если Вы используете формы выпечки, сделанные из алюминия с покрытием, препятствующим налипанию, и имеющие наружную раскраску, или из эмалированного чугуна, или из анодированного алюминия, поместите это предназначенное для готовки блюдо на одну полочку выше. Такие формы рекомендуются для достижения эффекта хрустящей корочки (пироги, запеканки ...)

Ваша электроплита комплектуется следующим оборудованием:

- 1 изогнутый гриль
- подставка для гриля
- 1 противень многоцелевого назначения

*Замечание: Советы по использованию сковородок, а также всю дополнительную информацию (установка, предостережения и сопровождение применение) Вы можете получить из данного руководства.*

Когда плита функционирует в режиме Традиционный, отображаются приблизительные значения температуры, соответствующие определенной установке. Эти температуры могут варьироваться в пределах нескольких градусов в зависимости от выбранной функции

Соответствие положений регулятора значениям температуры  °C										
Положение регулятора °C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	75°C	100°C	120°C	145°C	170°C	190°C	215°C	240°C	265°C	295°C

# Руководство по приготовлению блюд: одновременное приготовление нескольких блюд

Ваш электробытовой прибор разработан таким образом, чтобы допустить возможность одновременного качественного приготовления нескольких различных блюд - Качество такого приготовления становится даже лучше, если выбранные блюда в случае их индивидуального приготовления готовятся приблизительно при одинаковой температуре. В такой ситуации продолжайте действовать следующим образом, используя в помощь себе приведенное выше руководство по приготовлению пищи.

## ● Подбор температурного режима:

Если блюда, предназначенные для одновременного приготовления, требуют одну и ту же температуру, используйте то ее значение, которое рекомендуется выше в руководстве.

Если каждое из блюд, предназначенных для приготовления, требуют различной температуры приготовления, установите термостат в среднее из тех значений, что даются выше.

*Например:*

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| - Один пирог                | термостат в положении 8 |
| - Жареный цыпленок          | термостат в положении 6 |
| - При их совместной готовке | термостат в положении 7 |

**ВНИМАНИЕ:** для данного типа духовой печи возможным является приготовление блюд на 2 уровнях, при этом следует соблюдать предложенные выше правила.

## ● Подбор времени приготовления

Если предложенные в руководстве температуры приготовления различаются, выбор средней температуры подразумевает увеличение времени приготовления для тех блюд, которые первоначально требовали более высокой температуры и соответственно наоборот.

*Например:*

- |                            |             |
|----------------------------|-------------|
| - Один пирог               | 20-25 минут |
| - Жареный цыпленок на 500г | 25 минут    |

*Когда их готовят вместе:*

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| - Пирог            | 30-35 минут |
| - Жареный цыпленок | 20-25 минут |

## ● Подбор положения полочки:

**Мясо**, как правило, ставится на нижней полочке  
**Торты** и **рыба** помещаются на более высоких полочках.

## ● Выбор функций:

Независимо от того, какая функция предложена ранее в руководстве, одновременное приготовление блюд выполняется в режиме «ТРАДИЦИОННЫЙ + ВЕНТИЛЯЦИЯ».



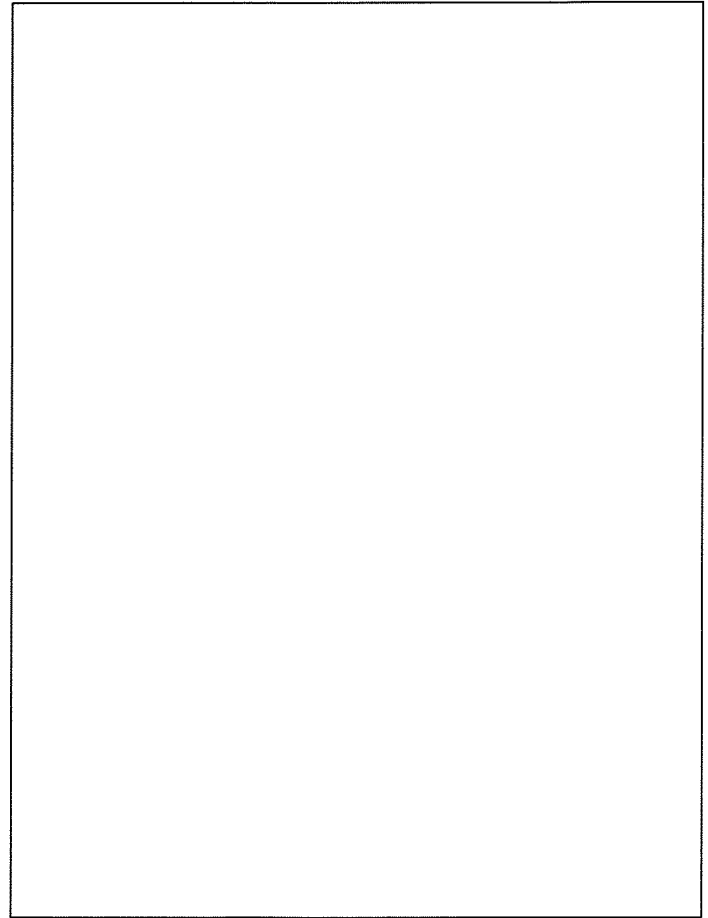
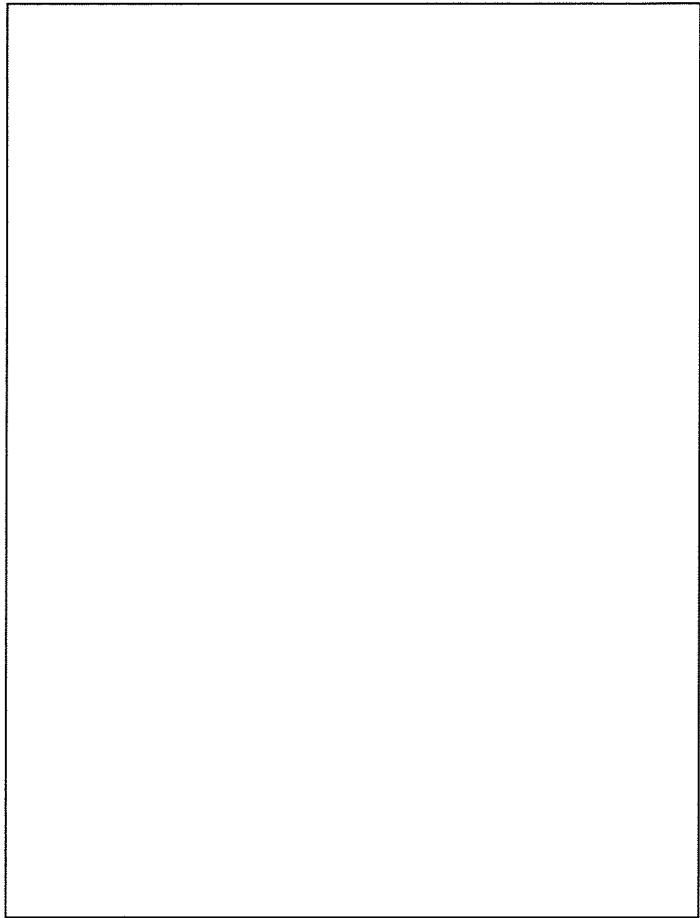
# Характеристики Вашей плиты

---

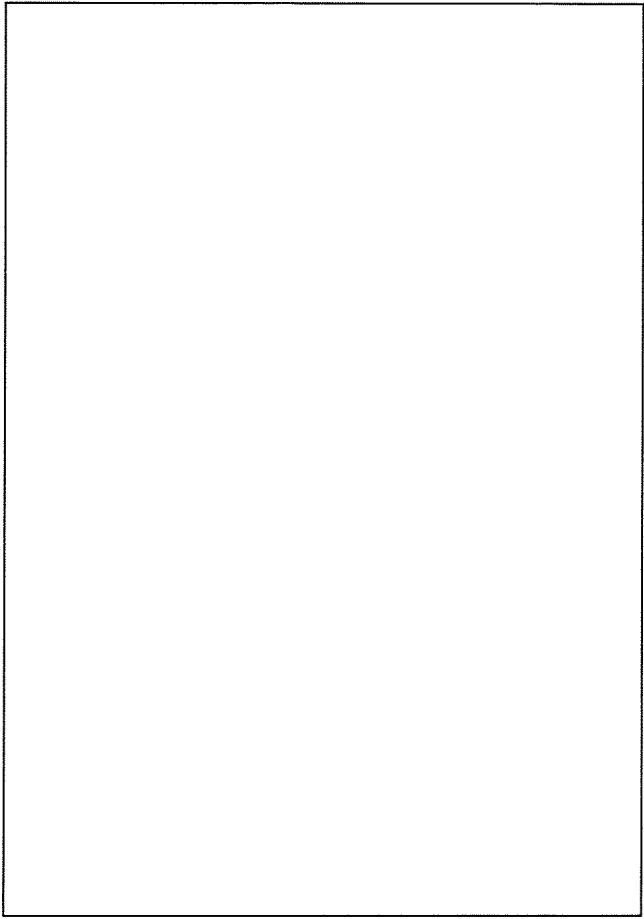
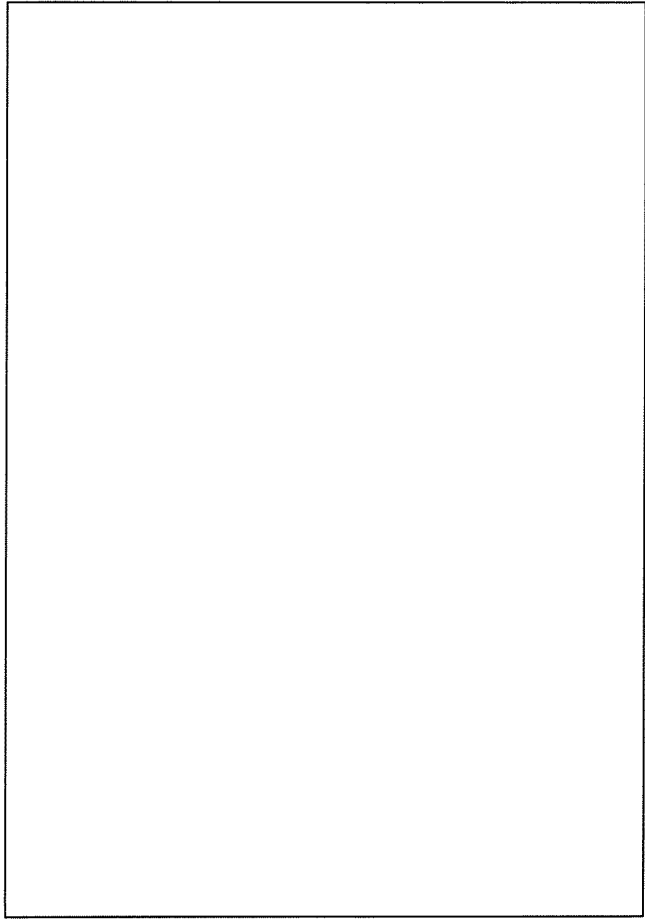
## **Внимание:**

- При работе духовки дверца нагревается; не подпускайте к дверце маленьких детей.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу, поскольку она вызывает накопление тепла, которое может неблагоприятно сказаться на результате приготовления пищи и вызвать повреждение эмали.

*Для заметок*



*Для заметок*



# Послепродажное обслуживание

- Если Вы обращаетесь в сервисный центр для заказа комплектующих частей или ремонта, необходимо указать тип и серийный номер плиты. Эти данные указаны на идентификационном щитке плиты. Запишите их ниже в этой рамке.

Информация и характеристики, которые приводятся в настоящем документе, даются для справки и не имеют гарантийного характера. Наша фирма постоянно стремится к повышению качества своей продукции и оставляет за собой право вносить любые изменения и усовершенствования без предварительного уведомления. Авторские права охраняются во всех странах.

87X0859 - 99538021 04/01