

Руководство по эксплуатации

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Модель:

В10 QX702В

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием духового шкафа и всегда храните его в доступном месте для получения необходимой информации.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Поздравляем Вас с покупкой электрического духового шкафа Galatec!

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства в течение всего периода эксплуатации и передайте его вместе с прибором, если он перейдет к другому владельцу.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по установке и эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.

Изображения, приведенные здесь, предоставлены для справки, фактический внешний вид изделия может отличаться.

Содержание

Правила безопасности	4
Описание электроприбора	6
Установка	7
Эксплуатация	9
Чистка и обслуживание	16
Устранение неисправностей	17
Приготовление выпечки	18
Технические характеристики	24



Сохраняйте кассовый чек, инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. Гарантийный талон и инструкция, прилагаемый к прибору, при утере не возобновляется. Изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной Вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании электроприбор сильно нагревается. Не касайтесь нагревающих элементов, находящихся внутри электродуховки.

ВНИМАНИЕ: При пользовании электродуховкой эксплуатируемые части могут нагреваться. Не позволяйте детям находиться рядом с прибором, чтобы избежать ожогов.

- Не ставьте посуду на открытую дверцу электродуховки.
- Чтобы не вызвать короткого замыкания, не применяйте для чистки электроприбора пароочистительные устройства.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повышению его хрупкости.
- Следует строго соблюдать правила и положения данной инструкции по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации электродуховки лиц, не знакомых с содержанием данной инструкции.
- При использовании электроприбор нагревается, избегайте касания нагревательных элементов внутри духовки.
- Повреждённый шнур электропитания подлежит замене специалистом, обладающим необходимой квалификацией.
- Не позволяйте детям играть с электродуховкой.

ВНИМАНИЕ: Во избежание удара током при замене лампы убедитесь, что электроприбор отключен от сети.

- Не допускайте детей до 8 лет к электроприбору, если они не находятся под постоянным присмотром.
- К эксплуатации электроприбора допускаются дети 8 лет и старше и лица с ограниченными физическими или умственными возможностями и сниженной сенсорикой, а также лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с электродуховкой.
- Электроприбор должен находиться на безопасном расстоянии от электропроводки.
- При обнаружении технической неисправности отключите электроприбор от сети и обратитесь в сервисную службу.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного исполь-

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственное использование энергии экономит деньги и сохраняет окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Способы экономии:

- Используйте остаточное тепло электродуховки. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени. Важно: при использовании таймера установите соответствующее меньшее время приготовления в зависимости от готовящегося блюда.
- Дверца электроприбора должна быть закрыта. При неплотно закрытой дверце происходит утечка тепла через уплотнители. Плотно закройте дверцу.
- Не устанавливайте электродуховку в непосредственной близости от холодильника/морозильной камеры. В противном случае увеличивается потребление энергии.

РАСПАКОВКА



Защитная упаковка предохраняет электроприбор от повреждений во время перевозки.

После вскрытия утилизируйте упаковку способом, не наносящим вреда окружающей среде. Все материалы упаковки экологически безвредны, на 100% пригодные для вторичной переработки и маркированы соответствующим образом.

ВНИМАНИЕ: При распаковке не допускайте детей к упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, детали из полистирола и т.д.).

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

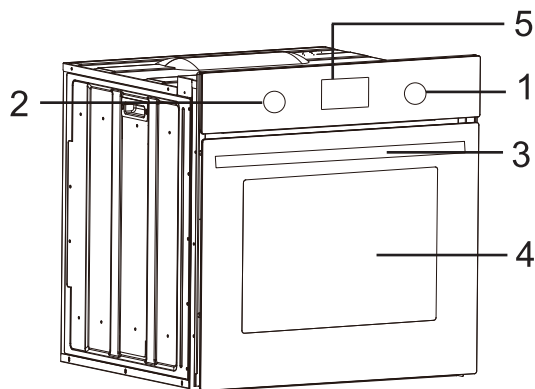


Старую бытовую технику следует не просто утилизировать как обычные бытовые отходы, а сдать в центр сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

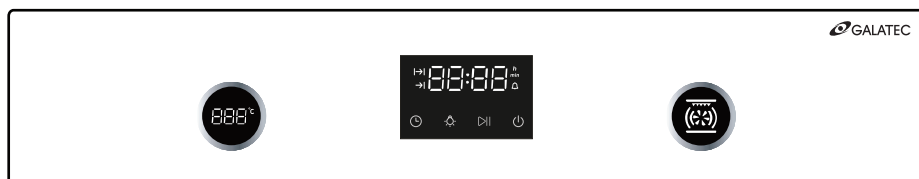
Символ, изображенный на изделии, в инструкции по эксплуатации или на упаковке, обозначает, что оно пригодно для переработки.

Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки и снабжены табличкой с соответствующей информацией. Перерабатывая материалы или детали бывших в употреблении устройств, вы вносите существенный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о центрах утилизации бывшей в употреблении бытовой техники можно получить в местных органах управления.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



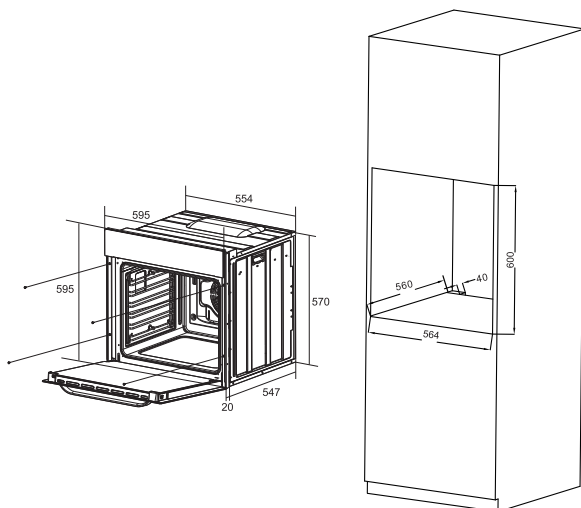
1. Регулятор режима работы
2. Регулятор температурного контроля
3. Ручка дверцы электродуховки
4. Дверца электродуховки
5. Электронный дисплей

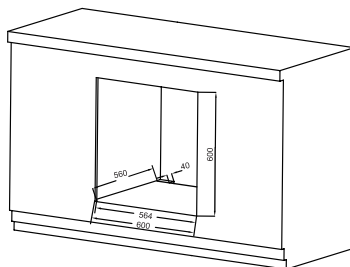
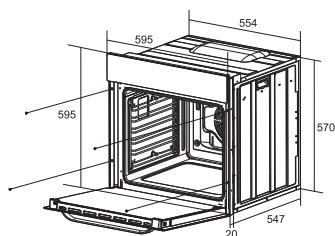


УСТАНОВКА

Установка электродуховки

- Кухня должна быть сухой, с хорошей вентиляцией, соответствующей действующим техническим условиям.
- Главный кабель позади духовки должен располагаться таким образом, чтобы он не касался задней панели духовки. Эта часть духовки нагревается при эксплуатации.
- Это встраиваемая электродуховка, а это значит, что ее задняя и боковые стенки будут находиться рядом с предметом мебели или стеной. Покрытие или шпон, применяемый на встроенной мебели, необходимо наносить на термостойкий клей (100°C). Это предотвратит деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, оставьте около 2 см свободного пространства вокруг электродуховки. Стена за устройством должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы ее задняя сторона может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духовки необходимо отверстие с размерами, указанными на схеме.
- Электродуховка должна быть заземлена.
- Полностью установите электродуховку в нишу, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на схеме.





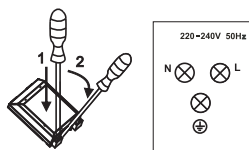
Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ: Все работы, связанные с электричеством, должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск на проведение таких работ. Не допускаются модификации или намеренные изменения системы электроснабжения.

- Перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное в паспорте изделия, соответствует напряжению действующей сети.
- Заземляющий провод должен быть установлен таким образом, чтобы он был последним извлекаемым в случае выхода из строя предохранительного устройства шнура электропитания.
- Шнур электропитания должен располагаться за электродуховкой таким образом, чтобы он не касался задней панели устройства из-за тепла, выделяемого им во время работы.

Подключение должно осуществляться квалифицированным электриком.

- С помощью отвертки открыть крышку разъема на задней панели устройства. Открыть два замка, расположенных по обеим сторонам нижней части разъема.
- Шнур электропитания должен проходить через предохранительно-разгрузочное устройство, предохраняющее сетевую кабель от отсоединения.
- Затянуть отверткой предохранительно-разгрузочное устройство и закрыть крышку разъема.



Цветовая маркировка

На провода шнура электропитания нанесена следующая цветовая маркировка:

L = токонесущий, коричневый или черный.

N = нейтраль, синий или белый. Проверьте правильность N-соединения!



Заземление, зеленый или желто-зеленый.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом эксплуатации следует:

- Снять упаковку, протереть внутреннюю часть электродуховки.
- Вынуть и промыть детали электродуховки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- В помещении включить вентиляцию или открыть окно.
- Прогреть электродуховку до температуры 250°C в течение 30 мин., удалить образовавшиеся пятна и тщательно вымыть.

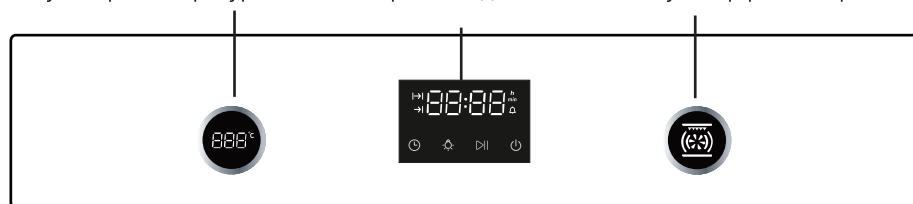
ВНИМАНИЕ: При первом прогреве электродуховки в течение 30 мин. допустимо появление дыма и специфического запаха.

Панель управления

Регулятор температуры

Электронный дисплей

Регулятор режима работы



— Время приготовления

— Вкл. / выкл.

— Окончание времени приготовления

— Подсветка

— Настройка времени

— Таймер

— Старт / Пауза

Правила пользования электродуховкой

1. После включения в сеть по умолчанию на дисплее выставляется и мигает время 12:00.
2. Для настройки времени поверните регулятор температуры. После завершения настройки нажмите кнопку «» для подтверждения выбора; выбор будет подтвержден автоматически через 5 секунд бездействия.
3. Нажмите на кнопку «» для настройки времени.

Регулировка времени/ температуры

1. Выберите режим приготовления, на экране регулятора температуры будет отображаться температура по умолчанию, а символ °C будет мигать.
2. Для настройки температуры поверните регулятор температуры. После завершения настройки для подтверждения нажмите кнопку «⌚», символ °C перестанет мигать.
3. Нажмите на кнопку «⌚», чтобы переключиться на настройку времени приготовления. Поверните регулятор температуры, чтобы установить длительность приготовления, время окончания приготовления и таймер.
4. Нажмите кнопку «▷||» для подтверждения или нажмите на регулятор температуры, чтобы вернуться в режим настройки температуры и выйти из меню настройки времени.

Эксплуатация в полуавтоматическом режиме

1. После выбора полуавтоматического режима нажмите кнопку настройки времени «⌚» для установки времени приготовления, загорится значок «|↔|». Для установки времени поверните регулятор температуры.
2. После начала работы духовки время приготовления переходит в режим обратного отсчета, отсчет времени идет в обратном порядке.
3. Когда до конца приготовления остается 1 мин, значок продолжительности начинает мигать, интерфейс дисплея отобразит обратный отсчет. Когда обратный отсчет достигнет 0, начинают мигать область отображения времени и кнопка «|↔|», прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал окончания приготовления может быть выключен любым нажатием на панели управления или автоматически спустя 120 секунд после завершения приготовления.

ВНИМАНИЕ:

1. После активации функции продолжения приготовления, если требуется отменить непрерывное время приготовления, это можно сделать, установив время на «0:00». (После отмены данной функции устройство будет работать в соответствии с максимальным временем работы).
2. Спустя 10 минут бездействия после завершения приготовления духовой шкаф автоматически переключится в режим ожидания.

Эксплуатация в автоматическом режиме



После перевода работы духовки в полностью автоматический режим, на дисплее часов отобразится время окончания работы духовки. По истечении времени ожидания она начинает работать (принцип работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).

Например: текущее время на часах 12:00, длительность приготовления установлена на 30 минут. После установки окончания времени приготовления на 14:00, включится автоматический режим, на дисплее настройки времени отобразится 14:00 и будет гореть непрерывно, духовка начнёт работать, когда время часов достигнет 13:30.


ВНИМАНИЕ: Диапазон времени окончания приготовления: текущее время < время окончания приготовления < текущее время + 24 часа. Время окончания приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.

Сохранение - это нахождение в режиме ожидания, свет в духовке не яркий; время ожидания заканчивается при переходе к длительному свечению индикатора духовки в течение минуты.

Настройка таймера


1. Выберите функцию «Таймер» нажатием кнопки «». С помощью регулятора можно установить время срабатывания таймера. Установите подходящее время, после подтверждения выбора значок «» перестанет мигать, звуковой сигнал обозначит начало обратного отсчета.
2. После окончания времени, установленного на таймере, звуковой сигнал будет звучать в течение 90 секунд. Чтобы отключить звук, нажмите любую кнопку, или он автоматически прекратится через 90 секунд, а значок таймера погаснет.
3. После активации функции таймера, установите время таймера на «0:00», если требуется отключить эту функцию.



Подсветка духовки

1. Подсветку духовки можно включать и выключать в любое время ее работы, нажав на соответствующую кнопку «» на панели управления.
2. При запуске подогрева в духовке включится подсветка, которая автоматически выключится через 1 минуту после включения.
3. В режиме ожидания подсветка духовки выключена (ее можно включить, нажав кнопку подсветки, через 1 минуту после включения подсветка погаснет).

После выхода из режима ожидания подсветка включится вместе с нагревающим элементом и погаснет через 1 минуту.

Функция блокировки от детей

1. Нажмите на кнопку «  » и удерживайте её в течение 3-х сек. для включения функции блокировки от детей, выбор будет подтверждён звуковым сигналом. При включенной блокировке все элементы панели управления за исключением кнопки включения и кнопки подсветки духовки, не будут работать. Включение/отмена блокировки от детей не влияет на действующие функции.

2. Для снятия блокировки и восстановления предыдущего режима работы, нажмите «  » и «  » одновременно, и удерживайте их нажатыми в течение 3 сек.

Функция автоматического отключения


Каждый режим имеет максимальное время работы, функция автоотключения срабатывает при следующих условиях:

Температура	Время работы
35 – 120°C	24 час.
121 – 200°C	6 час.
201 – 250°C	4 час.


Перед настройкой автоматического выключения необходимо выбрать время приготовления (напр., температура выключения установлена на 201°C-250°C, установить время приготовления на 5 часов, чтобы духовка не отключалась автоматически при работе в течение 4 часов и продолжала работать по достижении 5 часов).

Настройки регулятора режимов работы электродуховки


Верхний и нижний нагрев

 Включены верхний и нижний нагревательные элементы, конвекция осуществляется естественным способом.

Приготовление с конвекцией

 Использование верхнего и нижнего элементов и конвекции позволяет распределять тепло по всей духовке, обеспечивая равномерную температуру.


Гриль с конвекцией

 Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла от гриля вокруг продуктов.

Примечание:


- Установить сковороду-гриль на 4-ю или 5-ю полку.
- Предварительно разогреть гриль в течение 5 минут.
- Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духовки.

Горячая конвекция


 Горячая конвекция позволяет принудительно разогреть духовку с помощью термовентилятора, который находится в центральной части камеры духовки. Нагрев духовки таким способом способствует циркуляции тепла вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимуществом такого способа нагрева является:

- Сокращение времени разогрева духовки и начальной стадии нагрева.
- Возможность выпекания на двух уровнях одновременно.
- Уменьшение количества жиров и соков, выделяющихся из мясных блюд, что приводит к улучшению вкуса.


Нижний нагрев

 Программа разогрева духовки использует тепло только от нижнего элемента.


Нижний нагрев с конвекцией

 Одновременно работают нижний нагреватель и вентилятор. Режим идеально подходит для некоторых видов выпечки и порционных блюд.


Турбо-гриль

 Тепло исходит от гриля и верхнего элемента. Применение этой функции обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.

Размораживание

 Вентилятор с нижним нагревателем обеспечивает циркуляцию воздуха в камере духовки, ускоряя процесс естественного оттаивания.

Горячая конвекция с нижним нагревом

 Одновременно работают нижний нагревательный элемент, круговой нагревательный элемент и конвекция. Продукты готовятся на уровнях 3 или 4 за счет усиленной циркуляции тепла и нижнего подогрева.

Пицца

P1 В этом режиме работает задний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + задний вентилятор, а диапазон температур составляет только 200, 250, 310°C; 310°C в течение 30 минут и не может быть изменен.

Режим ферментации

P3 Данный режим запускает процесс брожения с помощью вентилятора и заднего нагревательного элемента.

Примечание. Если температура выше предельного значения, запуск данного режима невозможен.

Запекание с помощью горячего воздуха

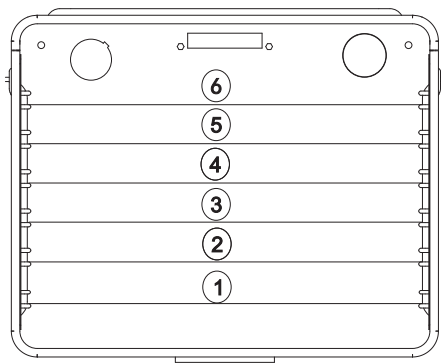
P2 В этом режиме работает задний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + задний вентилятор, а диапазон температур составляет только 200, 250, 310°C; 310°C в течение 30 минут и не может быть изменен.

Режим Air dry

P4 При температуре ниже 130°C работают задний нагревательный элемент и вентилятор, включается и запускается охлаждающий вентилятор. 130-250°C – температура работы гриля, и все устройства работают при температуре 130°C в течение 80 минут. Через 75 минут температура возвращается к исходному значению, а вентилятор возвращается в нормальное состояние.

Направляющие для противней

Существует 6 различных уровней, которые можно использовать для полок и противней для выпечки (см. иллюстрацию). Эти уровни указаны в таблицах приготовления в конце руководства. Уровни считаются снизу вверх.



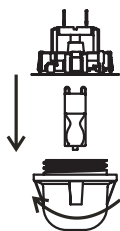
ВАЖНО: Не пользоваться отвёрткой или другими инструментами для снятия крышки, это может повредить эмалевое покрытие или крепление лампочки. Снимать крышку только вручную.

Замена лампочки в духовке

ВАЖНО: Перед техническим обслуживанием устройство необходимо отключить от источника питания. Прежде чем приступать к техническому обслуживанию, камера духовки и нагревательные элементы должны полностью остыть.

Снять стеклянную защитную крышку.

После снятия рекомендуется промыть и высушить крышку перед ее установкой.



- Осторожно извлечь старую лампочку и вставить новую, подходящую для работы при высоких температурах (300°C) и имеющую следующие технические характеристики: 220-240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.

- Установить на место защитную крышку.

ВАЖНО: Не заменять лампу голыми руками, так как попадание загрязнений с пальцев может привести к преждевременному выходу из строя. Пользоваться чистой тканью или перчатками.

ПРИМЕЧАНИЕ: замена лампочки не включена в гарантию.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Снятие дверцы

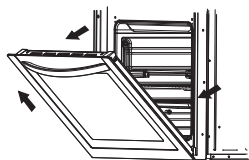
Чтобы облегчить доступ к камере духовки для чистки и технического обслуживания, дверцу можно снять.

Чтобы снять дверцу, необходимо сначала наклонить предохранительную часть петли вверх. Затем аккуратно закрыть дверцу примерно наполовину, поднять дверцу и потянуть ее на себя. Для установки дверцы на место выполнить эти действия в обратном порядке.



При установке дверцы на место убедитесь, что выемка петли (см. иллюстрацию) входит в паз петли в раме полости. Как только дверца будет установлена на место, опустите предохранитель.

Несоблюдение этого требования может привести к повреждению петли при закрывании дверцы.

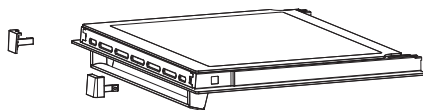


Снятие внутренней стеклянной панели.

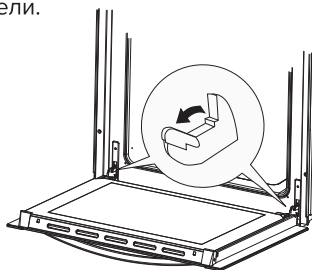
Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите обе верхние угловые детали дверцы, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам дверцы и выдвинув угловые элементы.

Слегка приподнимите край внутреннего стекла, а затем вытащите его из нижних зажимов. Среднюю стеклянную панель также можно снять. Чтобы вставить стекла выполните действия в обратном порядке.



Снятие внутренней стеклянной панели.



Наклон предохранительных защелок петли

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое на индикаторе времени будут отображаться коды ошибок со следующими значениями:

ДИСПЛЕЙ	ОШИБКА	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА (ПРИЧИНЫ)
E01	Датчик температуры не работает/ разомкнутая цепь	Сбой датчика температуры, духовка не нагревается. Температура в помещении ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Духовка не нагревается из-за короткого замыкания.

ВАЖНО: Все виды ремонта должны выполняться специалистами с соответствующей квалификацией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Выпечка кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать режим конвекции или режимы с использованием вентилятора.

Примечание:

Рекомендации по приготовлению пищи, приведенные в следующих таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от опыта и кулинарных предпочтений пользователя.

Если определенный вид выпечки отсутствует в списке, обратитесь к наиболее похожему рецепту.

- Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, подходящую для выпечки кондитерских изделий, хлеба и кексов.
- Рекомендуется использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Рекомендуется ставить формы для выпечки на решетки для гриля. Вынимать решетку только в том случае, если изделия выкладываются на плоский противень для выпечки, который входит в комплект.
- Не ставить выпечку в духовку, пока она не нагреется до необходимой температуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как узнать, пропекся ли корж

Проткните корж деревянной шпажкой в самом толстом месте и, если на вынутой шпажке нет налипшего теста, корж пропекся.

Тесто не поднялось

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньшее количество жидких ингредиентов. Следите за временем перемешивания, особенно при использовании электрических миксеров, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

Низ изделия слишком светлый

Для получения лучшего результата рекомендуется пользоваться темной посудой для выпечки. Также можно поставить противень на один уровень ниже или включить режим работы нижнего нагревательного элемента.

Чизкейк недопечен

Рекомендуется снизить температуру и увеличить время выпечки.

Примечание:

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Рекомендуется вначале выбирать более низкую температуру и повышать ее на более поздних стадиях приготовления, если это необходимо.

Таблица выпечки кондитерских изделий

Вид выпечки	Уровень (см. «Направляющие для противней»)	Температура, °С	Уровень (см. «Направляющие для противней»)	Температура, °С	Время выпечки, мин.
Сладкая выпечка					
Кекс с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Круглый корж	2	160-170	2	150-160	60-70
Торт-полено	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Корж из хлопьев	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Рулет с джемом	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый рулет	3	160-170	3	150-160	25-35
Слоеная булочка	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Изделия из слоеного теста	2	180-190	3	160-170	40-60
Несладкая выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
Печенье					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Бисквиты	3	180-190	3	160-170	20-30
Венская сдоба	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеная выпечка	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженные полуфабрикаты					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Жареный картофель	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель по-бельгийски	2	210-230	3	200-220	20-35

Обжаривание

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать функцию обычной духовки или режим конвекции.

Полезные советы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните сочность продукта, а также духовку в чистоте.

Если оставить жаркое открытым, время приготовления сократится. Большие куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем духовки.

Примечание:

Диапазон температур и время обжаривания, указанные в таблицах, являются приблизительными и могут меняться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При обжаривании больших кусков мяса на дверце духовки может образовываться избыточный пар и конденсат. Это нормально и не влияет на работу духовки. По окончании приготовления тщательно протрите дверцу и стекло духовки.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в процессе приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка расположена над противнем духовки для стекания сока и жира.
- Не оставляйте жаркое остывать в духовке, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию духовки.

Таблица времени приготовления

Вид мяса	Вес в граммах	Уровень (см. «Направляющие для противней»)	Температура, °С	Уровень (см. «Направляющие для противней»)	Температура, °С	Время обжарки, мин.
Говядина						
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф средней обжарки	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Свинина						
Жареная свинина с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Жаркое из мясного фарша	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячий подбедерок	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Каре ягненка	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичь						
Заячья ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птица						
Тушка цыпленка	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Тушка цыпленка	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Целая рыба	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Приготовление на гриле

Интенсивное тепло, выделяемое инфракрасным элементом, сильно нагревает духовку и ее приспособления.

Рекомендуется надевать перчатки и использовать для обжаривания на гриле соответствующую посуду.

Во избежание контакта с горячим жиром, который может привести к травмам, используйте длинные щипцы для гриля при работе с готовящимися продуктами.

Не оставляйте работающий гриль без присмотра.

Чрезмерное тепло может быстро сжечь продукты, что создает риск возгорания.

Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.

Гриль идеально подходит для нежирных колбас, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или придания хрустящей корочки блюдам.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Примечание:

Температура и время приготовления на гриле, приведенные в таблице, носят рекомендательный характер и зависят от вида, размера и качества мяса.

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

Рекомендуется прогреть элементы гриля в течение 3-х мин.

Смазать решетку гриля растительным маслом, чтобы избежать налипания продукта на решетку. Поместить решетку над поддоном для сбора выделяющегося сока и жира.

Переверните мясо в середине цикла его приготовления. Маленькие кусочки достаточно перевернуть один раз, куски побольше следует переворачивать несколько раз. При жарке на гриле пользуйтесь специальными щипцами.

Для обеспечения продолжительного срока службы духовку следует чистить после каждого использования.

Таблица времени приготовления на гриле

Вид мяса	Вес в граммах	Уровень (см. «Направляющие для противней»)	Температура, °C	Время обжарки, мин.
Мясо и колбаски				
2 бифштекса с кровью	400	5	240	14-16
2 бифштекса средней прожарки	400	5	240	16-20
2 бифштекса прожаренные	400	5	240	20-23
2 филе из свиной шеи	350	5	240	19-23
2 свиные котлеты	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 каре из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски на гриле	400	5	240	9-14
Половина цыпленка	1400	3	240-250	28-33(с одной стороны) 23-28(с другой стороны)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика хлеба из цельнозерновой муки	200	5	240	2-3
Тост для сэндвичей	600	5	240	4-7
Мясо/ птица				
Цыпленок	1000	3	180-200	60-70
Жареная свинина	1500	3	160-180	90-120
Жареная свинина на кости	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Жареная говядина	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ВЮ QX702В
Напряжение	220-240В 50 Гц
Полная мощность	3150 Вт
Верхний элемент	850 Вт
Гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Конвекция	1600 Вт
Вентилятор	•



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

Изготовитель:

Qingdao Xingbang Electronic Appliances Co., Ltd.

Циндао Синбан Электроник Апплайансис Ко., Лтд

Адрес: No. 147, Huaihe West ROAD, Huangdao District, Qingdao, China

№ 147, Хуайлэ Уэст Роуд, район Хуандао, Циндао, Китай

Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич

Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,



www.galatec.hk