

Руководство пользователя
Конвекционной печи
МЮ 23 W

scandomestic

Внимательно прочитайте это руководство!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ - ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании вашей электрической духовки / конвекции всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

- 1 Прочитайте все инструкции.
- 2 Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда используйте ручки или ручки.
- 3 Внимательное наблюдение необходимо, если прибор используется детьми или рядом с ними.
- 4 Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или какие-либо части духового шкафа в воду или другие жидкости.
- 5 Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или прилавка и не касался горячих поверхностей.
- 6 Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор неисправен или поврежден каким-либо образом. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
- 7 Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем, может привести к опасности или травме.
- 8 Не устанавливайте на или рядом с горячей газовой или электрической горелкой.
- 9 При работе духовки оставляйте по крайней мере четыре дюйма свободного пространства со всех сторон духовки, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
10. Отключайте от розетки, когда он не используется и перед чисткой. Дайте остыть перед тем, как надевать или снимать детали, а также перед чисткой.
- 11 Для отключения поверните регулятор времени в положение ВЫКЛ, затем выньте вилку. Всегда держитесь за вилку и никогда не тяните за шнур.
- 12 При перемещении поддона, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.

13 Не накрывайте какую-либо часть духовки металлической фольгой. Это может привести к перегреву духовки.

14 Будьте предельно осторожны при снятии поддона, стоек или утилизации горячей смазки или других горячих жидкостей.

15 Не чистите внутреннюю часть духовки металлическими губками, они могут отломать подушку и коснуться электрических частей, что может привести к поражению электрическим током.

16 Запрещается помещать в электрическую духовку негабаритную пищу или металлическую посуду, так как это может привести к пожару или риску поражения электрическим током.

17 Во время работы может возникнуть пожар, если печь накрывается или касается легковоспламеняющихся материалов, включая занавески, драпировки, стены и т. П. Не храните какие-либо предметы в верхней части прибора во время работы.

18 Особые меры предосторожности следует соблюдать при использовании посуды для приготовления пищи или выпечки, изготовленной из чего-либо, кроме металла или жаропрочного стекла.

19 Убедитесь, что ничто не касается верхних или нижних элементов духовки.

20 Не кладите в печь какие-либо из следующих материалов: картон, пластик, бумага или что-либо подобное.

21 Не храните никакие материалы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей, в этой печи, когда она не используется.

22 Всегда надевайте защитные, утепленные перчатки для духовки при установке или удалении предметов из горячей духовки.

23 Этот прибор имеет закаленную, безопасную стеклянную дверь. Стекло более прочное, чем обычное, и более устойчивое к поломкам. Закаленное стекло все еще может разбиться по

краям. Избегайте царапин на поверхности двери или порезов.

24 Это устройство выключено, когда кнопка управления таймером находится в положении «OFF».

25 Не используйте на открытом воздухе.

26 Не используйте прибор не по назначению.

27 Поверхности могут нагреваться во время использования

28 Дверца или внешняя поверхность могут нагреваться во время работы прибора.

29 Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

30 Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если им дали надзор или инструкции относительно безопасного использования устройства и понять, связанные с этим опасности Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание пользователя не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и находятся под присмотром.

31 Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

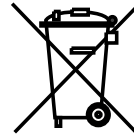
32 Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

33 это устройство не должно питаться от внешнего переключающего устройства, такого как таймер.

Правильная утилизация этого продукта

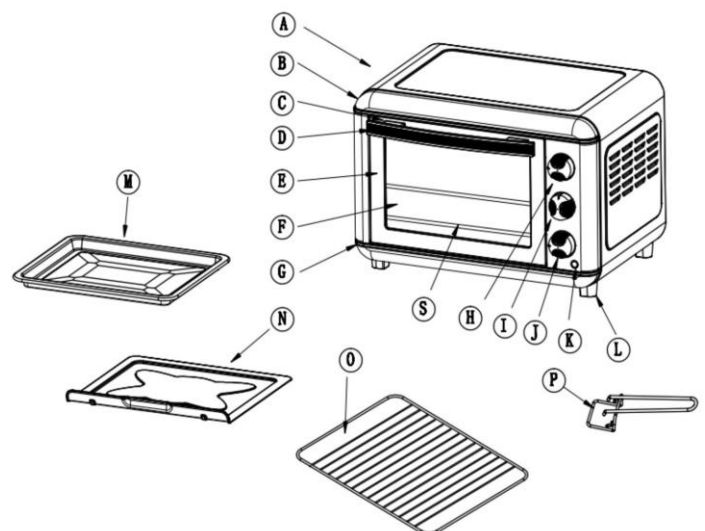
Эта маркировка указывает на то, что этот продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных

ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для экологически безопасной переработки.



- В:** передняя панель
- С:** Верхняя декоративная планка D: Дверная ручка
- Е:** Дверная рама
- Г:** стеклянная дверь
- Г:** Нижняя декоративная полоса
- Н:** регулятор температуры
- И:** Ручка управления функциями
- Ж:** Ручка управления таймером

Знакомство с вашей конвекционной печью ГЛАВНЫЙ КОМПОНЕНТ



- A:** Корпус
- K:** Панель управления и индикатора
- L:** Ножки
- M:** Лоток для выпечки
- N:** Лоток для жира и крошек

- O: Решётка
- P: Ручка для лотка
- S: Нагревательный элемент

Прочитайте все разделы этой брошюры и внимательно следуйте всем инструкциям.

Перед использованием вашей конвекционной печи

Перед первым использованием электрической духовки с конвекцией обязательно:

- 1 Прочитайте все инструкции, включенные в это руководство.
- 2 Убедитесь, что духовка отключена и регулятор времени находится в положении «ВЫКЛ».
- 3 Вымойте все аксессуары в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- 4 Тщательно просушите все принадлежности и соберите в духовке, включите духовку в розетку, и вы готовы использовать новую электрическую духовку.
- 5 После повторной сборки вашей духовки мы рекомендуем вам использовать ее при самой высокой температуре (230 ° C) на функции тоста в течение примерно 15 минут, чтобы устранить остатки упаковки, которые могут остаться после отправки. Это также удалит все следы изначально присутствующего запаха.

Обратите внимание: начальная операция запуска может привести к минимальному запаху и дыму (около 15 минут). Это нормально и безвредно. Это связано с горением защитного вещества, нанесенного на нагревательные элементы на заводе.

Используя вашу конвекционную печь

О конвекционной кулинарии

Конвекционная готовка сочетает в себе движение горячего воздуха с помощью вентилятора с обычными функциями (жарить, выпекать и жарить). Конвекционная готовка во многих случаях обеспечивает более быстрое приготовление, чем обычная электрическая духовка. Вентилятор мягко направляет воздух в каждую область пищи, быстро подрумянивая, хрустя и запечатываясь во влаге и аромате. Он создает более равномерную температуру вокруг пищи за счет движения воздуха, так что пища готовит / печет / жарится

равномерно по сравнению с обычными духовками в горячих и холодных местах. Функция конвекции позволяет готовить / выпекать при более низких температурах, что экономит энергию и помогает поддерживать кухонный холодильник. Конвекционный воздух перегрет и циркулирует вокруг еды, поэтому она готовит еду значительно быстрее, чем обычные печи.

Используя вашу конвекционную печь

Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими функциями печи и аксессуарами перед первым использованием:

- Контроль температуры (H): выберите желаемую температуру от 100 ° C до 230 ° C для выпекания на гриле или поджаривания.
- Функциональное управление (I): эта печь (CS2801C) оборудована четырьмя положениями для различных нужд приготовления
 - Четырехступенчатый переключатель нагрева: Выкл. / Жарить / Выпекать / Тост / Выкл.
 - Жарить: Для жарки рыбы, стейка, птицы, свиных отбивных и т. Д. (Верхний нагрев)
 - Выпекать: для тортов, пирогов, печенья, домашней птицы, говядины, свинины и т. Д. (Нижний нагрев)
 - Тост: для хлеба, кексов, замороженных вафель, пиццы и т. (верхний и нижний обогрев)
- Таймер (J): при включении активировать сегмент таймера управления, поверните вправо (по часовой стрелке), чтобы поднять тост или использовать в качестве таймера. Эта функция также имеет звонок в конце запрограммированного времени.
- Конвекционный вентилятор: конвекционный вентилятор работает автоматически при каждой настройке. Когда желаемая температура и функция выбраны, установите таймер в желаемое положение. Вентилятор конвекции начнет работать.
- Включите неоновый свет «ON»: он горит при каждом включении духовки.
- Противень для выпекания (M): для жарки и запекания мяса, птицы, рыбы и различных других продуктов. Также используется при использовании ручки гриля для улавливания капель.
- Подставка для проволоки (O): для поджаривания, выпекания и общего приготовления в запеканках и стандартных противнях.

ВНИМАНИЕ: ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ РИСКА ТРАВМ ИЛИ ОЖОГОВ, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ

ПОВЕРХНОСТЯМ, КОГДА ПЕЧЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Всегда соблюдайте предельную осторожность при извлечении противня, проволочной стойки или любого горячего контейнера из горячей печи. При извлечении горячих предметов из духовки всегда используйте ручку или подставку для духовки.

Обжарка в духовке

Поджарьте свой любимый кусок мяса до совершенства. Духовка может готовить до 8 фунтов курицы или индейки и до 6 фунтов жаркое. Было предоставлено руководство, чтобы помочь вам с жареным временем.

Тем не менее, мы рекомендуем периодически проверять ход приготовления с помощью термометра для мяса. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 230 ° C. Мы не рекомендуем использовать пакеты для запекания в духовке или стеклянные контейнеры в духовке. Никогда не используйте пластиковый картон, бумагу или что-либо подобное в духовке.

операции

- Поставьте решетку в духовку в самое нижнее положение.
- Поместите приготовленную пищу в любую жаровню. Если вы хотите использовать противень для выпекания (жаровня / противень), то вам не нужно вставлять решетку для выпечки, поскольку противень закрепляется на направляющих подставки духового шкафа.
- Установите ручку регулировки температуры на нужную температуру.
- Поверните регулятор времени в положение «ON».
- Чтобы проверить или удалить жаркое, используйте ручку лотка, предоставленную для того, чтобы вы могли вставить жаркое внутрь и наружу.
- По окончании приготовления поверните ручку управления временем в положение «ВЫКЛ».

Руководство по обжарке

Результаты приготовления могут отличаться. Отрегулируйте это время в соответствии с вашими индивидуальными требованиями.

МЯСО	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Жаркое из говядины	230°C	30-35мин
Свинина жареная	230°C	40-45 мин
ХАМ	230°C	35-40 мин
КУРИЦА	230°C	25-35 мин
ИНДИЙКА	230°C	25-30 мин

Примечание: все времена жарения основаны на мясе при температуре холодильника. Замороженное мясо может занять значительно больше времени. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать термометр для мяса.

Жарка

Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при 230 ° C.

Работа

- Установите регулятор температуры на 230 ° C.
- Поверните ручку управления функцией на BROIL. Разогрейте духовку.
- Поместите решетку на противень.
- Положите продукты на решетку и вставьте в верхнюю стойку.
- Пищу следует размещать как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Установите регулятор температуры на соответствующую температуру.
- Смазывайте пищу соусами или маслом по желанию.
- Поверните регулятор времени в положение «ON».
- желательно оставить дверь слегка приоткрытой
- перевернуть еду
- Желательно оставить дверь слегка приоткрытой
- Переверните еду на полпути в течение предписанного времени приготовления.

в середине предписанного времени приготовления

- После завершения варки поверните регулятор времени в положение «OFF». приготовление еды.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОЙ ПЕЧИ

RIB STEAK 230 ° C 25-30 мин

T-BONE STEAK 230 ° C 25-30 мин

ВИД МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
РИБ СТЕЙК	230°C	25-30 мин
Т-БОН СТЕЙК	230°C	25-30 мин
ГАМБУРГЕР	230°C	25-28 мин
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ	230°C	40-45 мин
БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ	230°C	30-40 мин
СНИСКЕН LEGS	230°C	30-35 мин
РЫБНЫЕ ФИЛЕ	230°C	20-25 мин
ЛОСОСЕВЫЙ СТЕЙК	230°C	20-25 мин

Примечание: все времена варки основаны на мясе при температуре холодильника. Замороженное мясо может занять значительно больше времени. Поэтому настоятельно рекомендуется использовать термометр для мяса.

ТОСТЫ

Обратите внимание, что функция TOAST использует все нагревательные элементы. Печь большой емкости позволяет поджаривать от 4 до 6 ломтиков хлеба, 6 кексов, замороженных вафель или замороженных блинов. Когда поджариваете только 1 или 2 блюда, положите еду на противень в центре духовки.

операции

- Установите регулятор температуры на 230 ° C.
- Поверните ручку управления функциями в положение TOAST.
- Поместите продукты, которые будут поджарены, на решетку.
- Поверните ручку управления временем в положение «ON».
- Звонит звонок, чтобы сообщить об окончании цикла тостов.

Примечание. Проволочная стойка должна располагаться посередине духовки так, чтобы выемки были направлены вниз.

Выпечка

Обратите внимание, что функция BAKE использует только нижние нагревательные элементы. Для достижения наилучших результатов

рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 15 минут при температуре 230 ° C.

операции

- Установите регулятор температуры на 230 ° C.
- Поверните ручку управления функцией на BAKE. Затем разогрейте духовку.
- Поместите решетку на нижнюю или среднюю направляющую.
- Положите продукты на решетку и вставьте в нее.
- Пищу следует размещать как можно ближе к нижнему нагревательному элементу, не касаясь его.
- Установите регулятор температуры на соответствующую температуру.
- Смазывайте пищу соусами или маслом по желанию.
- Поверните регулятор времени в положение «ON».

Расположение проволочных стоек

Пирожки - используйте нижнюю и среднюю поддержку.

Слоеные пирожные - используйте только нижнее руководство по поддержке (выпекайте по одному за раз).

Пироги - используйте нижнюю и среднюю направляющие поддержки.

Когда выпечка завершена, поверните регулятор времени в положение «Выкл» «OFF»

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Всегда соблюдайте предельную осторожность при извлечении противня, проволочной стойки или любого горячего контейнера из горячей печи. При извлечении горячих предметов из духовки всегда используйте ручку или подставку для духовки.

Уход и Чистка

Предупреждение: Обязательно отключите духовку и дайте ей остыть перед чисткой.

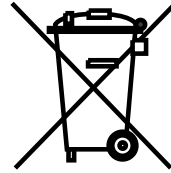
Ваша печь имеет непрерывное чистое покрытие, которое автоматически очищается при нормальной работе. Любое разбрызгивание, которое происходит во время приготовления и вступает в контакт с непрерывным покрытием, окисляется во время работы печи. При желании протрите стены влажной губкой, тканью или нейлоновой губкой и мягким моющим средством. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТАЛЬНЫЕ ШЕРСТЯНЫЕ ЧАСТИ

ДЛЯ ОБРАБОТКИ ШЕРСТЯНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
АБРАЗИВНЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ИЛИ ОЧИСТИТЬ СТЕНЫ
С МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ПОСУТОЧНЫМ, ВСЕ ЭТИ
МЕТОДЫ МОГУТ ПОВРЕЖДАТЬ НЕПРЕРЫВНОЕ
ЧИСТЫЕ ПОКРЫТИЯ.

Все аксессуары следует мыть в горячей мыльной воде или можно мыть в посудомоечной машине. Дверь можно протереть влажной губкой и вытереть насухо бумажным или тканевым полотенцем. Очистите снаружи влажной губкой. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЙ ОЧИСТИТЕЛЬ, ЭТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВНЕШНЮЮ ОТДЕЛКУ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНУЮ ЧИСТЯЩУЮ ПЛИТКУ ДЛЯ ОЧИСТКИ ИЛИ СТАЛЬНОЙ ШЕРСТИ на Сковороде, так как это может повредить финишную отделку фарфора. ДАВАЙТЕ ВСЕ ЧАСТИ И ПОВЕРХНОСТИ СУХОГО ТИПА ДО ТОГО, ЧТОБЫ ПОДКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ.

ВНИМАНИЕ!

Упаковка может быть опасной для детей!



При чистке никогда не снимайте волноводную пластину.

Убедитесь, что пластина волновода установлена правильно и не пострадала.