



ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА

Інструкція з експлуатації

DOP-30



ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT), ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

При використанні печі, повинні виконуватися наступні основні запобіжні заходи:

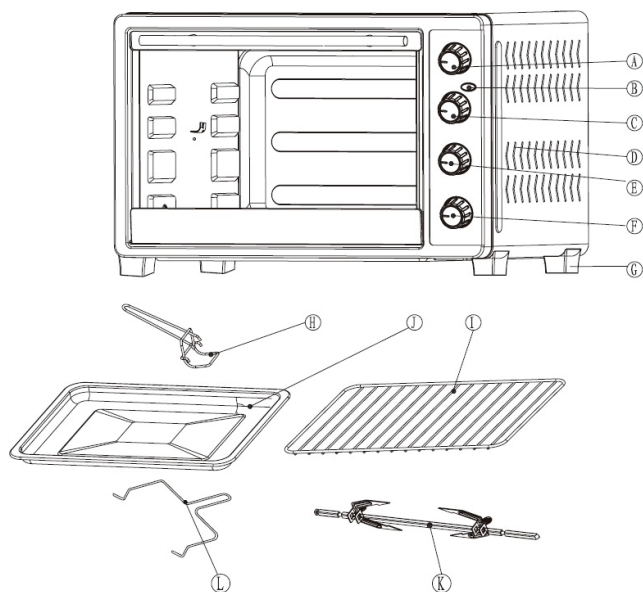
- Прочитайте всі інструкції з використання.
- Не торкайтесь до гарячих поверхонь. Використовуйте для цього посудні ручки або ручки регулятори.
- Будьте уважні при користуванні приладом, якщо поруч знаходяться діти.
- Для захисту від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або будь-яку іншу частину духовки у воду або інші рідини.
- Не допускайте щоб шнур звисав з краю стола, або доторкався до гарячих поверхонь.
- Не використовуйте прилад з пошкодженням шнуром або вилкою, а також при будь-яких інших несправностях або пошкодженнях самого приладу. Віднесіть прилад у найближчий авторизований сервісний центр для перевірки, ремонту або налаштувань.
- Використання аксесуарів, які не йдуть в комплекті, не рекомендовано до використання виробником приладу, оскільки це може бути небезпечно або стати причиною травми.
- Не ставте духовку поблизу гарячих газових або електричних пальників.
- При експлуатації печі, залиште принаймні 10см вільного простору з усіх боків духовки, для циркуляції повітря.
- Якщо духовка не використовується, або ви плануєте її почистити, відключіть її від мережі. Дайте духовці охолонути, перед її чищенням, а також перш ніж вставляти або знімати її деталі.
- Для вимкнення духовки вимкніть таймер часу «Вимк», потім вийміть вилку з розетки. Відключаючи духовку завжди тягніть за штекер, і ніколи не тягніть за шнур.
- Будьте обережні при переміщенні піддону з гарячим маслом або іншими гарячими рідинами.
- Не закривайте піддон для крихт або будь-яку іншу частину духовки металеву фольгою. Це може привести до перегріву печі.
- Будьте гранично обережні при знятті лотка, або видаляючи гарячий жир і інші гарячі рідини.
- Не використовуйте металеву губку для чищення всередині духовки, її частини можуть пошкодити майданчик. Також вони можуть доторкатися до частин, які проводять струм й створити ризик ураження електричним струмом.
- Не вставляйте великі продукти або металевий посуд у духовку, оскільки вони створюють ризик пожежі або ураження електричним струмом.
- Пожежа може виникнути, якщо духовка під

час роботи накрита або до неї доторкаються легкозаймисті матеріали, в тому числі штори, драпірування, стіни і т.п. Не залишайте ці матеріали на духовці під час її роботи.

- Будьте уважні, посуд для приготування їжі повинен бути з вогнетривкого загартованого скла та не повинен містити металевих вкраплень. Заборонено використання металевих посуду.
- Переконайтеся, що ніщо не стосується верхнього або нижнього елементів печі.
- Заборонено ставити у піч наступні матеріали: картон, пластик, папір і т.п.
- Використовуйте, тільки рекомендовані виробником аксесуари для цієї печі.
- Завжди надягайте захисні рукавиці, коли щось ставите або дістаєте з гарячої печі.
- Цей прилад має дверцята з безпечного загартованого скла, воно міцніше, ніж звичайне скло і більш стійке до пошкодження. Зверніть увагу, що загартоване скло може лопнути по краях. Уникайте подряпин на поверхні дверей або надрізів по краях.
- Цей прилад вимкнений, коли регулятор управління часом перебуває в положенні «ВИКЛ».
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.

ЗНАЙОМСТВО З ПІЧЧЮ

ОСНОВНІ ЧАСТИНИ



- A: Регулятор контролю: конвекція і гриль
- B: Світловий індикатор
- C: Регулятор температури
- D: Корпус
- E: Регулятор функцій


F: Регулятор часу
G: Ніжки печі
H: Ручна лопатка для знімання
I: Решітка
J: Лоток для випічки
K: Рожен
L: Ручка гриля

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240В~50Гц.
Потужність:1500Вт

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПЕЧІ




Перед першим використанням електричної печі з грилем та конвекцією, переконайтесь:

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями.
2. Переконайтесь, що духовка відключена та регулятор часу знаходиться в позиції «ВИКЛ»
3. Аксесуари мийте в гарячій та мильній воді або посудомийній машині.
4. Повністю висушіть усі аксесуари та встановіть їх на місце, в духовку. Увімкніть духовку в розетку й вона знову готова до використання.
5. Після збірки печі ми рекомендуємо запустити її при найвищій температурі 250 ° C увімкніть функцію підсмажування () приблизно на 15 хвилин для видалення залишків упаковки, які могли залишитися після доставки. Також це дозволить видалити всі сліди присутніх запахів нового приладу.

ПРИМІТКИ


При першому включенні духовки, може бути присутнім незначительний запах або дим близько 15 хвилин. Це відбувається внаслідок горіння захисної субстанції нанесеною заводом виробником.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ОЗНАЙОМТЕСЬ З НАСТУПНИМИ ФУНКЦІЯМИ І АКСЕСУАРАМИ

Конвекція та гриль: Виберіть режим конвекції  або режим грилю , можна вибрати обидва режими водночас , ці режими надають можливість випікати, смажити або підсмажувати.


Контроль температури: виберіть бажану температуру для готування від 100°C до 250°C.

Контроль функцій: кожній з трьох функцій відповідає три різних положення внутрішніх нагрівальних полиць для готування бажаних страв

СМАЖЕННЯ (): Тільки верхній нагрівальний елемент підходить для смаження риби, стейків, домашньої птиці, свинячих відбивних, і т.д.

ВИПІКАННЯ (): Тільки нижній нагрівальний

елемент підходить для випічки тортів, пирогів, печива та інших видів випічки, які не потрібно підрум'янювати і доводити до хрусткого стану.

ПІДСМАЖУВАННЯ (): Обидва нагрівальних елемента дозволяють злегка підсмажити хліб, кекси, заморожені вафлі, піцу і т.п.

Контроль часу: для приготування ваших страв у вас є можливість вибору часу до 60 хвилин. Час можна регулювати навіть в процесі приготування. Після закінчення встановленого часу прозвучить сигнал.

Включення світлового індикатора: індикатор загоряється кожен раз, коли включається духовка.

Піддон для випічки: використовується для смаження і приготування м'яса на грилі, домашньої птиці та інших видів їжі. Піддон також використовується для збору олійних крапель.

Решітка: використовується для підсмажування, випічки та загального приготування в каstrулях і сковорідках.

Ручна лопатка для знімання: дозволяє підняти гарячу ґратчасту полицю і гарячий піддон для випічки.

Рожен: використовується для фіксації цілої курки, риби або великого шматка м'яса при використанні функції гриль.

Ручка гриля: дозволяє витягнути пристосування для гриля і приготувану їжу з духовки після приготування.

УВАГА

під уникнення нанесення опіків і пошкоджень, не торкайтеся до гарячих поверхонь, коли духовка включена. Використовуйте для цього рукавиці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

дуже уважно витягайте з духовки піддон для випічки, решітку або інші гарячі контейнери. Завжди використовуйте для цього ручну лопатку для виймання або рукавиці.

ВИКОРИСТАННЯ КОНВЕКЦІЇ




- Конвекційне готування поєднує в собі рух гарячого повітря (обдув) за допомогою вентилятора з правильними характеристиками для смаження, випічки та підсмажування.
- Конвекційне готування забезпечує більш швидке приготування їжі, в більшості випадків, ніж звичайна духовка.
- За допомогою вентилятора гаряче повітря м'яко обдуває всю поверхню їжі, швидко підрум'янюючи, підсмажуючи, видалюючи вологу і запахи.

- За рахунок руху повітря, піч виробляє більш рівномірну температуру по всій поверхні їжі, і тому їжа готується рівномірно в порівнянні зі звичайними духовками, де приготування йде більше зоновано ніж рівномірно.
- Особливості конвекції дозволяють готувати при більш низьких температурах, що зберігає енергію та допомагає підтримувати прохолоду на кухні. Повітря при конвекції дуже гаряче, воно циркулює навколо їжі, таким чином готує її значно швидше, ніж звичайні духовки.
- Вентилятор конвекції вмикається, коли ви повертаєте регулятор функції Конвекції () в положення «ВКЛ» або функція Конвекція та Гриль (), за їх допомогою можна підсмажити, засмажити або спекти.

ФУНКЦІЯ ГРИЛЬ

Не рекомендуємо використовувати продукти вагою більше 1,8-2,2 кг для готування на грилі. При приготуванні курчати на грилі, рекомендуємо зв'язати крильця і ніжки, щоб уникнути заплутування в процесі приготування, оскільки гриль під час приготування буде обертатися. Рекомендуємо попередньо підігріти духовку на протязі 15 хвилин при температурі 250 ° С.

ГОТУВАННЯ:

- Закріпіть на рожні м'ясо або домашню птицю, яку збираєтеся приготувати. Переконайтеся, що м'ясо надійно закріплене на рожні за допомогою затиснутих лещат. Переконайтеся, що м'ясо або домашня птиця відцентровані на рожні.
- Вставте гострий кінець рожна гриля в гніздо двигуна, яке розташоване на правій стінці всередині духовки. Переконайтеся, щоб з лівої сторони всередині духовки, був закріплений квадратний кінець рожна гриля.
- Поставте піднос для випічки в нижнє положення для збору можливих крапель рідини.
- За допомогою регулятора, встановіть необхідну температуру.
- Ввімкніть першу функцію - Гриль () або Функцію - Конвекція та Гриль ()
- Ввімкніть третю функцію – Смаження ()
- Встановіть необхідний час за допомогою регулятора часу.
- По закінченню готування, прозвучить дзвінок, вимкніть першу і третю функцію, установкою їх регуляторів в положення «ВИМК»
- Видаліть рожен грилю з духовки, помістивши гаки ручної лопатки для знімання, під поглиблення

по обидві сторони вертіла, спочатку зніміть ліву сторону крутила, піднімаючи його, потім витягніть рожен з правого гнізда двигуна і витягніть приготоване з духовки.

- Зніміть м'ясо або домашню птицю з рожна гриля і розмістіть на обробній дошці або на великому блюді.

ДОВІДНИК ПО ГРИЛЮ

Результати приготування можуть варіюватися, залежно від часу та індивідуальних уподобань.

М'ясо	Температура печі	Час приготування
смажена яловичина	180°C	30-35хв
смажена свинина	180°C	45-50хв
шинка	180°C	45-50хв
курка	180°C	25-30хв
індичка	180°C	25-30хв


ПРИМІТКА

Час приготування замороженого м'яса на грилі, залежить від температури холодильника в якому воно було заморожено. Заморожене м'ясо готується значно довше. Рекомендуємо використовувати термометр для м'яса.

ФУНКЦІЯ СМАЖІННЯ

Рекомендуємо попередньо підігріти духовку на протязі 15 хвилин при температурі 250°C.

ПРИГОТУВАННЯ:

- Покладіть їжу на гратчасту полицю і встановіть її у верхнє положення. Їжа повинна знаходитися якомога ближче до нагрівального елемента, але не доторкатися до нього.
- Встановіть піднос для випічки в нижнє положення для збору можливих крапель рідини
- Щоб уникнути ризику займання, рекомендуємо обертати їжу фольгою
- За допомогою регулятора, встановіть необхідну температуру.
- За бажанням змастіть їжу соусом чи маслом.
- Ввімкніть функцію – Смаження () за допомогою відповідного регулятора.
- Встановіть необхідний час за допомогою регулятора часу.
- Доцільно залишити двері злегка прочиненими.
- Переверніть їжу на половині приписаного часу.
- Після закінчення процесу смаження, вимкніть функцію, встановивши її регулятор в положення «ВИМК»

ДОВІДНИК ПО СМАЖИННЮ

Результати приготування можуть варіюватися, залежно від часу та індивідуальних уподобань. У процесі смажіння перевіряйте їжу, щоб уникнути пересмаження.

М'ясо	Температура печі	Час приготування
ребра	220°C	25-30 хв
стейк на кісточці	220°C	25-30 хв
гамбургер	220°C	25-28 хв
свинні відбивні	220°C	40-45 хв
відбивні з баранини	220°C	30-40 хв
курячі ніжки	220°C	30-35 хв
рибне філе	180°C	20-25 хв
Стейк з лосося	180°C	20-25 хв


ПРИМІТКА

Час смаження замороженого м'яса, залежить від температури холодильника в якому воно було заморожено. Заморожене м'ясо готується значно довше. Рекомендуємо використовувати термометр для м'яса.

ФУНКЦІЯ ВИПІКАННЯ

Зверніть увагу, що при випіканні задіяний тільки нижній нагрівальний елемент. Для найкращого результату, рекомендуємо попередньо підігріти духовку на протязі 15 хвилин при температурі 250 ° C.


ПРИГОТУВАННЯ:

- Покладіть їжу на решітку або на піддон для випічки та встановіть його в нижнє положення.
- Щоб уникнути ризику займання, рекомендуємо обертати їжу фольгою.
- За допомогою регулятора, встановіть необхідну температуру.
- За бажанням змастіть їжу соусом чи маслом.
- Увімкніть функцію - Випічка () за допомогою відповідного регулятора.
- Встановіть необхідний час за допомогою регулятора часу.
- Доцільно залишити двері злегка прочиненими
- Переверніть їжу на половині приписаного часу.
- Після закінчення процесу випічки, вимкніть функцію, встановивши її регулятор в положення «ВИМК»

ФУНКЦІЯ ПІДСМАЖУВАННЯ

Зверніть увагу, при підсмажуванні задіяні всі нагрівальні елементи. Великий об'єм печі дозволяє підсмажити від 4 до 6 тостів з хліба, 6 кексів, заморожені вафлі або заморожені млинці. Якщо ви підсмажуєте тільки 1 або 2 шматочки, покладіть їх на піднос для випічки та розташуйте їх у центрі печі.

ПРИГОТУВАННЯ:

- Покладіть їжу на решітку та встановіть її в середнє положення.
- За допомогою регулятора, встановіть необхідну температуру.
- Увімкніть функцію - Підсмажування () за допомогою відповідного регулятора.
- Встановіть необхідний час за допомогою регулятора часу.
- Коли тости приготовані, вимкніть функцію, встановивши її регулятор в положення «ВИМК»

ПРИМІТКА

Решітку потрібно встановити по середині печі в спеціальні поглиблення.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ

- Печиво - використовуйте нижню і середню позицію.
- Листкові торти - використовуйте тільки нижню позицію (випікайте по одному).
- Пирого - використовуйте нижню і середню позицію.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

УВАГА

Переконайтеся що духовка вимкнена з мережі і що вона вже охолола, перед її очищенням.

Духовка має самоочисну поверхню яка самоочищається протягом роботи печі. Будь яке розбрикування, яке відбувається під час готування, контактує з самоочисною поверхню, окислюється поки піч працює. При бажанні можна витерти стінки печі вологою губкою з тканини або нейлону з використанням м'якого миючого засобу.

- Не використовуйте сталеві вовняні очищаючі губки, абразивні очисники. Не використовуйте для чищення стінок металеве приладдя. Все перераховане може пошкодити спеціальне самоочисне покриття печі.
- Всі аксесуари слід мити в гарячій мильній воді або їх можна вимити в посудомийній машині. Двері можна вимити вологою губкою та витерти насухо за допомогою паперового або рушника з тканини. Очистити зовнішню частину печі можна

вологою губкою. Не використовуйте абразивних очищувачів, вони можуть зруйнувати цілісність покриття духовки.

- Не використовуйте сталеві вощані очищаючі губки та абразивні очищувачі для очищення піддону, вони можуть зруйнувати порцелянову емаль.
- Перед тим як ввімкнути духовку в мережу, дайте час всім частинам духовки повністю висохнути.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

Позакінченністрокуслужбивиробувамнеобхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Инструкция по эксплуатации

DOP-30



ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT), ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Благодарим Вас за Ваш выбор!

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании печи, должны соблюдаться следующие основные меры предосторожности:

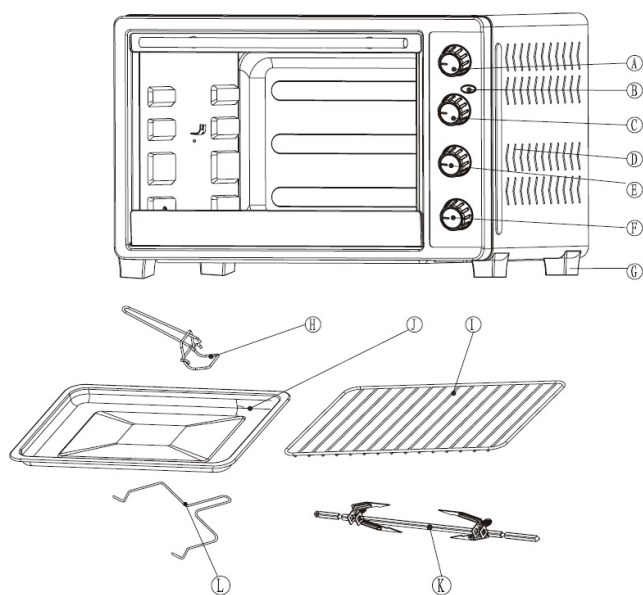
- Прочтите все инструкции по использованию.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого посудные ручки или ручки регуляторы.
- При пользовании прибором необходимо постоянное внимание, если рядом находятся дети.
- Для защиты от поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или любую другую часть духовки в воду или другие жидкости.
- Не допускайте чтобы шнур свисал с края стола, или прикасался к горячим поверхностям.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также при любых других неисправностях или повреждениях самого прибора. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки.
- Использование аксессуаров, которые не идут в комплекте, не рекомендованно к использованию изготовителем прибора, поскольку это может быть опасно или стать причиной травмы.
- Не ставьте духовку вблизи горячих газовых или электрических горелок.
- При эксплуатации печи, оставьте по крайней мере 10см свободного пространства со всех сторон духовки, для циркуляции воздуха.
- Если духовка не используется, или вы планируете ее почистить, отключите ее от сети. Дайте духовке остыть, перед ее чисткой, а также прежде чем вставлять или снимать ее детали.
- Для выключения духовки выключите таймер времени «OFF», затем выньте вилку с розетки. Отключая духовку всегда тяните за вилку, и никогда не тяните за шнур.
- Будьте осторожны при перемещении поддона с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
- Не закрывайте поддон для крошек или любую другую часть духовки металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
- Будьте предельно осторожны при снятии лотка, или удаляя горячий жир и другие горячие жидкости.
- Не используйте металлическую губку для чистки внутри духовки, ее части могут повредить площадку и прикоснуться к токопроводящим частям, создав риск поражения электрическим током.
- Не вставляйте большие продукты или металлическую посуду в духовку, поскольку

они создают риск пожара или поражения электрическим током.

- Пожар может возникнуть, если духовка во время работы накрыта или к ней прикасаются горючие материалы, в том числе шторы, драпировки, стены и т.п. Не оставляйте эти материалы на духовке во время работы.
- Будьте внимательны, посуда для приготовления пищи должна быть из жаропрочного стекла и не должна содержать металлических вкраплений. Запрещено использование металлической посуды.
- Убедитесь, что ничто не касается верхнего или нижнего элементов печи.
- Запрещено ставить в печь следующие материалы: картон, пластик, бумагу и т.п.
- Используйте, только рекомендованные производителем аксессуары для этой печи
- Всегда надевайте защитные варежки, когда что-то ставите или достаете из горячей печи
- Этот прибор имеет дверцу из безопасного закаленного стекла, оно прочнее, чем обычное стекло и более устойчивое к повреждению. Обратите внимание, что закаленное стекло может лопнуть по краям. Избегайте царапин на поверхности двери или надрезов по краям.
- Этот прибор выключен, когда регулятор управления временем находится в положении «ВЫКЛ».
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор не по назначению.

ЗНАКОМСТВО С ПЕЧЬЮ

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ



A: Регулятор контроля: конвекция и гриль
B: Световой индикатор


C: Регулятор температуры
D: Корпус
E: Регулятор функций
F: Регулятор времени
G: Ножки печи
H: Ручная лопатка для съема
I: Решетка
J: Лоток для выпечки
K: Вертел
L: Ручка гриля

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240В~50Гц.
Мощность:1500Вт

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ




Перед первым использованием электрической печи с грилем и конвекцией, убедитесь:

1. Ознакомиться со всеми инструкциями.
2. Убедитесь, что духовка отключена и регулятор времени находится в позиции «ВЫКЛ»
3. Аксессуары мойте в горячей и мыльной воде или посудомойной машине.
4. Полностью высушите все аксессуары и установите их на место, в духовку. Включите духовку в розетку и оно снова готова к использованию.
5. После сборки печи мы рекомендуем запустить ее при наивысшей температуре 250°C включите функцию поджаривания () приблизительно на 15 минут для удаления остатков упаковки, которые могли остаться после доставки. Также это позволит удалить все следы изначально присутствующих запахов.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом включении духовки, может присутствовать незначительный запах или дым около 15 минут. Это происходит вследствие горения защитной субстанции нанесенной заводом изготовителем.


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОЗНАКОМТЕСЬ С СЛЕДУЮЩИМИ ФУНКЦИЯМИ И АКСЕССУАРАМИ:


Конвекция и гриль: Выберите режим конвекции  или режим гриля , можно выбрать оба режима одновременно , эти режимы предоставляют возможность выпекать, жарить или поджаривать.


Контроль температуры: выберите желаемую температуру для готовки от 100°C до 250°C.

Контроль функций: каждой из трех функций соответствует три разных положения внутренних

нагревательных полок для готовки желаемых блюд

ЖАРКА (): Только верхний нагревательный элемент подходит для жарки рыбы, стейков, домашней птицы, свиных отбивных, и т.д.

ВЫПЕЧКА (): Только нижний нагревательный элемент подходит для выпечки тортов, пирогов, печенья и других видов выпечки, которые не нужно подрумянивать и доводить до хрустящего состояния.

ПОДЖАРИВАНИЕ (): Оба нагревательных элемента позволяют слегка поджарить хлеб, кексы, замороженные вафли, пиццу и т.п.

Контроль времени: для приготовления ваших блюд у вас есть возможность выбора времени до 60 минут. Время можно регулировать даже в процессе приготовления. По истечении установленного времени прозвучит сигнал.

Включение светового индикатора: индикатор загорается каждый раз, когда включается духовка.

Поддон для выпечки: используется для жарки и приготовления мяса на гриле, домашней птицы и других видов еды. Поддон также используется для сбора масляных капель.

Решетка: используется для поджаривания, выпечки и общего приготовления в кастрюлях и сковородках.

Ручная лопатка для съема: позволяет поднять горячую решку и горячий поддон для выпечки.

Вертел: используется для фиксации целой курицы, рыбы или большого куска мяса при использовании функции гриль.

Ручка гриля: позволяет вытянуть приспособление для гриля и приготовленную еду из духовки после приготовления.

ВНИМАНИЕ

во избежании нанесения ожогов и повреждений, не дотрагивайтесь к горячим поверхностям, когда духовка включена. Используйте для этого варежки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

очень внимательно вытягивайте из духовки поддон для выпечки, решетку или другие горячие контейнеры. Всегда используйте для этого ручную лопатку для съема или варежки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНВЕКЦИИ

- Конвекционное приготовление сочетает в себе движение горячего воздуха (обдув) с помощью вентилятора с правильными характеристиками для жарки, выпечки и поджаривания.
- Конвекционное приготовление обеспечивает более быстрое приготовление пищи в




большинстве случаев чем обычная духовка.

- С помощью вентилятора горячий воздух мягко обдувает всю поверхность пищи, быстро подрумянивая, поджаривая, удаляя влагу и запахи.
- За счет движения воздуха, она производит более равномерную температуру по всей поверхности пищи, и поэтому еда готовится равномерно по сравнению с обычными духовками, где приготовление идет более зонировано чем равномерно.
- Особенности конвекции позволяют готовить/выпекать при более низких температурах, что сохраняет энергию и помогает поддерживать прохладную температуру на кухне. Воздух при конвекции очень горячий, он циркулирует вокруг еды, таким образом, он готовит ее значительно быстрее, чем обычные духовки.
- Вентилятор конвекции включается, когда Вы поворачиваете регулятор функции Конвекции () в положение «ВКЛ» или функции Конвекция и Гриль (), с их помощью можно поджарить, прожарить или испечь.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Не рекомендуем использовать продукты весом более 1,8-2,2 кг для готовки на гриле. При приготовлении цыпленка на гриле, рекомендуем связать крылышки и ножки во избежание запутывания в процессе приготовления, поскольку гриль во время приготовления будет вращаться. Рекомендуем предварительно подогреть духовку в течении 15 минут при температуре 250°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Закрепите на вертеле мясо или домашнюю птицу, которую собираетесь приготовить. Убедитесь, что мясо надежно закреплено на вертеле с помощью зажатых тисков. Убедитесь, что мясо или домашняя птица отцентрированы на вертеле.
- Вставьте острый конец вертела гриля в гнездо двигателя, которое расположено на правой стенке внутри духовки. Убедитесь, чтобы с левой стороны внутри духовки, был закреплен квадратный конец вертела гриля.
- Поставьте поднос для выпечки в нижнее положение для сбора возможных капель жидкости.
- При помощи регулятора, установите необходимую температуру.
- Включите первую функцию - Гриль () или Функцию - Конвекция и Гриль ()
- Включите третью функцию – Жарка ()

- Установите требуемое время с помощью регулятора времени.
- По окончании готовки, прозвучит звонок, выключите первую и третью функцию, установкой их регуляторов в положение «ВЫКЛ»
- Удалите вертел гриля из духовки, поместив крюки ручной лопатки для съема, под углубления по обе стороны вертела, сначала снимите левую сторону вертела, поднимая его, затем вытащите вертел из правого гнезда двигателя и извлеките приготовленное из духовки.
- Снимите мясо или домашнюю птицу с вертела гриля и разместите на разделочной доске или на большом блюде.

СПРАВОЧНИК ПО ГРИЛЮ

Результаты приготовления могут варьироваться, в зависимости от времени и индивидуальных предпочтений.

мясо	Температура печи	Время приготовления
жареная говядина	180°C	30-35мин
жареная свинина	180°C	45-50мин
ветчина	180°C	45-50мин
курица	180°C	25-30мин
индейка	180°C	25-30мин

ПРИМЕЧАНИЕ


Время приготовления замороженного мяса на гриле, зависит от температуры холодильника в котором оно было заморожено. Замороженное мясо готовится значительно дольше. Рекомендуем использовать термометр для мяса.

ФУНКЦИЯ ЖАРКИ

Рекомендуем предварительно подогреть духовку в течении 15 минут при температуре 250°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Положите еду на решетку и установите ее в верхнее положение. Еда должна находиться как можно ближе к нагревательному элементу, но не дотрагиваться к нему.
- Установите поднос для выпечки в нижнее положение для сбора возможных капель жидкости
- Во избежание риска воспламенения, рекомендуем оборачивать еду фольгой
- При помощи регулятора, установите необходимую температуру.
- По желанию смажьте еду соусом или маслом.

- Включите функцию – Жарка () с помощью соответствующего регулятора.
- Установите требуемое время с помощью регулятора времени.
- Целесообразно оставить дверь слегка приоткрытой
- Переверните еду на половине предписанного времени.
- После окончания процесса жарки, выключите функцию, установив ее регулятор в положение «ВЫКЛ»

СПРАВОЧНИК ПО ЖАРКЕ

Результаты приготовления могут варьироваться, в зависимости от времени и индивидуальных предпочтений. В процессе жарки проверяйте еду, во избежание пережаривания.

мясо	Температура печи	Время приготовления
ребрышки	220°C	25-30 мин
Стейк на косточке	220°C	25-30 мин
гамбургер	220°C	25-28 мин
Свинные отбивные	220°C	40-45 мин
Отбивные из баранины	220°C	30-40 мин
Куриные ножки	220°C	30-35 мин
Рыбное филе	180°C	20-25 мин
Стейк из лосося	180°C	20-25 мин

ПРИМЕЧАНИЕ


Время жарки замороженного мяса, зависит от температуры холодильника в котором оно было заморожено. Замороженное мясо готовится значительно дольше. Рекомендуем использовать термометр для мяса.

ФУНКЦИЯ ВЫПЕЧКИ

Обратите внимание, что при выпекании задействован только нижний нагревательный элемент. Для наилучшего результата, рекомендуем предварительно подогреть духовку в течении 15 минут при температуре 250°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:


- Положите еду на решетку или на поддон для выпечки и установите ее в нижнее положение.
- Во избежание риска воспламенения, рекомендуем оборачивать еду фольгой
- При помощи регулятора, установите необходимую температуру.

- По желанию смажьте еду соусом или маслом.
- Включите функцию – Выпечка () с помощью соответствующего регулятора.
- Установите требуемое время с помощью регулятора времени.
- Целесообразно оставить дверь слегка приоткрытой
- Переверните еду на половине предписанного времени.
- После окончания процесса выпечки, выключите функцию, установив ее регулятор в положение «ВЫКЛ»

ФУНКЦИЯ ПОДЖАРИВАНИЯ

Обратите внимание, при поджаривании задействованы все нагревательные элементы. Большой объем печи позволяет поджарить от 4 до 6 тостов из хлеба, 6 кексов, замороженные вафли или замороженные блины. Если вы поджариваете только 1 или 2 кусочка, положите их на поднос для выпечки и расположите их в центре печи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Положите еду на решетку и установите ее в среднее положение.
- При помощи регулятора, установите необходимую температуру.
- Включите функцию – Поджаривание () с помощью соответствующего регулятора.
- Установите требуемое время с помощью регулятора времени.
- Когда тосты приготовлены, выключите функцию, установив ее регулятор в положение «ВЫКЛ»

ПРИМЕЧАНИЕ

Решетку нужно установить по середине печи в специальные углубления.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ

- Печенье – используйте нижнюю и среднюю позицию.
- Слоеные торты – используйте только нижнюю позицию. (выпекайте по одному).
- Пироги – используйте нижнюю и среднюю позицию.

УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

Убедитесь что духовка выключена из сети и что она уже остыла, перед ее очисткой. Духовка покрыта самоочищающейся поверхностью

которая самоочищается на протяжении работы печи. Любое разбрызгивание, которое происходит во время готовки, контактирует с самоочищающейся поверхностью, окисляется пока печь работает. При желании можно вытереть стены влажной губкой, тканью или нейлоновой губкой с использованием мягкого моющего средства.

- Не используйте стальные шерстяные очищающие губки, абразивные очистители. Не используйте для чистки стенок металлические принадлежности. Все перечисленное может повредить специальное самоочищающееся покрытие печи.
- Все аксессуары следует мыть в горячей мыльной воде или их можно вымыть в посудомойной машине. Дверь можно вымыть влажной губкой и вытереть досуха с помощью бумажного и тканевого полотенца. Очистить внешнюю часть печи можно влажной губкой. Не используйте абразивных очистителей, они могут нарушить целостность покрытия духовки.
- Не используйте стальные шерстяные очищающие губки и абразивные очистители для очистки поддона, они могут разрушить фарфоровую эмаль.
- Позвольте всем частям духовки полностью высохнуть перед тем как включать духовку в сеть и приступить к использованию.

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.