

UNIT[®]

UCO-919X

CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ



INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ҚҰЙМАҚШАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ БОЙЫНША НҰСҚАМА

CONVECTION OVEN**UCO-919X****Thank You for buying this UNIT product!****READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING.****CONTENTS OF THE INSTRUCTION MANUAL**

SAFETY NOTICES.....	3
CONVECTION OVEN COOKING.....	3
APPLIANCE DESCRIPTION.....	4
APPLIANCE USE.....	4
COOKING WITH THE EXTENDER RING.....	6
APPLICATION EXAMPLES.....	7
CLEANING.....	7
RECEIPTS.....	8
SPECIFICATIONS.....	9

Read all the instructions before using the appliance and keep them safe for the future reference.

SAFETY NOTICES

When using electrical appliance, basic safety notices should be followed, including the following:

- Read all instructions and keep in a safe place for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use Tongs (10) provided to lift racks or oven gloves when removing hot containers.
- To protect electrical shock, never immerse Power Cord (6), plug or Lid - Motor Block (2) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or infirm persons.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts.
- Always unplug by grasping the plug, do not pull on the Power Cord (6).
- Do not operate any appliance with a damaged Cord (6) or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Refer to a suitably qualified person for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments other than those supplied with the appliance is not recommended by the manufacturer as it may cause injuries.
- Do not use outdoors. This appliance is for household use only.
- Do not let Cord (6) hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or on a heater oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot foods, water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not use still wool or any abrasive scourers to clean the appliance as they will damage the finish.

CONVECTION OVEN COOKING

Using circulating air, the convection oven cooks food quickly, efficiently and uses much less energy than conventional cooking methods. Another benefit is reduced clean up time. Because it can cook on more than one level, the convection oven will cook dishes that would normally require numerous pots and pans to wash. In fact, one of the many features of the convection oven is that it helps to clean itself! The hot air method of cooking ensures an even distribution of heat around the food. One of the effects of this is that surface of meat etc. is quickly sealed so it retains much of the succulence and original flavour that is often lost with the conventional methods. There are two other major benefits with this method of cooking:

1. There are very few dishes that need fat to assist in the cooking process when cooked in the convection oven. Less fat in cooking is always healthier.
2. Since the flavour is sealed in early in the cooking process, you could cook fish and apple pie at the same time without flavour migrating from one food to the other.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Bowl
2. Lid - Motor Block
3. Safety Handle
4. Thermostat (65-250°C)
5. Timer (60 minutes)
6. Power Cord
7. Stand
8. Indicator Lights
9. Stand Handles
10. Tongs
11. Low Rack
12. High Rack
13. Extender Ring
14. Steamer
15. Frying Pan
16. Forks (4 pcs)
17. Silicone Cake Mould
 - Attach the Tongs to the rack - there are invaluable when removing hot food from the convection oven, but can also be used to place the food into the base as well.
 - Silicone Cake Mould - flexible and nonstick. Food cooks and browns evenly, quick-release permanent non-stick. You can even freeze in this Silicone Cake Mould.
 - Fry Pan : Useful for Frying food.
 - Steamer Pan: Useful for Steaming foods.
 - Also it is possible to use cookie moulds or approaching on the size frying pan with non-stick covering.

There are two controls on the convection oven:

1. **Thermostat:** Sets the cooking temperature from 65°C to 250°C.
2. **Timer:** The timer dial is marked in minutes and has a reminder bell, which sounds when the cooking time is completed.

NOTES!

1. The green indicator light illuminates when the heater is on.
2. The red light illuminates whilst the turbo fan is on.

Halogen Heating Element heats fast and reduces up to 20% energy then the common ovens.

APPLIANCE USE**IMPORTANT**

Safety handle: The convection oven will not work unless the Safety Handle (3) is fully «clicked» into the down position. If you need to remove the Lid (2) during the cooking process, lifting the Safety Handle (3) will stop the heater and the turbo fan while you attend to the dish. Simply replace the Lid (2) and place the Safety Handle (3) in the down position to resume cooking.

TIPS

3. If possible pre-heat oven for 3 minutes before using.
4. Always place food on the rack to ensure good air circulation.
5. Leave at least 1 cm gap between items on the same rack. Again this ensures good air circulation.
6. When food is cooked it can be kept hot by turning the Thermostat (4) down to 150°C until ready to serve.

Operating convection oven

1. Prepare the Bowl (1). During the cooking the surface of the Bowl (1) will be considerably hot, be sure to place the appliance on a heatproof surface.
2. Place rack in the Bowl (1) and place food on center of the rack to receive best air circulation. Allow 1 cm space between food and Bowl (1).
3. Cover the Bowl (1) with the Lid (2), be sure it is sealed correctly.
4. Plug Cord (6) into wall outlet.
5. Turn the Thermostat (4) to temperature desired.
6. Set Timer (5) using the reference table as a guide. Push Handle (3) back to start. The red indicator light will go on to indicate that cooking has started.
7. The convection oven will shut off automatically when cooking time has been reached.
8. When roasting, line bottom of the Bowl (1) with foil to catch drippings (for easy clean up).

Thawing Food

The convection oven will thaw most foods. Simply place onto one of the wire Racks (11, 12), set the Thermostat (4) to THAW and allow approximately 40 minutes per kg. Large items like meat joints should be turned at least once during the thawing process. Any liquids or juices from thawed food should be thoroughly cleaned from the Bowl (1) before cooking.

Frozen Food

Large items like meat joints or poultry cannot be cooked from frozen and must be thawed thoroughly first. However, some foods cook best from frozen. Simply follow the cooking instructions on the packaging as a guideline. It is often the case that cooking time is shorter in the convection oven it is more efficient conventional oven.

Toasting

You can toast almost anything in the convection oven: bread, bagels, pizza, crumpets etc. For best results use the High Rack (12) and set temperature to 220-230°C depending upon your preferences. It is unlikely that the item you are toasting will need to be turned over halfway through cooking. The hot circulation air will usually toast both sides at once.

Grilling

As with toasting, items to be grilled should be placed on the High Rack (12) and should be between 220-240°C. When deciding the best temperature setting to use, consider the thickness of the food. A 3 cm thick steak would require a lower temperature and longer cooking time than a 1 cm thick steak. Also remember that frozen food like burgers are likely to need a longer cooking time. You may wish to turn the food halfway through the grilling process to ensure even colouring.

Baking and Steaming

The temperature for cooking of uncovered dishes is usually 20 to 40°C lower in the traditional oven. No pre-heating is necessary in convection oven baking.

Ordinarily, the centre of a cake batter will be moist, while the section closest to rim of the baking pan will be done first. For this reason, a bunt cake pan or tube pan is better to use than the larger layered cake pans. Cookie moulds are ideal for small batches.

SUGGESTED BAKING TIMES AND TEMPERATURES FOR CONVECTION OVEN

FOOD	TEMPERATURE (°C)	MINUTES
Brownies	150	18-20
Buns	200	10-12
Cakes, layer	150	18-20
Cakes, loaf	150	30-35
Cornbread	180	18-20
Cookies: drop	160	8-10
Cookies: rolled	160	10-12
Muffins	180	12-15
Pies/pastries/pie crust	200	8-10
With filling (no top crust)	160	25-30
With filling (two crusts)	180	35-40
Breads, rolls	180	12-15
Loaf	160	25-30

Times may vary, depending on depth and size of mixture

Grilling and Broiling

To broil or grilling with a convection oven, the temperature should be set between 220-250°C. No pre-heating is necessary in convection oven baking. Food should be placed on the rack without covering. To bring the food closer to source of the heating air, the High Rack (12) should be used. Add hickory liquid smoke or mesquite to get a smoky flavour. Any seasonings should be applied to the surface of the meat. If the fish or meat is lean, spray the rack or grill with non-stick vegetable oil, or brush with cooking oil prior to arranging the fish / meat on the grill. This will minimize food sticking to the grill.

For browner or more seared surfaces, broil on both sides as with thick stocks or steaks. For thinner pieces, no turning is necessary.

Roasting

Lining bottom of the Bowl (1) with aluminium foil (leaving an inch of rim) will catch drippings if desired. To

let hot air freely circulate, use Low Rack (11). The propelled hot air cooks meat evenly and seals in the juice. Turning and basting is not necessary.

A meat thermometer is recommended. However, without one, go by the time temperature table given here, or follow the chart given for the conventional or regular ovens and subtract 25°C.

Roast Whole Chicken

Rinse chicken thoroughly and add desired seasonings. Spices such as garlic, black pepper and salt are suggested. Before roasting, allow seasonings to penetrate for a few hours. Base of the Bowl (1) can be lined with aluminium foil to catch drippings. Roast for approximately 30 minutes per 1 kg at 200°C.

Whole Roasts

With fatty portion facing upward put meat on Low Rack (11). Season as desired. Insert meat thermometer. Temperature for roasting is usually 25°C less than for regular roasting. Cooking time depends on type and size of roast.

Cakes

Pre-heat the oven to 220-230°C for 3 minutes. When selecting an appropriate cake tin to use, be sure that it will fit comfortably in the Bowl (1). Always place the cake tin on the Low Rack (11) - never directly onto the bottom of the Bowl (1). When using the recipes from elsewhere, deduct 10°C from the recommended cooking temperature. Cooking time depends entirely upon the size of cake you are making but it is easy to monitor its progress with the see-through glass Bowl (1).

Biscuits and Pastries

Use the frying pan and place it on the Low Rack (11). Don't forget to lightly grease the frying pan first. The best temperature for biscuits and pastries is 220°-230°C. Cooking time various but is generally 12-15 minutes for biscuits.

Pies

Pre-cooked (unfrozen) pies couldn't be easier. Place on High Rack (12) and cook for 8-12 minutes at 220°C. Frozen or uncooked pies use the same position and temperature, but increase the cooking time usually to 20-25 minutes. This can vary depending on the size and content of the pie.

Eggs

Hard or soft-boiled eggs are unbelievably easy in the convection oven. For a start, there's no boiling involved! Simply place up to 6 eggs into the frying pan and put the pan on the High Rack (12). Set the temperature to 200°C, set the Timer (5) to 6 minutes for soft-boiled or 10 minutes for hard-boiled. Always use the Tongs (10) to carefully remove the eggs after cooking.

Bread Rolls

To reheat fresh bread rolls, wrap each roll with foil, place on the Low Rack (11) and heat at 200°C for 5-7 minutes. If the rolls are a few days old they can be «refreshed» by brushing them with a little milk, placing them on the High Rack (12) and heating for 6-9 minutes at 180°C.

COOKING WITH THE EXTENDER RING (13)

If you need to cook something of a larger size, for example: whole chicken, turkey, stuffed turkey, mean you can put the Extender Ring (13) on the top of the Bowl (1). Then Extender Ring (13) makes the Bowl (1) bigger, it gives an extra volume you need for cooking. Now all the ingredients you would like to cook will fit into the Bowl (1) with the Extender Ring (13) perfectly well. You can cook several dishes at one and the same time!

Note! Make sure you properly fixed the Extension Ring (13)!

How to Put the Extender Ring (13):

1. Open the Lid (2).
2. Placing the Extender Ring under the Lid (2) and close the Lid (2).
3. The convection oven is ready for operation.

How to Remove the Extender Ring (13):

1. Open the Lid (2) take away the Extender Ring (13).
2. Close the Lid (2).

APP

FOR
FOLRen
tem

CLE

-
-
-
-

APPLICATION EXAMPLES

REFERENCE TABLE OF TIME AND TEMPERATURE FOR COOKING VARIOUS FOODS

TEMPERATURE (°C)	BAKING CLASS	QUANTITY	MINUTES
200	Whole Chicken	1,5 kg	40-45
200	Sliced Pork	500 g	15-20
200	Drumsticks	5 pcs	30
250	Fish	10 pcs	20
200	Clams	500 g	5-7
250	Shrimps	500 g	5
150	Cake	1 case	20
250	Potato	500 g	25
250	Red Prawn	4 pcs	10
250	Crab Meat	500 g	10

FOR MEATS WEIGHING FROM 1-1.5 KG, SET TEMPERATURE AT 200°C AND COOK FOR THE FOLLOWING (APPROXIMATE) TIMES.

TYPE OF MEAT	MINUTES
Beef, Boneless, Whole Roast	Rare: 45-50 Medium: 50-55 Well Done: 55-60
Beef, Rib Roast, Rump or Chuck	Rare: 45-50 Medium: 50-55 Well Done: 55-60
Ham With Bone & Fully Cooked	Medium: 55
Pork, Loin (Boneless)	Well Done: 55
Loin With Bone	Well Done: 65
Pork Ribs	Well Done: 50

Remember - all times are a **guideline** only. Times may vary depending on the time of cooking, temperature selected and your individual preferences.

CLEANING

- This appliance has an auto-clean function.
- Set the Thermostat (4) to the «THAW/WASH» position, add a little detergent and set the Timer (5) for about 10 minutes.
- The unit will heat up for 1-2 minutes and then swirl the water around to clean the pot. Rinse pot.
- NEVER immerse the Lid (2) - Motor Unit in water or other liquid. To clean the Lid (2) - Motor Unit, wipe with a soft damp cloth only. Use mild detergent if necessary.

RECEIPTS

Meats

Beef Stew

26 oz. stew beef, cut in 1" cubes / 2 or 3 potatoes, pared or quartered / 2 or 3 carrots, quartered / 2 onions, quartered / 2 stalks celery, sliced / 1 bay leaf / 2 tablespoons salt / 1/4 tablespoon pepper / 2 to 3 cups water or broth

Place all ingredients in baking dish or casserole. Stir to blend thoroughly. Add water to cover, approximately 2 to 3 cups.

Cover casserole with lid or aluminium foil. Place on rack. Set thermostat at 150°C and cook 2 to 3 hours.

Roast Pork with Gravy

3 1/3 lbs. fresh or frozen pork loin roast / 2 or 3 garlic, halved (optional) / 1 or 2 tablespoons Worcestershire or soy sauce / Salt / Pepper

Place roast on rack. Season well with salt and pepper. Insert garlic into fat and sprinkle with Worcestershire or soy sauce.

Roast at 165°C for 1 1/2 to 2 hours or until meat thermometer registers 80°C. (Frozen roast will take 2 1/2 to 3 hours). Remove roast and rack and allow roast to stand.

Gravy

Add 3 or 4 tablespoons very hot water to pot and stir well into meat juices. Combine 2 tablespoons cornstarch or flour with 2 or 3 tablespoons water to form a paste. Gradually stir in 1 1/2 for 10 to 15 minutes, stirring well every 5 minutes. Season to taste before serving.

Chinese-Style Spareribs

3 1/3 lbs. pork spareribs, split / Sauce: 3 tablespoons honey / 3 tablespoons soy sauce / 3/4 cup dark brown sugar / 1/2 cup ketchup / 3 tablespoons cider vinegar / 1/4 cup water / 1/4 teaspoon dry mustard / 3 cloves garlic, minced / 2 chicken bouillon cubes / Dash Tabasco

Combine all sauce ingredients in saucepan and cook over medium heat for 5 to 10 minutes. Pour over ribs and allow to marinate 1 or 2 hours. Place ribs on rack and brush with sauce. Bake at 180°C for 45 minutes.

Chicken

Roast Chicken

2 1/3 to 3 1/3 lbs. chicken / Salt / Pepper / Soy sauce / Few pieces sliced carrot, onion, or celery / Butter or margarine / Honey (optional)

Wash chicken and remove neck and giblets. Dry moisture with towel or cloth. Rub inside cavity well with salt and pepper. Add vegetables to cavity. Sprinkle skin with soy sauce and salt. Tie legs together with string to keep attractive shape. Brush skin with butter or margarine and honey, if desired. Place on rack in pot and roast at 180°C for 35 to 40 minutes.

May cook potatoes and/or peas in Bowl at same time, if desired.

Fish

Grilled Shrimp

Rinse shrimp in shells and sprinkle with lemon juice and salt. Place shrimp on rack and brush top with melted butter or margarine or oil. Grill at 245°C for about 5 to 10 minutes (depending on size of shrimps).

Steamed Whole Fish

Place cleaned fish on large piece of aluminum foil. Squeeze juice of 1 or 2 lemons over fish and cavity. Add 3 or 4 slices onion, celery pieces and parsley. Add 2 or 3 tablespoons water or wine and butter or margarine. Wrap foil around fish securely. Pour about 3 or 4 cups water in pot. Place wrapped fish on rack. Steam at 220°C for 20 minutes.

Other dishes

Garlic Toast

6 to 8 slices 1" thick French or Italian bread / 1/2 cup melted butter or margarine / 1 tablespoon grated Parmesan cheese / 2 cloves garlic, minced

Combine melted butter or margarine, Parmesan cheese and garlic. Brush on bread and allow to stand.

Toast bread on rack at 245°C for 5 to 8 minutes.

Baked Potatoes

Wash potatoes and dry. Wipe skins with oil or bacon grease.

SPECIFICATIONS

Rated voltage: 230 V, 50 Hz

Power: 1300 W

Capacity: 12 L

17 L with the Extender Ring

Lifetime: 6500 hours, but not more than 5 years from the date of the purchase

The head office of the manufacturer:

«UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria

Exported by:

«UNIT Electronics (H. K.) Limited»
3905 Two Exchange Square,
8 Connaught Place, Central, Hong Kong

Made in People's Republic of China (P.R.C.)

This appliance is to be stored and used under the following conditions:
 temperature not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%;
 aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products,
 the design and technical specifications are subject to change without prior notice.

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ**UCO-919X****Благодарим Вас за покупку изделия фирмы UNIT!**

Внимание! При покупке изделия фирмы UNIT Вы должны получить от продавца заполненный гарантийный талон. Только при его наличии Вы сможете воспользоваться гарантией производителя во всех сервисных центрах бытовой техники UNIT.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА ВЕСЬ СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Назначение прибора

Прибор предназначен для тепловой обработки продуктов (поджаривания, запекания, разогрева, размораживания, отваривания) посредством обдува горячим воздухом.

СОДЕРЖАНИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	10
ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ.....	11
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСШИРИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА.....	15
СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.....	15
ЧИСТКА ПЕЧИ.....	16
РЕЦЕПТЫ.....	16
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Когда Вы используете электроприбор, для того чтобы предотвратить возникновение пожара, удара электрическим током и/или какого-либо другого повреждения, всегда соблюдайте меры безопасности, включая следующие:

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее на весь срок эксплуатации прибора.
- В процессе работы Крышка (2) сильно нагревается. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, используйте прихватку. Для того чтобы извлечь из Чаши (1) какое-либо блюдо, решетку или емкость используйте Щипцы (10).
- Стенки Чаши (1) очень горячие во время приготовления пищи. Никогда не касайтесь поверхностей Чаши (1), любых частей или деталей прибора, пока печь работает. После окончания эксплуатации дайте печи остыть, прежде чем дотрагиваться до любых поверхностей, частей или деталей прибора, в противном случае существует риск получения ожога.
- Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы Сетевой шнур (6), вилка или корпус прибора не соприкасались с водой или иной жидкостью.
- Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприбора с водой опасен! Никогда не погружайте Моторный блок (1) в воду и не мойте его в посудомоечной машине!
- Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов. Никогда не оставляйте включенный в электросеть прибор без присмотра. Запрещается эксплуатация прибора детьми.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от электросети, держитесь за вилку, а не за шнур. Перед тем как убрать прибор на хранение и перед чисткой, дайте ему остыть. Прежде чем ставить или убирать какие-либо детали печи, дайте им остыть.
- Запрещается использование прибора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. Сетевого шнура (6) или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в сервисный центр UNIT для осмотра или ремонта прибора. Категорически запрещается самостоятельно разбирать прибор!!!

- Если Вы заметили какие-либо неполадки в работе прибора, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр UNIT.
- Использование устройств, приспособлений и аксессуаров, не входящих в комплектацию данного прибора, может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю. Используйте только приспособления и аксессуары, поставляемые вместе с прибором. В противном случае Вы утрачиваете право на гарантию и гарантийное обслуживание.
- Не используйте прибор никаким другим способом, кроме как описано в данной инструкции. Любое другое использование может привести к пожару, удару электрическим током или несчастному случаю.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях.
- Не допускайте соприкосновения Сетевых шнура (6) с горячими поверхностями. Шнур (6) не следует дергать, перекручивать или тянуть. Во время эксплуатации Шнур (6) не должен свешиваться с края стола или рабочей поверхности.
- Не размещайте печь рядом с источниками тепла, такими как отопительные приборы, газовые и электрические плиты. Не следует размещать прибор на горячей поверхности или над открытым пламенем.
- Никогда не оставляйте подключенный к электросети прибор без присмотра.
- Никогда не двигайте и не поднимайте печь, пока она включена в электросеть. Пользуйтесь двумя руками, когда двигаете или переносите печь, убедившись перед этим, что печь отключена от сети.
- Будьте предельно осторожны, когда перемещаете печь, в которой находятся горячая пища, вода или любая другая жидкость. Когда двигаете или переносите печь, держите ее только за Ручки подставки (9).
- При эксплуатации печи ставьте ее в центр стола или рабочей поверхности, оставляя со всех сторон свободное пространство как минимум 10 см.
- Не оставляйте воду или продукты в печи на длительное время (например на ночь).
- Перед тем как выключить печь из электросети, убедитесь, что Ручка (3) находится в верхнем (вертикальном) положении.
- Всегда используйте только Ручку (3) для того, чтобы поднять или опустить Крышку (2).
- Накрывайте Чашу (1) Крышкой (2) очень мягко и аккуратно, придерживая Крышку (2) рукой.
- Никогда не включайте печь в электросеть, пока Вы не убедились, что Крышка (2) надежно закреплена на Чаше (1).
- Убедитесь, что печь выключена, прежде чем поднимать Крышку (2).
- Размещайте печь на термостойкой поверхности. Нельзя ставить печь на пластиковую, виниловую и деревянную поверхности, поскольку это может привести к их возгоранию.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе соответствует напряжению электросети в вашем доме (230 В, 50 Гц). Перед эксплуатацией прибора, внимательно изучите все указания, расположенные на приборе.
- Никогда не помещайте Чашу (1) в микроволновую печь. Используйте аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором только для приготовления в данной печи.
- Запрещается эксплуатация прибора в местах с повышенной влажностью.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ

Принцип работы данной печи основан на конвекции – циркуляции горячего воздуха, при этом блюда готовятся быстрее, и расходуется гораздо меньше энергии, чем при приготовлении в обычной духовке. Другим преимуществом использования конвекционной печи является то, что значительно сокращается время, затрачиваемое на чистку печи. Это возможно благодаря тому, что в конвекционной печи Вы можете приготовить несколько блюд одновременно, а значит, используете меньшее количество посуды, а также то, что в данной печи имеется функция самоочистки.

Еще одним преимуществом приготовления пищи в конвекционной печи является то, что мясо, птица или рыба, приготовленные в Конвекционной печи, равномерно прожариваются со всех сторон, становятся сочными и хрустящими, содержат меньше жира и холестерина.

Основные преимущества приготовления в конвекционной печи:

1. При приготовлении пищи в конвекционной печи Вам не потребуется жир, сливочное или растительное масло. Ваши блюда содержат меньше холестерина и калорий.

2. При приготовлении в конвекционной печи, запахи различных блюд не смешиваются, так что Вы легко сможете приготовить 2 блюда одновременно, даже если это будет рыба и яблочный пирог.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Чаша
2. Крышка - Моторный блок
3. Ручка
4. Термостат (65-250°C)
5. Таймер (60 мин)
6. Сетевой шнур
7. Подставка
8. Световые индикаторы
9. Ручки подставки
10. Щипцы
11. Низкая решетка (для выпечки / обжаривания)
12. Высокая решетка
13. Расширительное кольцо
14. Пароварка
15. Противень для жарки
16. Шампуры (4 штуки)
17. Силиконовая форма для кекса
 - Щипцы используются для того, чтобы поместить или извлечь продукты из Чаши (с решеткой или без решетки).
 - Силиконовая форма для кекса обладает уникальными свойствами в процессе приготовления продукты не пригорают и не прилипают к стенкам, а приготовленная выпечка быстро и просто извлекается. Форма легко моется, подходит для использования в широком диапазоне температуры от -30°C до 250°C. Приготовление выпечки займет в этой форме меньшее количество времени, чем при использовании аналогичной формы из металла, за счет большей теплопроводимости. В этой форме вы сможете приготовить не только выпечку, но и желе, мармелад, мусс, заливное. Также можно использовать данную форму для заморозки продуктов

Основные правила использования Силиконовой формы для кекса: запрещается мытье формы агрессивными и абразивными чистящими средствами; запрещается разрезание продуктов внутри формы; запрещается надкусывать форму; запрещается ставить форму на открытый огонь или на любые нагретые и горячие поверхности.

- Также можно использовать формочки для выпечки или подходящий по размеру противень для жарки с антипригарным покрытием.

Конвекционная печь управляется:

1. **Термостатом** - установка температуры от 65°C до 250°C. При установке Термостата (4) включается нагревательный элемент и загорается зеленый индикатор.
2. **Таймером** - деление шкалы 1 минута (всего 60 мин). При установке Таймера (5) включается режим конвекции и загорается красный индикатор.

ВНИМАНИЕ: Данная печь оснащено галогенным нагревательным элементом он обеспечивает достижение максимальной мощности работы в течение нескольких секунд после включения прибора. Время разогрева, таким образом, существенно сокращается. Во время работы нагревательный элемент (при его включении горит свет) будет автоматически включаться и выключаться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВАЖНО!

Конвекционная печь включится, только когда Ручка (3) будет находиться в нижней позиции (опущена вниз). Перед тем как включить печь, опустите Ручку (3) и зафиксируйте ее в нижней позиции до щелчка. Если Вы хотите снять Крышку (2) в процессе приготовления блюда, сначала переведите Ручку (3) в верхнюю позицию, и только затем снимайте Крышку (2) с Чаши (1). Когда Вы поднимаете Ручку (3), нагревательный элемент и режим конвекции отключаются, и процесс приготовления блюда прекращается. Если Вы хотите продолжить процесс приготовления блюда поместите Крышку (2) на Чашу (1), опустите Ручку (3) в нижнюю позицию до щелчка и процесс приготовления блюда возобновится.

Внимание! Всегда используйте только Ручку (3) для того, чтобы поднять или опустить Крышку (2).

Примечания:

- Перед тем как приступить к приготовлению блюда, предварительно разогрейте печь в течение 3 минут.
- Всегда размещайте продукты на решетке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Оставляйте как минимум 1 см между продуктами, для того чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- После завершения процесса приготовления блюда, Вы можете сохранить его горячим до момента подачи блюда на стол, установив Термостат (4) на 150°C.

Общие правила использования конвекционной печи

1. Приготовьте Чашу (1) для загрузки продуктов. В процессе приготовления блюда стенки Чаши (1) будут постоянно горячими. Убедитесь, Вы поставили прибор на термоустойчивую поверхность.
2. Установите решетку и разместите продукты для приготовления по центру решетки для достижения наилучшей циркуляции воздуха. Оставляйте как минимум 1 см между стенками Чаши (1) и продуктами.
3. Закройте Чашу (1) Крышкой (2), убедившись при этом, что она плотно прилегает к печи. Опустите Ручку (3) и зафиксируйте ее в нижней позиции до щелчка.
4. Подключите печь к электросети.
5. Переведите Термостат (4) на необходимое значение температуры приготовления блюда, при этом загорится зеленый индикатор и включится нагревательный элемент. Когда установится заданная температура, то зеленый индикатор погаснет. В процессе приготовления зеленый индикатор будет периодически включаться и выключаться, поддерживая необходимую температуру.
6. Установите на Таймере (5) нужное время приготовления блюда. При установке Таймера (5) включается режим конвекции и загорается красный индикатор.
7. Печь автоматически прекратит работу, по прошествии установленного времени (прозвучит звуковой сигнал), и оба индикатора погаснут.
8. Чтобы вынуть продукты из печи, переведите Ручку (3) в вертикальное положение. Снимите Крышку (2) и выньте приготовленное блюдо, используя для этого Щипцы (10).

Примечание: В процессе работы на дне Чаши (1) скапливаются остатки продуктов, которые затем можно легко удалить.

Размораживание

В конвекционной печи можно размораживать большинство продуктов. Для этого поместите продукты на решетку, установите Термостат (4) на позицию «THAW/WASH» (Размораживание). Для размораживания требуется примерно 40 минут на 1 кг продукта. Большие куски (например, окорок) нужно перевернуть как минимум 1 раз в процессе размораживания. Перед дальнейшей эксплуатацией печи необходимо тщательно очистить Чашу (1) от остатков продуктов (жидкость, выделяющаяся при размораживании).

Особенности приготовления замороженных продуктов

Большие куски, например, окорок или тушка птицы, требуют предварительного размораживания перед приготовлением. И наоборот, некоторые продукты (замороженные овощи, полуфабрикаты) нельзя размораживать перед приготовлением. Следуйте инструкции на упаковке продукта с учетом того, что в некоторых случаях, время приготовления в конвекционной печи может быть меньше, чем время приготовления в обычной духовке или микроволновой печи.

Приготовление тостов и выпечки

В конвекционной печи Вы можете приготовить тосты, пиццу, поджарить хлеб, лепешки, бублики и т. п. Используйте Высокую решетку (12) и установите температуру 220-230°C. Дополнительным преимуществом в данном случае будет то, что при использовании конвекционной печи продукты не нужно переворачивать.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле необходимо установить температуру 220-240°C и использовать Высокую решетку (12). Выбор температуры в пределах рекомендуемых 220-240°C зависит от толщины кусков. Например, для стейка толщиной 3 см необходимо установить более низкую температуру и более длительное время приготовления, чем для стейка толщиной 1 см. Замороженные продукты также требуют увеличения времени приготовления. При приготовлении на гриле Вы можете перевернуть готовящиеся продукты в середине процесса приготовления для того, чтобы блюдо получилось более подрумяненным.

Выпечка

Температура приготовления для непокрытых блюд обычно на 20-40°C ниже, чем в случае когда

продукты покрыты или завернуты.

Обычно центр торта или пирога остается влажным, в то время как их края хорошо пропекаются. Поэтому лучше использовать специальную круглую форму для выпечки с выемкой посередине. Для приготовления выпечки маленьких размеров оптимальным будет использование формочек для выпечки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕЧКИ

Выпекаемое изделие	Температура (°C)	Время (мин)
Сдобные булочки, плюшки	200	10-12
Слойки, слоеный пирог	150	18-20
Пироги, торты, пирожные	150	30-35
Кукурузный хлеб	180	18-20
Печенье	160	8-12
Лепешки, оладьи	180	12-15
Пирожки / Песочное печенье	200	8-10
Ватрушки с начинкой	160	25-30
Закрытый пирог с начинкой	180	35-40
Хлеб, рулеты, булочки	180	12-15
Каравай	160	25-30

Время приготовления указано приблизительно и зависит от основного рецепта.

Обжаривание

Для обжаривания в конвекционной печи необходимо установить температуру 220-250°C и использовать Высокую решетку (12). Продукты необходимо класть непосредственно на решетку и ничем не накрывать. Поверхность продуктов можно посыпать различными приправами.

По желанию, мясо, птицу или рыбу перед приготовлением можно смазать растительным маслом для того, чтобы корочка получилась золотистой и хрустящей. Толстые куски необходимо переворачивать, тонкие переворачивать не нужно.

Запекание

При запекании необходимо использовать Низкую решетку (11), чтобы горячий воздух свободно циркулировал в печи. Это позволяет запекать продукты в собственном соку, при этом переворачивать их не нужно.

Температура приготовления при запекании в конвекционной печи, примерно на 25°C ниже, чем для приготовления в обычной духовке. При запекании рекомендуется положить на дно Чаши (1) фольгу, для сбора сока.

Приготовление цыпленка

Тщательно ополосните цыпленка и посыпьте специями по вкусу (рекомендуется использовать соль, черный перец и чеснок). Перед за жариванием рекомендуется дать цыпленку пропитаться специями в течение нескольких часов. Рекомендуется готовить цыпленка, предварительно положив на дно Чаши (1) фольгу, для сбора сока. Время приготовления зависит от веса цыпленка, приблизительно 30 мин на 1 кг при температуре 200°C.

Запекание мяса целым куском

Положите мясо на Низкую решетку (11) так, чтобы слой жира был сверху. Посыпьте специями по вкусу. Температура запекания примерно на 25°C ниже, чем при запекании в обычной духовке. Время приготовления зависит от размера куска и типа готовящегося мяса.

Выпечка

Торты, пирожные

Предварительно разогрейте конвекционную печь при температуре 220-230°C в течение 3 минут. При выборе формы для выпечки, убедитесь сначала, что форма свободно помещается в Чаше (1). Поставьте на дно Чаши (1) Низкую решетку (11). Никогда не ставьте форму для выпечки непосредственно на дно Чаши (1).

Температура при приготовлении выпечки обычно на 10°C ниже, чем при приготовлении в обычной духовке. Время приготовления зависит от размера выпечки.

Бис
Для
Низ
при
Пир
Вре
Есл
теч
Бул
Что
(11)
Яйц
Вы
про
вре
для
для

ПРИ
Есл
мяс
Рас
Рас
блук
нес
Вни
Уста
1.
2.
3.
Уда
1.
2.

СО

Вре

Бисквиты и песочное печенье

Для приготовления бисквитов и песочного печенья установите Противень для жарки (13) на Низкую решетку (11). Слегка смажьте противень растительным маслом. Выпекайте 12-15 минут при температуре 220-230°C.

Пироги

Время приготовления пирогов зависит от основного рецепта, но обычно составляет 20-25 минут. Если вы хотите подогреть готовый пирог, установите температуру 220°C и разогревайте в течение 8-12 минут.

Булочки

Чтобы подогреть свежие булочки, оберните каждую фольгой, поместите их на Низкую решетку (11), установите температуру 200°C и разогревайте в течение 5-7 минут.

Яйца

Вы можете приготовить в конвекционной печи яйца всмятку или вкрутую. Поместите до 6 яиц на противень для жарки и поставьте его на Высокую решетку (12). Установите температуру 200°C, время приготовления составляет:

для яиц всмятку - 6 минут;

для яиц вкрутую - 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСШИРИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА (13)

Если Вам необходимо приготовить в данной печи продукт объемного размера, например: кусок мяса, курицу, фаршированную индейку, гуся, Вы сможете это сделать при помощи Расширительного кольца (13), которое устанавливается и фиксируется на Чаше (1). Расширительное кольцо (13) дает дополнительный объем для приготовления Ваших любимых блюд, позволяет использовать большое количество ингредиентов. Вы сможете приготовить несколько блюд одновременно!

Внимание! Убедитесь, что Расширительное кольцо (13) плотно зафиксировано.

Установка Расширительного кольца (13):

1. Поднимите Крышку (2).
2. Разместите Расширительное кольцо (13) под Крышкой (2).
3. Печь готова к использованию.

Удаление Расширительного кольца (13):

1. Откройте Крышку (2), снимите Расширительное кольцо (13).
2. Закройте Крышку (2).

СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ**

Температура	Продукт	Количество	Время (мин.)
200°C	Цыпленок	1,5 кг	40-45
200°C	Свинные отбивные	0,5 кг	15-20
200°C	Окорочка	5 шт	30
250°C	Рыба	10 кусков	7-8
200°C	Мидии	0,5 кг	5-7
250°C	Маленькие креветки	0,5 кг	5
150°C	Торт	1 кг	20
250°C	Картофель	0,5 кг	25
250°C	Крупные креветки	4 шт	10
250°C	Крабовое мясо	0,5 кг	10

Время приготовления указано приблизительно и зависит от основного рецепта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ВРЕМЕНИ (для мяса весом 1-1,5 кг при температуре 200°C)

Тип мяса	Степень прожаренности	Время (мин.)
Говядина без костей, зажаренная целым куском	«с кровью»	45-50
	средне прожаренная	50-55
	хорошо прожаренная	55-60
Говядина (ростбиф, спинная часть, крестец или филейная часть лопатки)	«с кровью»	45-50
	средне прожаренная	50-55
	хорошо прожаренная	55-60
Свиной окорок, запеченный целиком	средне прожаренный	55
Свинина, филейная часть (без костей)	хорошо прожаренная	55
Свинина, филейная часть (с костями)	хорошо прожаренная	65
Свиная грудинка	хорошо прожаренная	50

Внимание! Время, приведенное в таблице, является **ориентировочным**. Время приготовления зависит от основного рецепта.

ЧИСТКА ПЕЧИ

Функция самоочистки

- Конвекционная печь оборудована функцией самоочистки.
- Отключите печь от сети и дайте остыть.
- Добавьте в Чашу (1) средство для мытья посуды и влейте в Чашу (1) горячую воду, примерно 4 литра, но не более половины объема Чаши (1).
- Закройте Чашу (1) Крышкой (2) и включите в электросеть.
- Установите Термостат (4) в позицию «THAW/WASH» (Самоочистка), а Таймер (5) на 10 мин.
- По завершении процесса, отключите печь от электросети и ополосните Чашу (1) теплой водой.
- Никогда не погружайте Крышку - Моторный блок (1) в воду или какую-либо иную жидкость! Чтобы очистить Крышку (1) и Подставку (7), протрите их мягкой, чуть влажной тряпкой, затем тщательно высушите мягкой сухой тряпкой.
- При самоочистке решетки и прочие аксессуары, которые использовались при приготовлении можно оставить в Чаше (1).

Обычная чистка

- Отключите печь от сети и дайте остыть.
- Никогда не погружайте Крышку - Моторный блок (1) в воду или какую-либо иную жидкость! Чтобы очистить Крышку (1) и Подставку (7), протрите их мягкой, чуть влажной тряпкой, затем тщательно высушите мягкой сухой тряпкой.
- Чашу (1), решетки, и прочие аксессуары, которые использовались при приготовлении, вымойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и тщательно ополосните водой.
- При сильном загрязнении защитной решетки вентилятора, необходимо снять ее, и промыть в горячем мыльном растворе. Ополосните решетку горячей водой, тщательно высушите и установите на место.

РЕЦЕПТЫ

Мясо, рыба, домашняя птица

Жареные свиные ребрышки

8 порций

Время приготовления: 15-18 мин.

Ингредиенты: Ребрышки свиные 500 г. Перец по вкусу. Соус для приготовления мяса

Прогрейте печь до 200°C. Порежьте ребрышки порциями по одному ребру и приправьте перцем.

Положите на решетку ребрышки. Готовьте до мягкого состояния, смазав ребрышки соусом для приготовления мяса перед последними 4-5 минутами жарения.

Острые крылышки цыпленка

6 порций

Время приготовления: 16-20 мин.

Ингредиенты: Крылышки цыпленка 6 шт. Соевый соус по вкусу. Мед 1/4 стакана. Растительное масло 1 столовая ложка. Приправа карри, по вкусу. Чеснок 1 зубчик

Погрейте печь до 200°C. Разрежьте каждое крылышко цыпленка на 2-3 кусочка. Положите крылышки цыпленка в блюдо. Смешайте оставшиеся компоненты и полейте крылышки сверху. Накройте блюдо и поставьте его в холодильник на 1 час.

Выньте крылышки из маринада. Положите в чашу на решетку крылышки цыпленка. Поджаривайте, пока крылышки не станут мягкими. В середине цикла приготовления полейте крылышки оставшимся маринадом.

Запеченая свиная отбивная

4 порции

Время приготовления: 11-15 мин.

Ингредиенты: 4 свиных отбивных, порезанных толщиной 1 см. Панировочная смесь для свиных отбивных

Прогрейте печь до 200°C. Сполосните свиные отбивные в воде и обвалите их в панировочной смеси. Положите на решетку отбивные и жарьте их до готовности.

Бифштекс на гриле

4 порции

Время приготовления: 10-15 мин.

Ингредиенты: Говяжий, телячий или бараний бифштекс, порезанный толщиной 2 см. 4 порции. Апельсиновый сок 2 столовые ложки. Оливковое масло 1 столовая ложка. Зубчик чеснока (порубленный) 1 шт. Свежий порубленный чабрец 1/4 чайной ложки

Прогрейте печь до 230°C. Смешайте апельсиновый сок, масло, чеснок и чабрец. Смажьте этой смесью бифштексы и дайте им постоять 5-10 минут, затем смажьте их снова. Положите на решетку бифштексы и жарьте их до желаемой степени готовности, смазывая соусом через 5 минут.

Запеченая грудка цыпленка

4 порции

Время приготовления: 15-20 мин.

Ингредиенты: Грудки цыпленка без кожицы и косточек 4 шт. Грибной суп или бульон 300 г. Порезанный чеснок 2 чайные ложки

Прогрейте печь до 190°C. Положите каждую грудку цыпленка в плотную жаростойкую фольгу. Полейте каждую грудку грибным супом и посыпьте чесноком. Заверните и герметически закройте в специальном жаростойком пищевом пакете. Положите на решетку и готовьте в печи до готовности.

Рыба на гриле с зеленью

4 порции

Время приготовления: 12-18 мин.

Ингредиенты: Лосось, тунец 4 шт. Оливковое масло 2 столовые ложки. Лимонный сок 1 чайная ложка. Измельченный зубчик чеснока. Эстрагон 1/4 чайной ложки

Прогрейте печь до 190°C. Смешайте оливковое масло, лимонный сок, чеснок и эстрагон в плоской тарелке. В полученную смесь положите подготовленную рыбу. Накройте тарелку крышкой и поместите в холодильник на 15-30 минут, переверните рыбу один раз в течение этого времени. Положите на решетку рыбу. Поджаривайте, пока рыба не станет легко расслаиваться.

Форель с зеленью

4 порции

Время приготовления: 15-18 мин.

Ингредиенты: Форель 4 шт. Лимонный сок 2 столовые ложки. Нежирный йогурт 2 столовые ложки. Растопленный маргарин 1 столовая ложка. Порубленный лук 1 столовая

ложка. Свежий розмарин 2 чайные ложки или 1/2 чайной ложки сушеного розмарина. Перец 1/4 чайной ложки. Оливковое масло 1 столовая ложка

Прогрейте печь до 190°C. Накройте подставку жаростойкой фольгой. Смешайте все компоненты, кроме оливкового масла, и смажьте этой смесью внутреннюю часть форели. Смажьте внешнюю сторону форели оливковым маслом и положите рыбу на решетку. Поджаривайте рыбу до готовности.

Жареный цыпленок

4-5 порций

Время приготовления: 60-85 мин.

Ингредиенты: Цыпленок весом 1,5 - 2 кг. Апельсин 1/2 шт. Лимон 1/2 шт. Оливковое масло 2 столовые ложки. Свежий порезанный чабрец или розмарин 1 чайная ложка. Измельченный зубчик чеснока 1 шт. Перец 1/4 чайной ложки

Прогрейте печь до 190°C. Положите половинки апельсина и лимона внутрь цыпленка. Смешайте масло и приправы, смажьте этой смесью наружную часть цыпленка. Положите на решетку цыпленка грудкой вниз. Готовьте 30 минут, переверните цыпленка грудкой вверх. Жарьте 30-45 минут, пока цыпленок не станет золотисто-коричневым и не потечет светлый сок. Выньте апельсин и лимон перед подачей к столу.

Жареная утка

4-5 порций

Время приготовления: 60-90 мин.

Ингредиенты: Утка весом 2 - 2,5 кг. Апельсиновый мармелад 2 столовые ложки. Апельсиновый сок 1 столовая ложка. Соус 1 чайная ложка

Прогрейте печь до 160°C. Смешайте мармелад, сок и соус; смажьте смесью внешнюю поверхность утки. Положите на решетку утку грудкой вниз. Готовьте в течение 1 часа. Переверните утку грудкой вверх, смажьте соусом и готовьте в течение 30-60 минут до готовности.

Овощи

Печеный картофель

4 порции

Время приготовления: 40-60 мин.

Ингредиенты: Картофель весом 200 г. 4 шт. Масло. Сметана. Тертый сыр. Кусочки бекона

Прогрейте печь до 190°C. Рекомендуются удалить верхушку с картофеля. Вымойте и почистите картофелины; сделайте маленькие дырочки в них и натрите маслом. Положите на Низкую решетку и печите, пока картофелины не станут мягкими.

Капуста брокколи на пару

4 порции

Время приготовления: 13-18 мин.

Ингредиенты: Капуста брокколи, порезанная кусочками толщиной 2 см. - 3 стакана. Маленький красный перец, порезанный кубиками 1 шт. Порубленный лук 1/4 стакана. Растопленный маргарин 4 чайные ложки. Вода 4 чайные ложки. Соль и перец по вкусу

Прогрейте печь до 200°C. Отрежьте 4 листа жаропрочной фольги, каждый размером 30 x 30 см. Смешайте все компоненты и положите по 1/4 части смеси на каждый лист фольги. Заверните и плотно закройте каждую упаковку. Положите упаковки на решетку и готовьте, пока продукт не станет мягким.

Фаршированные кабачки цуккини

4 порции

Время приготовления: 13-18 мин.

Ингредиенты: Кабачки цуккини 2 шт. Мягкие хлебные крошки 1 стакан. Сыр чеддер, мелко порезанный, 1/4 стакана. Растопленный маргарин 3 столовые ложки. Укроп 1/4 чайной ложки. Соль и перец по вкусу

Прогрейте печь до 200°C. Разрежьте цуккини пополам вдоль, и вырежьте сердцевину, оставив толщину кабачка 0,5 - 1 см. Мелко порубите вырезанную часть цуккини и смешайте с оставшимися компонентами. Нафаршируйте полученной смесью оболочку цуккини и положите на решетку. Жарьте до готовности.

Дес

Печ

4 по

Вре

Инг

Мар

Про

пес

гото

ОС

Нап

Ном

Объ

Сро

Гла

Эко

Про

Ре

Тов

Десерты**Печеные яблоки****4 порции****Время приготовления:** 24-30 мин.**Ингредиенты:** Яблоки 4 шт. Сахарный песок - 4 столовые ложки. Изюм 4 чайные ложки.**Маргарин 4 чайные ложки. Корица 1/2 чайной ложки. Яблочный сок или вода 3/4 стакана**

Прогрейте печь до 190°C. Вырежьте сердцевину из яблок. Наполните середину яблок сахарным песком и изюмом. Полейте яблоки соком или водой. Положите их на решетку и запекайте до готовности.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В, 50 Гц

Номинальная мощность: 1300 Вт

Объем: 12 л

17 л с Расширительным кольцом

Срок службы: 6500 часов, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем

Главный офис изготовителя:

«ЮНИТ Хандельс ГмбХ» Австрия,
Вена, А-1180, Герстхоферштрассе, 131

Экспортер:

«ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж,
Коннот Плейс 8, Центральный, Гонконг

Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Товар сертифицирован.



КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ USO-919X

Unit фирмасының өнімін сатып алғаныңызға рахмет!

Назар аударыңыз! Unit фирмасының өнімін сатып алғанда сатушыдан толтырылған кепілдеме талонын аласыз. Тек ғана бұл талонмен, сіз өндірушінің кепілімен бүкіл Unit фирмасының тұрмыс-техника сервистік орталықтарында қолдана аласыз.

Unit

Құралды қолданбас бұрын нұсқауды мұқият оқып, қолдану мерзімінің аяғына дейін сақтаңыз.

ҚҰРАЛДЫҢ ТАҒАЙЫНДАЛУЫ

Құрал ыстық ауамен үрлеу арқылы азықтарды жылумен өңдеу (қуыру, пісіру, жылыту, еріту және қайнатып пісіру) үшін арналған.

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТЫҢ МАЗМҰНЫ

НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ.....	20
КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШТЕ ТАҒАМ ДАЙЫНДАУДЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ.....	22
ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ.....	22
ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ.....	23
ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ.....	23
ТАҒАМДАРДЫ КЕҢЕЙТУ САҚИНАСЫН ПАЙДАЛАНУ АРҚЫЛЫ ӘЗІРЛЕУ.....	24
АСТЫ КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШТЕ ӘЗІРЛЕУДІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	25
ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР.....	27
ПЕШТІ ТАЗАЛАУ.....	28
НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР.....	28

НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды пайдаланған кезде, өрттің, электр тогының соққысын және/немесе қандай да басқа бүлінулердің алдын алу үшін, келесі жағдайларды қосқанда, әрқашан техникалық қауіпсіздікті сақтау қажет:

- Құралды пайдаланудың алдында, бүкіл нұсқаулықты мұқият оқыңыз және оны құралды пайдаланудың бүкіл мерзімінде сақтаңыз.
- Жұмыс барысында Қақпақ (2) және Тостаған қабырғалары (1) қатты қызады. Абай болыңыз, ыстық беттерге қол тигізбеңіз, ұстағыштарды пайдаланыңыз. Тостағаннан (1) қандай да тағамды, торды немесе ыдысты шығару үшін, Қысқыштарды (17) пайдаланыңыз.
- Пайдалануды аяқтаған соң, кез келген беттерге, бөлшектерге немесе құрал бөлшектеріне қол тигізбес бұрын, пешке сууға мүмкіндік беріңіз, кері жағдайда күйіп қалу қаупі бар.
- Өрттің, электр тогы соққысының немесе жарақаттарды алудың алдын алу үшін, Желілік сым (7), аша немесе құрал корпусы сумен немесе басқа сұйықтықпен жанаспауын бақылаңыз.
- Сіздің және қоршағандардың қауіпсіздігі үшін, электр құралының сумен кез келген қатынасы қауіпті екенін есте сақтаңыз! Мотор бөлігін (1) ешқашан суға салмаңыз және оны ыдыс жуатын машинада жумаңыз!
- Құралды пайдаланған кезде, балалар мен мүгедектер қатысқанда ерекше абай болыңыз. Электр желісіне қосылып тұрған құралды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Құралды балалардың қолдануына тыйым салынады.
- Пайдаланып болған соң және тазалаудың алдында құралды әрқашан электр желісінен өшіріңіз. Құралды электр желісінен ажырата отырып, Желілік сымды (7) емес, ашаны ұстаңыз. Құралды сақтауға жинамас бұрын және тазалаудың алдында, оны суытыңыз. Пештің қандай да бөлшектерін орнатпас немесе шешпес бұрын, оларды суытыңыз.
- Көрнекі механикалық бүлінулері бар, сондай-ақ ол жерге құлаған соң немесе қандай

да басқаша бүлінген кезде электрлі құралды пайдалануға тыйым салынады (соның ішінде Желілік сым (7) немесе аша). Мұндай жағдайда құралды жөндеу және қарау үшін, UNIT сервис орталығына жүгініңіз. Құралды өз бетіңізше бөлшектеуге қатаң тыйым салынады!!!

- Егер Сіз құрал жұмысының қандай да ақаулықтарын байқаған болсаңыз, оны дереу өшіріңіз және UNIT сервис орталығына жүгініңіз.
- Аталмыш құралдың жинақтамасына кірмейтін құрылғыларды, жабдықтарды және аксессуарларды пайдалану, өртке, электр тогының соққысына немесе қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін. Тек құралмен бірге жеткізілетін жабдықтар мен аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Кері жағдайда Сіз кепілдікке және кепілді қызмет көрсетуге құқығыңыздан айырыласыз.
- Құралды берілген нұсқаулықта сипатталғаннан басқа жағдайларда пайдаланбаңыз. Кез келген басқаша пайдалану өртке, электр тогының соққысына немесе қайғылы оқиғаға әкелуі мүмкін.
- Құрал тек тұрмыста пайдалану үшін арналған. Құралды саудалық мақсатта пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік сымның (7) ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз. Сымды жұлқуға, бұрауға немесе тартуға болмайды. Пайдалану уақытында Сым (7) үстелдің немесе жұмыс бетінің шетінен салақтап тұрмауы керек.
- Құралды электр және газ пештері, жылыту құралдары сияқты жылу көздерінің жанында орналастырмаңыз. Құралды ыстық бетке немесе ашық жалынның үстіне орналастырмаған жөн.
- Электр желісіне қосылған құралды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Пеш электр желісіне қосылып тұрған кезде, оны ешқашан көтермеңіз және жылжытпаңыз. Пешті қозғалтқанда немесе орнын ауыстырған кезде, оның желіден сөндіріліп тұрғанына көз жеткізіп, екі қолыңызды пайдаланыңыз.
- Ішінде ыстық тағам, су немесе кез келген басқа сұйықтығы бар пешті орнынан қозғағанда, өте абай болыңыз. Пешті жылжытқанда немесе орнын ауыстырған кезде, оны тек демеуіш Тұтқасынан (6) ұстаңыз.
- Пешті пайдаланған кезде, оны үстелдің немесе жұмыс бетінің ортасына, барлық жағынан кем дегенде 10 см кеңістік қалдырып, қойыңыз.
- Суды немесе азықтарды пеште ұзақ уақытқа қалдырмаңыз (мысалы, түнге).
- Пешті электр желісінен сөндірмес бұрын, Тұтқаның (6) үстіңгі (көлденең) күйде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Қақпақты (2) көтеру немесе түсіру үшін, тек Тұтқаны (6) пайдаланыңыз.
- Қақпақты (2) қолмен ұстай отырып, Тостағанды (1) Қақпақпен (2) өте жұмсақ және ұқыпты жабыңыз.
- Сіз Қақпақтың (2) Тостағанда (1) сенімді бекітілгеніне көз жеткізбегеніңізше, пешті электр желісіне ешқашан қоспаңыз.
- Қақпақты (2) көтермес бұрын, пештің сөніп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Пешті жылуға тұрақты бетке орналастырыңыз. Пешті пластик, винил және ағаш беттерге қоюға болмайды, себебі бұл олардың жанып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Құралды электр желісіне қоспас бұрын, құралда көрсетілген кернеудің (230 В, 50 Гц) Сіздің үйіңіздегі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құралды пайдаланар алдында, құралда орналасқан барлық нұсқауларды мұқият оқыңыз.
- Тостағанды (1) ешқашан қысқа толқынды пешке орналастырмаңыз. Құралмен жинақтамада жеткізілетін аксессуарларды тек аталмыш пеште әзірлеу үшін ғана пайдаланыңыз.
- Құралды ылғалдылығы жоғары жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Тазалау үшін, бүдірлі тазалағыштар мен агрессивті жуу құралдарын пайдаланбаңыз.
- Құралды пайдалану барысында пеш тез тұтануға төзімді материалдарға (мысалы, перделер, тұтас перделер және т.б.) тиуге жол бермеңіз, өйткені ол өрт қаупін тудыруы мүмкін.
- Жанғыш материалдар немесе басқа тез тұтануға төзімді заттарды пайдалану және сақтау орындарында құралмен пайдалануға тыйым салынады.
- Құралмен қолданған кезде ұзартқышты пайдаланбаңыз
- Құралды бірінші рет пайдаланған кезде мотор қызу барысында біраз түтін пайда болуы мүмкін. Түтін тараған соң, пешпен жұмыс істеуді бастаңыз.

КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШТЕ ТАҒАМ ДАЙЫНДАУДЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

Аталмыш пешті жұмыс жасау принципі конвекцияға негізделген - ыстық ауаның айналуы, сонымен қатар тағамдар жылдам әзірленеді және әдеттегі духовкаларға қарағанда энергияны өте аз жұмсайды.

Конвекциялық пешті пайдаланудың тағы бір артықшылығы болып, пешті тазалауға кететін уақыттың айтарлықтай қысқаратындығы табылады. Бұл конвекциялық пеште Сіз бір уақытта бірнеше тағамды дайындауға болатындығының арқасында мүмкін, яғни ыдыстың аз санын пайдаланасыз, сондай-ақ, берілген пеште өздігінен тазалау функциясы болғандығының арқасында.

Конвекциялық пеште тағам әзірлеудің тағы бір артықшылығы болып, Конвекциялық пеште әзірленген ет, балық немесе тауықтың барлық жағынан бір келкі қуырылатындығы табылады. Олар қытырлақ және шырынды, құрамында холестерин мен май аз болады, себебі Сізге конвекциялық пеште тағам әзірлеген кезде, май, кілегей немесе өсімдік майы қажет емес - Сіздің тағамдарыңыздың калориясы аз болады.

Конвекциялық пеште әзірлеген кезде, түрлі тағамдар иістерінің араласпайтындығын атап өткен жөн, сол себепті Сіз бір уақытта 2 тағамды олар балық пен алма бөліші болса да, оңай әзірлей аласыз.

Осылайша, **конвекциялық пеште әзірлеудің негізгі артықшылықтарына жатады:**

1. әзірлеудің жылдамдылығы ;
2. электр энергиясын үнемдеу;
3. қуырудың бір келкілігі ;
4. артық майсыз әзірлеу ;
5. бір уақытта бірнеше тағамдарды дайындаудың мүмкінділігі;
6. өздігінен тазалануы.

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Әйнек тостаған
2. Қақпақ
3. Түпқойма
4. Түпқойма тұтқалары
5. Моторлы бөлік
6. Тұтқа
7. Желілік сым
8. Қосу/сөндіру Түймешелері
9. «+»/«-» температура орнату Түймешелері
10. «+»/«-» уақыт орнату Түймешелері
11. Әзірлеу және жұмыс режимдерінің Түймешелері
12. Температура индикаторы
13. Таймер индикаторы
14. Биік тор
15. Төмен тор (пісіру/қуыру үшін)
16. Өз бетімен тазалау Түймешелері
17. Қысқыштар/ұстағыш

Қысқыштар Тостағаннан азықтарды орналастыру немесе шығару үшін пайдаланылады (тормен немесе торсыз). Сондай-ақ өлшемі бойынша келетін күйге қарсы жабыны бар қуыруға арналған қаңылтыр табаны немесе қалыпшаны пайдалануға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аталмыш пеш галогенді жылытқыш элементімен жабдықталған, ол құралды қосқан соң, бірнеше секундтың ішінде жұмыстың барынша қуаттылығына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Жылыту уақыты осылайша айтарлықтай қысқарады. Жұмыс уақытында жылытқыш элемент (ол қосылған кезде жарық жанады) автоматты түрде қосылатын және өшетін болады.

Кекске арналған силикон формасы бірегей қасиеттерге ие әзірлеу процессінде өнімдер күймей, қабырғаларға жабысып қалмайды, ал әзірленген тағам жылдам және оңай алынады. Форма тез жуылады, және оны -30°C бастап 250°C дейін температура ауқымында пайдалануға болады. Металлдан жасалған ұқсас формалармен салыстырғанда, жоғары жылу өткізгіштігі арқылы силикон формасында тағам әзірлеуге аз уақыт кетеді. Бұл формада сіз тек пісірілген нан емес, сондай-ақ желе, мармелад, мусс және пісірілген өнімдердің үстіне сорпа құйып әзірлеуіңізге болады. Сонымен бірге, форманы өнімдерді қатыруға пайдалануға болады.

Кекске арналған Силикон формасын пайдалану бойынша негізгі ережелер: форманы агрессивті және абразивті тазартқыш құралдармен жууға тыйым салынады; форманың ішінде өнімдерді кесіп бөлуге тыйым салынады; форманың шетін тістеп көруге тыйым салынады; форманы ашық отқа немесе кез келген қыздырылған және ыстық бетке қоюға тыйым салынады.

ФУНКЦИОНАЛДЫ ТҮЙМЕШЕЛЕРІ:

A және C - уақытты реттеу түймешелері;

B - уақыт орнату индикаторы;

D - термостат (65 - 260°C);

E - ауа айналымы деңгейін көрсеткіш (төмен, орта, жоғары);

F - ауа айналымын реттеу түймешесі;

G - алдын ала жылу функциясы;

H - барлық орнатуларды үндеусіз жою;

I - температураның айырып-қосқышы;

J - Қосу түймешесі.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- Тостағанды (1) және аксессуарларды қораптан шығарып, таза, біраз дымқыл губкамен сүртіп шығыңыз.
- Пешті электр желіге қосар алдында құралда көрсетілген кернеуінің мәні сіздің үйіңіздегі электр желінің кернеуінің мәніне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Пайдалану алдында Желілік сымда (7) және ашада анық білінетін механикалық немесе басқа бұзылулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Анық механикалық бұзылулары бар құралдарды, сондай-ақ, құрал құлағаннан кейін немесе басқа бұзылулардан кейін құралмен қолдануға тыйым салынады.
- Құралды түзу, тұрақты орынға орнатып қойыңыз. Құрал орналасып тұрған жұмыс орын жылуға төзімді болуы керек екенің есте сақтаңыз.
- Бірінші рет қосу алдында конвекциялық пешті жылыту қажет.
- Тостағанды (1) Қақпақпен (2) жауып, электр желіге қосыңыз
- 200°C температура және 10 минут уақыт белгілеп қойыңыз («Құралды пайдалану» бөлімін қараңыз).
- Белгіленген уақыт өткен соң, пеш автоматты түрде өз жұмысын тоқтатып сөндіріледі. Пеш суу үшін ең аздегенде 10 минут күте тұрыңыз
- Пеш одан ары пайдалануға дайын.

ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

МАҢЫЗДЫ!

Конвекциялық пеш тек Тұтқа (6) төменгі күйде болғанда ғана (төмен түсірілгенде) қосылады. Пешті қосардың алдында, Тұтқаны (6) түсіріңіз және оны шертуге дейін төменгі күйде бекітіңіз. Егер Сіз тағамды әзірлеу барысында Қақпақты (2) шешкіңіз келсе, ең алдымен Тұтқаны (2) үстіңгі күйге ауыстырыңыз және содан кейін ғана Тостағаннан (1) Қақпақты (2) шешіңіз. Сіз Тұтқаны (6) көтергенде, жылытқыш элемент пен конвекция режимі сөнеді және тағамды дайындау үрдісі доғарылады. Егер Сіз тағам әзірлеу үрдісін жалғастырғыңыз келсе, Қақпақты (2) Тостағанға (1) орналастырыңыз, Тұтқаны (6) төменгі күйге шертілгенге дейін түсіріңіз және тағамды дайындау үрдісі қалпына келеді.

Назар аударыңыз! Қақпақты (2) көтеру немесе түсіру үшін, әрқашан тек Тұтқаны (6) пайдаланыңыз.

Ескерту:

1. Тағамды әзірлеуге кіріспес бұрын, пешті 3 минуттың ішінде алдын ала қыздырыңыз.
2. Ауаның еркін айналуын қамтамасыз ету үшін, азықтарды әрқашан торға орналастырыңыз.
3. Ауаның еркін айналуын қамтамасыз ету үшін, азықтардың арасында кем дегенде 1 см қашықтық қалдырыңыз.
4. Тағамды әзірлеу үрдісін аяқтаған соң, Сіз Термостатты (4) 150°C орнатып, тағамды үстелге бергенге дейін оны ыстық күйінде сақтай аласыз.

Конвекциялық пешті пайдаланудың жалпы ережелері

1. Тостағанды (1) азықтарды жүктеу үшін дайындаңыз. Тағамды әзірлеу барысында Тостаған (1) қабырғалары үнемі ыстық болады. Сіз құралды жылуға тұрақты бетке қойғаныңызға көз жеткізіңіз.
2. Торды орнатыңыз және әзірлеуге арналған азықтарды ауаның жақсы айналуына қол жеткізу үшін ортаға орналастырыңыз. Тостаған (1) мен азықтардың арасында кем дегенде 1 см қашықтық қалдырыңыз.
3. Тостағанды (1) Қақпақпен (2) жабыңыз, сондай-ақ оның пеште тығыз жататынына көз жеткізіңіз. Тұтқаны (3) түсіріңіз және оны шертілгенге дейін төменгі күйде бекітіңіз.
4. Пешті электр желісіне қосыңыз.
5. Термостатты (4) тағамды әзіреу температурасының қажетті шамасына орнатыңыз, сонымен қатар, жасыл индикатор жанады және жылыту элементі қосылады. Берілген температура орнатылған кезде, жасыл индикатор сөнеді. Әзірлеу барысында жасыл индикатор қажет температураны ұстай отырып, мерзімді қосылатын және өшетін болады.
6. Таймерде (5) тағамды әзірлеуге қажет уақытты орнатыңыз. Таймерді (5) орнатқан кезде, конвекция режимі қосылады және қызыл индикатор жанады.
7. Орнатылған уақыт өткен соң, пеш жұмысын автоматты түрде тоқтатады (дыбыс дабылы шығады) және екі индикатор да жанады.
8. Пештен азықтарды шығару үшін, Тұтқаны (3) көлденең күйге ауыстырыңыз.
9. Қақпақты (2) шешіңіз және әзірленген тағамды Қысқыштарды (10) пайдалана отырып, шығарыңыз.

Ескерту: Жұмыс процессінде Тостаған (1) түбінде артынша оңай тазаланатын азықтардың қалдықтары жиналуы мүмкін.

ТАҒАМДАРДЫ КЕҢЕЙТУ САҚИНАСЫН ПАЙДАЛАНУ АРҚЫЛЫ ӘЗІРЛЕУ (11)

Егер Сізге осы пеште үлкен өлшемдегі өнімді әзірлеу қажет болса, мысалы: ет тілімін, тауықты, тұрама салынған күркетауықты, қазды, Сіз өнімді Тостағанда (1) орнатылып, орнықтырылған Кеңейту сақинасы (11) арқылы әзірлей аласыз. Кеңейту сақинасы (11) Сіз жақсы көретін тағамдарды әзірлеуге қосымша көлем беріп, көп ингредиенттер санын пайдалану мүмкіндігін жасайды. Сіз бір уақытта бірнеше тағам әзірлей аласыз!

Назар аударыңыз! Кеңейту сақинасы (11) нық орнықтырылып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Кеңейту сақинасын (11) орнату:

- Қақпақты ашу Түймешесін (4) басып, Қақпақты (1) көтеріңіз.
- Кеңейту сақинасын (11) Қақпақтың (1) астына орналастырыңыз.
- Пеш пайдалануға дайын.

Кеңейту сақинасын (11) алып тастау:

- Қақпақты (1) ашып, Кеңейту сақинасын (11) алыңыз.
- Қақпақты ашу Түймешесін (4) басып, Қақпақты (1) түсіріңіз.
- Қақпақты (1) жабыңыз.

Ескерту: Қақпақты (1) төмен түсірген кезде Кронштейнге (5) қолыңызды қоймаңыз.

AC

Ca

St

*To

Му

Кон

тор

орн

(мы

кей

алу

Қат

Ірі и

ері

жар

жан

тол

нұс

Ке

Кон

дөн

220

азы

Гри

Гри

пай

қал

см

Қат

Сіз

ауд

Піс

Кей

жан

ыл

орт

пісі

АСТЫ КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШТЕ ӘЗІРЛЕУДІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

One-Touch Function	Time/Temperature	Details
Cake(бәліштер-бәліштіктер)	11 min /190°C	Әр түрлі тағамдарды белгілі уақыт аралығында белгілі температуралық режимде әзірлеу үшін басыңыз
Shrimp (креветкалар)	13 min/250°C	
Pizza (пицца)	3 min/250°C	(Сіз қажетті режим орната аласыз)
Clean (тазалау)	10 min/250°C	Су қосып, майды кетіруге арналған өз бетімен тазалау Түймешесін (17) басыңыз*
Sterilize (стерилизациялау)	13 min/130°C	Асты жылыту үшін немесе стерилизациялау үшін
Turbo (турбо)	20 min/250°C	20 минутта ең жоғары температурада жылдам әзірлеуге арналған

Тостаған (1) суығанда, жұмсақ тазарту құрал қосылған сумен толтырыңыз*Мұздан ерітіп алу**

Конвекциялық пеште азықтардың көпшілігін мұздан ерітуге болады. Ол үшін азықтарды торға орналастырып, Термостатты (4) «THAW/WASH» (Мұздан ерітіп алу) позициясына орнатыңыз. Мұздан еріту үшін 1 кг азыққа шамамен 40 минут қажет. Ірі кесектерді (мысалы, сан етін) мұздан ерітіп алу процессінде кемінде 1 рет аудару қажет. Пешті кейінгі пайдалану алдында Тостағанды (1) азықтардың қалдықтарынан (мұздан ерітіп алу кезінде бөлінетін сұйықтық) мұқият тазалау қажет.

Қатырылған азықтарды әзірлеу ерекшеліктері

Ірі кесектер, мысалы, сан еті немесе құстың тұтас еті әзірлеу алдында алдын-ала мұздан ерітуді қажет етеді. Және керісінше, кейбір азықтарды (қатырылған көкеністер, жартылай дайындалған өнімдер) әзірлеу алдында мұздан ерітуге болмайды. Кейбір жағдайларда конвекциялық пеште әзірлеу уақыты кәдімгі духовкада немесе қысқа толқынды пеште әзірлеу уақытынан аз болуын ескере отырып, азық орауындағы нұсқамаға еріңіз.

Кесіліп қуырылған нан және пісірілген нан әзірлеу

Конвекциялық пеште Сіз кесіліп қуырылған нанды, пиццаны әзірлеп, нан, шелпек, дөңгелек нанды және т.б. қызартып пісіре аласыз. Биік торды (12) пайдаланыңыз және 220-230°C температурасын орнатыңыз. Осы кезде конвекциялық пеште әзірлеуде азықтарды аудару қажетсіздігі қосымша артықшылық болады.

Грильде әзірлеу

Грильде әзірлеу үшін 220-240°C температурасын орнату және Биік торды (12) пайдалану қажет. Температураны ұсынылған 220-240°C шегінде таңдау кесектердің қалыңдығына байланысты. Мысалы, қалыңдығы 3 см стейкті әзірлеу үшін, қалыңдығы 1 см стейкке қарағанда, аса төмен температура мен аса ұзақ уақыт орнату қажет. Қатырылған азықтар да әзірлеу уақытын ұзартуды талап етеді. Грильде әзірлеу кезінде Сіз әзірленіп жатқан азықтарды тағам қызартылу үшін әзірлеу процессінің ортасында аудару аласыз.

Пісіру

Кейбір азықтарды әзірлеу температурасы азықтар жабылған немесе оралған жағдайдан әдетте 20-40°C төмен болады. Әдетте торттың немесе бәліштің ортасы ылғалды болып қалады, ал олардың шеттері жақсы пісіріледі. Сондықтан пісіру үшін ортасында қуысы бар арнайы дөңгелек форма пайдалану жақсы. Кішкентай көлемдегі пісіру үшін формалар пайдалану қолайлы.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ МЕН ТЕМПЕРАТУРАСЫН ОРНАТУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Пісірілетін өнім	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Тоқаштар, тәтті тоқаштар	200	10-12
Қаттама жұмсақ нан, қаттама бәліш	150	18-20
Бәліштер, торттар, тәтті тоқаштар	150	30-35
Жүгері наны	180	18-20
Печенье	160	8-12
Шелпектер, құймақтар	180	12-15
Самсалар / Үгілмелі күлше	200	8-10
Салмасы бар ватрушкалар	160	25-30
Салмасы бар жабық бәліш	180	35-40
Нан, қабатталған нандар, тоқаштар	180	12-15
Кесек нан	160	25-30

Ескерту: әзірлеу уақыты жуық шамамен көрсетілген және негізгі рецептке, кесектің қалыңдығына және Сіздің талғамыңызға байланысты.

Қуыру

Конвекциялық пеште қуыру үшін 220-250°C температурасын орнату және Биік торды (12) пайдалану қажет. Азықтарды тікелей торға қою және ештеңемен жаппау қажет. Азықтардың бетіне әртүрлі дәмдеуіштерді себуге болады. Қалау бойынша ет, құс немесе балыққа қабықшасы алтындай және кітірлек болу үшін әзірлеу алдында өсімдік майын жағуға болады. Жуан кесектерді аудару қажет, жұқаларын аудармауға болады.

Пісіру

Ыстық ауа пеш ішінде еркін айналу үшін пісіру кезінде Аласа торды (11) қолдану қажет. Ол азықтарды өз сәлінде пісіруге мүмкіндік береді, бұл арада оларды аудару қажет емес. Конвекциялық пеште пісіру кезінде әзірлеу температурасы кәдімгі пеште әзірлеуден шамамен 25°C төмен. Пісіру кезінде Тостаған (1) түбіне сөл жинау үшін фольга салу ұсынылады.

Балапан әзірлеу

Балапанды мұқият шайыңыз және дәмдеуіштерді талғамыңыз бойынша себіңіз (тұз, қара бұрыш және сарымсақты пайдалану ұсынылады). Қуыру алдында балапанға дәмдеуіштерді бірнеше сағат ішінде сіңіруге мүмкіндік беру ұсынылады. Балапанды Тостаған (1) түбіне сөл жинау үшін алдын ала фольга салып әзірлеу ұсынылады. Әзірлену уақыты балапанның салмағына байланысты, 200°C температурасында 1 кг шамамен 30 минут.

Етті бүтін кесекпен пісіру

Етті Аласа торға (11) май қабаты жоғарыда болатындай етіп салыңыз. Талғамыңыз бойынша дәмдеуіштер себіңіз. Пісіру температурасы кәдімгі духовкада пісіргеннен шамамен 25°C төмен. Әзірлену уақыты кесектің көлеміне және әзірленетін еттің типіне байланысты.

Пісірілген нан**Торттар, тәтті тоқаштар**

Конвекциялық пешті 220-230°C температурасында 3 минут ішінде алдын ала қыздырып алыңыз. Пісіру формасын таңдаған кезде алдымен форманың Тостағанда (1) еркін жайласуына көз жеткізіңіз. Тостаған (1) түбіне Аласа торды (11) қойыңыз. Пісіру формасын ешқашан тікелей Тостаған (1) түбіне қоймаңыз.

Пісірілген нан әзірлеу кезінде температура кәдімгі духовкада әзірлегеннен әдетте 10°C төмен болады. Әзірлеу уақыты пісірілген нанның көлеміне байланысты.

Бисквит және үгілмелі күлше

Бисквит және үгілмелі күлше әзірлеуде Қуыру қаңылтыр табасын (13) Аласа торға (11)

орн
тем
Бә
Бә
құр
жә
То
Жа
(11
Жү
Кон
Қуы
тем
ша
қат

ҚО
УА

УА
(20

Наз
реп

орналастырыңыз. Қаңылтыр табаға өсімдік майын сәл жағыңыз. 220-230°C температурасында 12-15 минут пісіріңіз.

Бәліштер

Бәліштер әзірлеу уақыты негізгі рецептке байланысты, бірақ әдетте 20-25 минутты құрайды. Егер сіз дайын бәлішті жылытқыңыз келсе, 220°C температурасын орнатыңыз және 8-12 минут ішінде ысытыңыз.

Тоқаштар

Жаңа піскен тоқаштарды жылыту үшін әрбіреуін фольгамен ораңыз, оларды Аласа торға (11) орналастырыңыз, 200°C орнатыңыз және 5-7 минут ішінде ысытыңыз.

Жұмыртқа

Конвекциялық пеште Сіз шала пісірілген немесе қатқан жұмыртқаны әзірлей аласыз. Қуыру қаңылтыр табаға 6 жұмыртқаға дейін салып, оны Биік торға (12) қойыңыз. 200°C температурасын орнатыңыз, әзірлену уақыты:

шала пісірілген жұмыртқа үшін - 6 минут;

қатып пісірілген жұмыртқа үшін - 10 минут.

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

УАҚЫТ ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРА ОРНАТУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Температура(°C)	Өнім	Мөлшері	Уақыт (мин.)
200°C	Балапан	1,5 кг	40-45
200°C	Шошқаның шанжылған еті	0,5 кг	15-20
200°C	Сан еті	5 дана	30
250°C	Балық	10 кесек	20
200°C	Мидиялар	0,5 кг	5-7
250°C	Кішкентай асшаяндар	0,5 кг	5
150°C	Торт	1 кг	20
250°C	Картоп	0,5 кг	25
250°C	Ірі асшаяндар	4 дана	10
250°C	Теңіз шаяны еті	0,5 кг	10

УАҚЫТ ОРНАТУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

(200°C температурасында 1-1,5 кг салмақтағы ет үшін)

Еттің типі	Қуырылу деңгейі	Уақыт (мин.)
Бүтін кесекпен қуырылған сүйексіз сиыр еті	«қанмен» орташа қуырылған жақсы қуырылған	45-50 50-55 55-60
Сиыр еті (ростбиф, арқа бөлігі, бөктеріншек немесе жауырынның жұмсақ еті)	«қанмен» орташа қуырылған жақсы қуырылған	45-50 50-55 55-60
Тұтас пісірілген шошқаның сан еті	орташа қуырылған	55
Шошқа еті , жұмсақ еті (сүйексіз)	жақсы қуырылған	55
Шошқа еті , жұмсақ еті (сүйекпен)	жақсы қуырылған	65
Шошқаның төс еті	жақсы қуырылған	50

Назар аударыңыз! Кестедегі уақыт жуық шамамен көрсетілген. Әзірлеу уақыты негізгі рецептке байланысты.

ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Өздігінен тазалану функциясы

Конвекциялық пеш өздігінен тазалану функциясымен жабдықталған.

1. Әзірлеуден кейін пешті желіден өшіріңіз және сууға мүмкіндік беріңіз.
2. Тостағанға (1) ыдыс жууға арналған құралды қосыңыз және Тостағанға (1) шамамен 4 литр, Тостаған (1) көлемінің жартысынан аспайтындай ыстық су құйыңыз.
3. Тостағанды (1) Қақпақпен (2) жабыңыз және электр жүйесіне қосыңыз.
4. Термостатты «THAW/WASH» (Өздігінен тазалану) позициясына, ал Таймерді (5) 10 минутқа орнатыңыз.
5. Процесс аяқталғаннан кейін пешті электр жүйесінен сөндіріңіз және Тостағанды (1) жылы сумен шайыңыз.
6. Ешуақытта Қақпақ - Моторлы бөлікті (1) суға немесе қандай да бір өзге сұйықтыққа малмаңыз! Қақпақты (1) және Сүйеуішті (7) тазалау үшін, оларды жұмсақ, сәл ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ құрғақ шүберекпен мұқият кептіріңіз.
7. Өздігінен тазалану кезінде әзірлену кезінде пайдаланылған торларды және өзге аксессуарларды Тостағанда (1) қалдыруға болады.

Көдімгі тазалау

1. Пешті жүйеден сөндіріңіз және суытыңыз.
2. Ешуақытта Қақпақ - Моторлы блокты (1) суға немесе қандай да бір өзге сұйықтыққа малмаңыз! Қақпақты (1) және Сүйеуішті (7) тазалау үшін, оларды жұмсақ, сәл ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ құрғақ шүберекпен мұқият кептіріңіз.
3. Әзірлену кезінде пайдаланылған Тостағанды (1) торларды және өзге аксессуарларды жылы суда ыдыс жууға арналған құралды қосып жуыңыз және мұқият сумен шайыңыз.
4. Желдеткіштің қорғау торының катты кірлеуі жағдайында оны шешіп, ыстық сабынды ерітіндіде жуу керек. Торды ыстық сумен шайыңыз, мұқият кептіріңіз және орнына орнатыңыз.

НЕГІЗГІ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ:

Кернеу қуаты: 230 В, 50 Гц
Номиналды қуат күші: 1300 Вт
Жұмыс істеу мерзімі: 6500 цикл, 5 жылдан аспай сатып алушының күнінен бастап

Көлемі: 12л; Кеңейту сақинасын қосқандағы көлемі: 17 л

өндірушінің бас офісі :

«ЮНИТ Хандельс ГмбХ»
Австрия, Вена, А-1180,
Герстхофер штрассе, 131
«ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Ту Эксчейндж Алаңы,
Коннот Плейс 8, Орталық, Гонконг

Экспортер:

ҚХР-да жасалынған

Құралдың қолданылуы және сақталуы құрғақ және жылытпалы бөлмеде +5°C температурасынан төмен емес, атмосфералық ылғалдылығы 80% көп емес, агрессивалық қоспаларсыз болуы тиіс.

Тасылмалдау және сақтау кезінде механикалық ақаулардан және басқа да қауіпті әсерлерден сақтау керек.

Жөндеу және қалыпқа келтіру арнайы ұстаханаларда, кепілдеме талоны бойынша жасалуы тиіс.

Өндіруші өзінің өнімінің мінсіз болуына тоқтаусыз жұмыс істейтіндіктен, сәулет және техникалық сипаттамаларына хабарландырусыз өзгерістер енгізуі мүмкін.

Тауар сертификатталған.