



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство по эксплуатации



Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»
Адрес: 127566, Москва, Алтуфьевское шоссе, д.48
Изготовитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Адрес: No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province, P.R. China

65DAE41127

Уважаемый покупатель!

Примите наши искренние поздравления по случаю приобретения духового шкафа Midea. Вы сможете убедиться в правильности вашей выбор в процессе эксплуатации изделия.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы меняете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ	7
РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	7
ВСТРАИВАНИЕ	8
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ	8
ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	9
ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	10
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	10
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	12
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	35

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми. Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.
- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами. Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство.

Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.

- **Плиты могут** быть очень горячими во время их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся

в положении «OFF», когда устройство не используется.

- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.
- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла

духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.

- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум $1,5 \text{ мм}^2$.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C . Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высоко температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.

- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

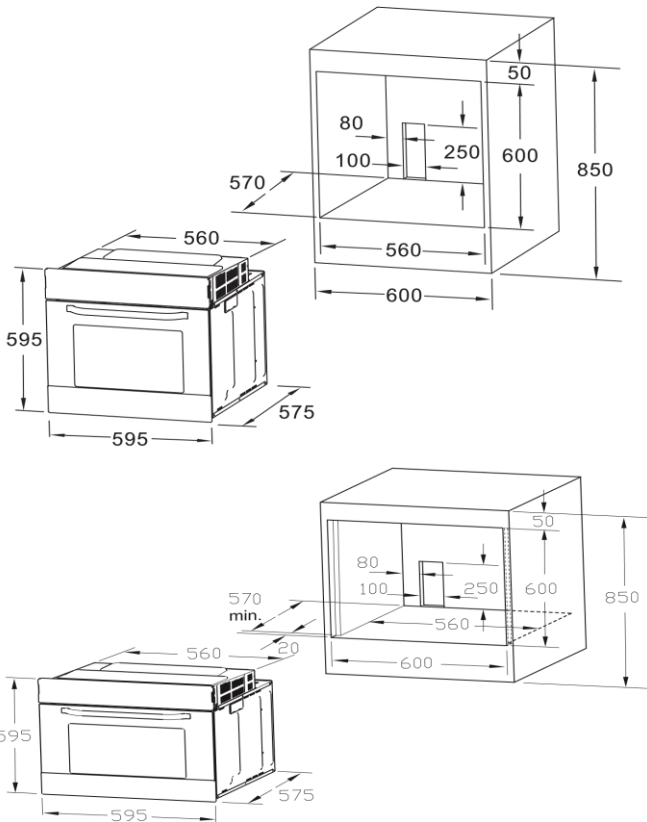
Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку. Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы, связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

ВСТРАИВАНИЕ

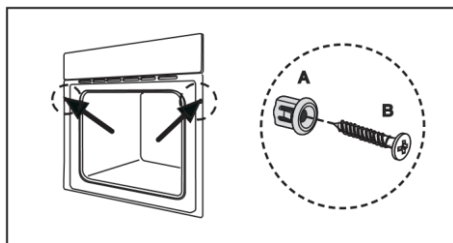
Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 70°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже:



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

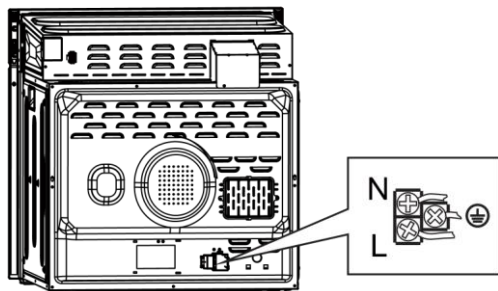
1. Установите духовой шкаф в нишу.

2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.








ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Символ	Описание функции
	Лампа, которая позволяет пользователю следить за процессом приготовления пищи без открывания двери.
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет более быстро разморозить продукты (без воздействия тепла). Это мягкий и быстрый способ ускорить размораживание продуктов и готовой пищи.

<p>----- —</p>	<p>Нижнее тепло: скрытый элемент в нижней части печи обеспечивает более концентрированное тепло продуктам, причем они не сморщиваются. Это идеальный режим для пищи, которая готовится долго – запеканок, рагу, выпечки, пиццы, т.е. там, где необходима хрустящая основа. Температуру можно выставить в диапазоне от 60 до 120 °С. Температура по умолчанию 60 °С.</p>
<p>— —</p>	<p>Обычная готовка: верхняя и нижняя часть печи работают вместе и обеспечивают обычную готовку. Температуру можно выставлять в диапазоне от 50 до 250 °С. Температура по умолчанию 220 °С. Эту функцию можно включить по выбору.</p>
<p>— — </p>	<p>Усиленная готовка: сочетание вентилятора и обычного нагревательного элемента обеспечивает лучшее проникновение тепла в пищу, что позволяет экономить до 30-40 % электроэнергии. Блюда имеют легкую корочку, сохраняя при этом влагу внутри. Примечание: данная функция подходит для поджарки больших кусков мяса при высокой температуре. Температуру можно выставить в диапазоне от 50 до 250 °С. Температура по умолчанию 220 °С.</p>
<p>~~~~~ -----</p>	<p>Функция гриля: внутренний элемент гриля периодически включается и выключается, что позволяет сохранять температуру. Температуру можно выставить в диапазоне от 180-240 °С. Температура по умолчанию 210 °С. Эту функцию можно включить по выбору.</p>
<p>~~~~~ -----</p>	<p>Двойной гриль: работают лучистый нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент. Температуру можно выставить в диапазоне от 180-240 °С. Температура по умолчанию 210 °С.</p>
<p>~~~~~ </p>	<p>Двойной гриль с вентиляцией: лучистый нагревательный элемент работает с вентиляцией. Температуру можно выставить в диапазоне от 180-240 °С. Температура по умолчанию 210 °С.</p>

	<p>Конвекция: элемент на конвекционном вентиляторе обеспечивает дополнительный источник тепла для конвекционного типа приготовления пищи: вентилятор включается автоматически, что улучшает циркуляцию воздуха в печи и обеспечивает равномерное распределение тепла. Температуру можно выставить в диапазоне от 50-240 °С. Температура по умолчанию 180 °С.</p>
	<p>Низкотемпературный  нистка: Если включена эта функция, на дисплее будет светиться иконка «РУА».</p>

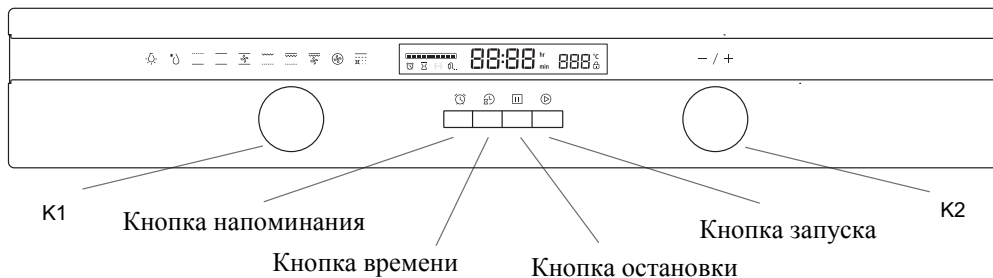
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Поставщик	MIDEA
Модель	65DAE41127
Индекс энергетической эффективности на полость	106,1
Класс потребления энергии	A
Потребление энергии на цикл при нагнетании воздуха	0,89
Потребление энергии на цикл в обычном режиме приготовления	0,99
Количество полостей	1
Источник тепла на полость	Электричество
Объем каждой полости	70 л
Напряжение	230В~/50-60Гц
Максимальная мощность	3200Вт

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки. При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков **защитных материалов** и **неприятных запахов**. Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.

Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий **значок**.




ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Настройка таймера


После подключения прибора к сети питания на дисплее высветятся символы 0:00.

1> Нажмите  , замигают часы.

2> Поверните ручку «К2», чтобы настроить таймер часов, время должно быть выбрано в диапазоне 0-23.

3> Нажмите  , замигают минуты.

4> Поверните ручку «К2», чтобы настроить таймер минут, время должно быть выбрано в диапазоне 0-59.

5> Нажмите  , чтобы закончить настройку, замигает символ «:».


Примечание: Настройка возможна в пределах 24 часов. Если время не выставлено, таймер не будет работать и будет светиться символы «0:00».




2. Настройка функций

1> Поверните ручку «К1» для выбора желаемой функции. Будет светиться соответствующий индикатор.

2> Поверните ручку «К2», чтобы настроить температуру.

3> Нажмите  , чтобы подтвердить начало приготовления пищи. Будет светиться соответствующая иконка температуры «С».

4> Если вы пропустили пункт 2, нажмите  , чтобы подтвердить начало приготовления пищи. На LED-дисплее будет отображаться температура по умолчанию.


ПРИМЕЧАНИЕ:


1> Количество шагов кодового переключателя следующее:

0-0:30 мин: шаг 1 минута



0:30-9:00 часов: шаг 5 минут

2> Количество шагов для настройки температуры 5 °С, а для гриля 30 °С.

3> Поверните ручку «K1», чтобы настроить время приготовления. Затем нажмите , чтобы начать приготовление пищи.



Если кнопка  не нажата в течение 3 секунд, печь будет готовить по предыдущему выставленному времени.

4> Поверните ручку «K2», чтобы настроить температуру. Будет светиться соответствующий индикатор.


Затем нажмите , чтобы начать приготовление пищи. Если кнопка  не нажата в течение 3 секунд, печь будет готовить по предыдущей выставленной температуре.


3. Лампа


1 > Поверните ручку «K1», чтобы выбрать функцию, будет светиться соответствующая иконка.

2> Нажмите , чтобы **начать приготовление пищи**. Будут светиться иконки  - **ess "0:00"** .




4. Функция запроса



В процессе приготовления пищи вы можете использовать функцию запроса при которой после 3 секунд  **печь** возвращается в текущий режим.


1> Во время приготовления пищи нажмите , чтобы проверить текущее время.

2> Если таймер был выставлен, нажмите , чтобы узнать текущее время.

5. Блокировка от детей

Чтобы заблокировать: нажмите  и  одновременно на 3 секунды вы услышите долгий звуковой сигнал, означающий, что блокировка от детей включена, после чего будет светиться индикатор 




Разблокирование :нажмите  и  одновременно на 3 секунды, вы услышите долгий звуковой сигнал, означающий, что **печь была разблокирована.**



Примечание: Если во время работы **печ** вы хотите остановить ее, нажмите кнопку остановки. Эту кнопку не обязательно зажимать долго, достаточно быстрого нажатия.

6. Функция напоминания:






В электропечи имеется функция напоминания, которая в течение 9 часов может напомнить вам начать приготовление пищи в определенное время (от 1 минуты до 9 часов). Данную функцию можно выставить только в режиме ожидания.

Чтобы включить функцию напоминания:


- 1> Нажмите кнопку  ;
- 2> Поверните ручку «K2», чтобы выставить часы времени напоминания.
- 3> Снова нажмите кнопку  ;
- 4> Поверните ручку «K2», чтобы выставить минуты времени напоминания.
- 5> Нажмите кнопку  , чтобы подтвердить время начала приготовления.

Примечание: после установки времени, печь 10 раз подаст звуковой сигнал, после чего символ  исчезнет с экрана. Вы можете отключить напоминание, нажав кнопку  .

7. Функция запуска/паузы/отмены

- 1> Если было задано время приготовления пищи, нажмите кнопку   . Если приготовление было поставлено на паузу, нажмите  , чтобы пища готовилась дальше.
- 2> В процессе приготовления пищи нажмите  , чтобы поставить **электропечь** на паузу. Нажмите  , дважды, чтобы отменить приготовление пищи.

8. Функция энергосбережения

- 1> В режиме ожидания или если включена функция напоминания, зажмите  на 3 секунды, LED-дисплей потухнет и **электропечь** перейдет в режим энергосбережения.
- 2> Если в режиме ожидания в течение 10 минут не будет задано


никаких команд, LED-дисплей потухнет и **электропечь** перейдет в режим энергосбережения.

3> Чтобы вывести **электропечь** из режима энергосбережения, нажмите любую кнопку или поверните любую ручку.

9. **Низкотемпературная очистка** (только в некоторых моделях)

Данная функция позволяет тщательно очистить **полость** духовки.

1> Поверните ручку «K1», чтобы выбрать функцию **низкотемпературной очистки**. На LED-дисплее высветится символ «PYA».

2> Нажмите  , чтобы подтвердить начало приготовления. Время по умолчанию выставлено на 2 часа. На LED-дисплее будет светиться символ «PYA».

3> Поверните ручку «K1», чтобы изменить время очистки (можно выставить 1:30 или 2:00 часа).

Примечание **A** Если **дверца печи** открыта, кнопка старта не будет работать, на дисплее высветится «ДВЕРЬ», «PYA».

B Если температура в центре **электропечи** превышает 200 °С, нажатие на кнопку отмены переводит **электропечь** в режим ожидания. Если температура выше 300 °С, при нажатии на кнопку запуска высветится индикатор «ОХЛАЖДЕНИЕ».

C Если в обычном рабочем режиме будет открыта дверца, нагреватель перестанет работать, на дисплее высветится **индикатор «ДВЕРЬ»**, вы услышите звуковой сигнал до тех пор, пока не будет закрыта дверца или нажата кнопка отмены.

D Если по окончании **низкотемпературной очистки** температура в духовке менее 300 °С, LED-дисплей отключится.

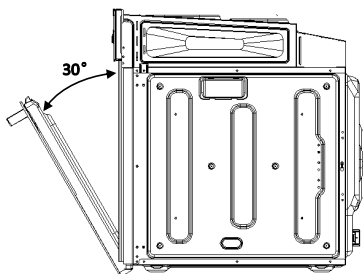
E Перед тем, как включать функцию **низкотемпературной очистки**, убедитесь, что духовка пустая и в ней нет воды. Не кладите ничего внутрь (напр., сковородки, противни, поддоны, **выдвижные полки** и т.д.), т.к. процесс очистки может повредить их.

10. Правильное закрывание дверцы

Если дверь открыта под углом $> 30^\circ$, ее можно зафиксировать в любом положении.


Если дверь открыта под углом $\leq 30^\circ$, дверца медленно закроется при помощи амортизатора.




Пожалуйста, закрывайте дверцу аккуратно.





11. Функция резервирования

1> Чтобы использовать эту функцию, необходимо заранее выставить таймер, после чего выставить время резервирования. Не нажимайте кнопку таймера, поверните ручку «K1», чтобы выбрать функцию.

2> Нажмите кнопку , чтобы выставить время и температуру приготовления пищи. Поверните ручку «K1», чтобы выставить время, и ручку «K2», чтобы настроить температуру.


3> Нажмите кнопку , чтобы закончить настройку функции. На дисплее высветится индикатор . Не будет никаких других сигналов. Время сохранения можно проверить, нажав на кнопку . Через 3 секунды на дисплее снова будет показываться время.

4> В данной функции приготовление пищи начнется автоматически после звукового сигнала. Будет светиться символ  , а остальные индикаторы будут работать как обычно.

Примечание:

1. Включение лампы, размораживание и датчик нельзя зарезервировать.
2. При резервировании нажмите один раз кнопку отмены, на дисплее высветятся время и температура резервирования, а иконка меню будет светиться постоянно. Снова нажмите кнопку, на дисплее высветится таймер. При нажатии на кнопку запуска электрической плиты вернется в режим резервирования.
3. Функция напоминания не работает в режиме резервирования, и наоборот.


12. Датчик для мяса:

1> В режиме ожидания воткните датчик для мяса, на дисплее высветится индикатор «ДАТЧИК», и замигает иконка .

Поверните ручку «К1», чтобы выбрать необходимую функцию, после чего высветится соответствующий индикатор.

Схема функциональной последовательности: 

Нажмите , чтобы подтвердить выбор функции.

3> Поверните ручку «К2», чтобы выставить температуру. Нажмите  чтобы подтвердить использование датчика.

На маленьком LED-дисплее будет отображаться температура, а на большом будет светиться индикатор «ДАТЧИК».

4> По окончании приготовления мяса 5 раз прозвучит звуковой сигнал. По достижении нужной температуры высветится соответствующий индикатор. Если вы вынули датчик из мяса, он перейдет в режим ожидания, а на дисплее будет отображаться время приготовления.

Примечание:

А) Диапазон температур от 50 до 150 градусов.

В) Во время работы датчика время приготовления пищи невозможно выставить.


С) В процессе приготовления нажмите кнопку стоп один раз, электроплита остановится, замигает LED-дисплей. Нажав на кнопку стоп еще раз, вы можете остановить текущее приготовление пищи.

Д) Если вы воткнули датчик в мясо или вытащили его, будут остановлены все программы.

Е) Если после запуска программы на дисплее отображается символ «Ег-3», это означает, что в датчике произошло короткое замыкание. Ремонтировать датчик должны квалифицированные специалисты.

13. Примечание

1> Лампа в **электропечи** будет светиться во всех режимах, кроме **низкотемпературной очистки**.

2> Если была **запущена** программа приготовления пищи, но кнопка  не была нажата в течение 5 минут, на дисплее будет отображаться текущее время или **электропечь** перейдет в режим ожидания, после чего программа будет отменена.

3> Если вы правильно нажимаете на кнопки, они издают «пикающий» звук. Если вы нажимаете на кнопки слишком слабо, они не будут реагировать.

4> По окончании приготовления пищи 5 раз прозвучит звуковой сигнал.

ЧИСТКА И УХОД

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Чтобы продлить срок службы духовки, необходимо достаточно часто очищать ее, принимая во внимание, что:

1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.

2. Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой. При этом нельзя использовать абразивные порошки или вещества, вызывающие коррозию, так как они могут повредить эмалированные или стальные детали или способствовать появлению пятен на стальных деталях.

3. Если такие пятна трудно удалить, следует использовать специальные средства, имеющиеся на рынке. После очистки деталей рекомендуется тщательно ополоснуть и высушить их. Внутри духовку следует тщательно промыть непосредственно после приготовления пищи, пока духовка еще не остыла, горячей водой с мылом; следы мыла полностью удалить посредством ополаскивания, а затем полностью осушить внутреннюю часть духовки. Нельзя использовать абразивные детергенты (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки, которые предназначены для мытья тарелок, а также кислоты (которые используются для удаления известкового и иного налета), так как такие средства могут повредить эмаль.

3. Если имеется грязь или пятна жира, удалить которые особенно трудно, следует использовать специальные

средства для чистки духовок и строго соблюдать инструкции, которые приводятся на их упаковке.

4. Если духовкой пользуются в течение длительного времени, в ней может образоваться конденсат. Конденсат следует удалять при помощи мягкой ткани.

5. Спереди внутри духовки имеется резиновое уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя применять никаких абразивных средств или предметов. Если уплотнение будет повреждено, следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.

6. Категорически запрещается выстилать дно духовки алюминиевой фольгой, так как фольга аккумулирует тепло, а это может привести к нарушению процесса приготовления пищи и даже к повреждению эмали.

7. Стекланную дверцу следует мыть, используя какое-либо неабразивное средство или губку, а затем досуха протирать мягкой тканью.

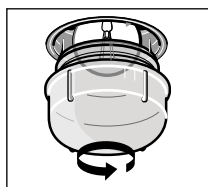
8. При очистке дверного стекла духовки не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут оставить на поверхности царапины. Подобные дефекты могут привести к разрушению стекла.

9. После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

Установка двери обратно

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

Замена лампочки в духовке



Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт,

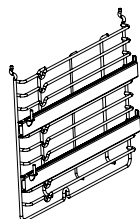
220-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°С или выше.

АКСЕССУАРЫ

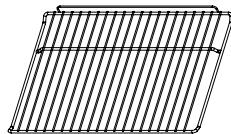
Датчик для мяса: перед использованием воткните **датчик** в центр самого толстого куска мяса или во внутреннюю часть мяса птицы, подальше от костей и жира. Поставьте пищу в **печь** и подключите **датчик** для мяса. **Датчик** должен находиться как можно дальше от источника тепла. Закройте дверь **печи**.



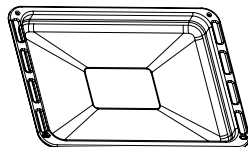
Телескопический поддон: в некоторых моделях **имеется** **телескопический поддон**, что облегчает использование **электропечи**. Такой **поддон** можно снять для очистки – нужно всего лишь открутить крепежные болты.



Проволочные полки: **используются** для гриля, жарки мяса, выпечки.

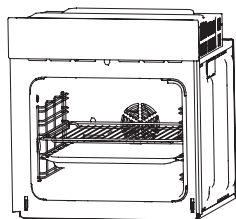


Универсальный **поддон:** используется для приготовления большого количества пищи – пирожков, выпечки, замороженной еды, либо для сбора жира и мясных соков.



РАСПОСЛАЖЕНИЕ ПОЛОК:

Для безопасной работы убедитесь, что **полки** в **печи** зафиксированы правильно на боковых фиксаторах. Это позволит осторожно и гладко вытаскивать **полки**, причем выпадение пищи исключено.




СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев

с вентилятором»  , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим

«Верхний и нижний нагрев с вентилятором»  ,


так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.
3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку и в первую очередь вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.
4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

Использование гриля




В подобной многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль»  , помещая блюдо под центром гриля (который расположен между 3-й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»

 особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не

только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

Важно: *На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.*

Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии (до 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры. В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на 10°C и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10°C .

Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на одной и той же стадии приготовления пиццы результаты не одинаковы - следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим *«Верхний и нижний нагрев с вентилятором»*

- 1 Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;
- 2 Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени;

при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

- 3 Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.
- 4 Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.
- 5 Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180 °С до 220°C.



При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C-220°C), а затем переключить духовку на более низкую температуру.



Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует

помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

Поворотный переключатель режимов	Блюдо	Вес (в кг)	Положение полки, считая снизу	Время предварительного нагревания (мин)	Положение ручки термостата	Время приготовления (мин)
Режим «Верхний и нижний нагрев» 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35

<p>Режим «Верхний и нижний нагрев с вентиля- тором»</p> 	Пицца (на двухполках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Макрель	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 полке)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 полках)	1,0	2-4	10	170	20-25
Пикантные пирожки	1,5	3	15	20	25-30	
<p>Режим «Двойной гриль»</p> 	Образование великолепной румяной корочки		3/4			

<p>Режим «Гриль»</p> 	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	3/4	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные сэндвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3
<p>Режим «Двойной гриль с вентилятором»</p> 	Цыпленок гриль	1,5	3	5	200	55-60

Примечание Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов. При приготовлении пищи на гриле или на гриле с распределением тепла посредством вентилятора на первой снизу полке необходимо всегда устанавливать поддон.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

■ Нельзя утилизировать электрические устройства как не рассортированные муниципальные отходы; следует использовать отдельные приспособления для сбора подобных отходов.

Необходимо связаться с местными властями и получить у них информацию об имеющейся в наличии системе сбора подобных отходов.

Если электрические устройства утилизируются на полигонах захоронений или на свалках, вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды, попасть в пищевую цепь и оказать негативное влияние на здоровье и самочувствие.

