

UNIT[®]

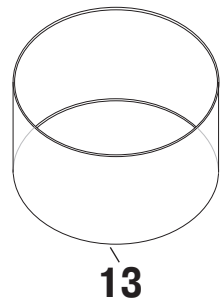
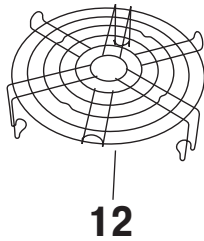
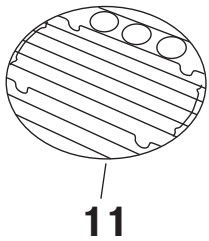
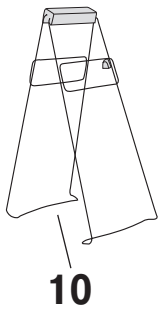
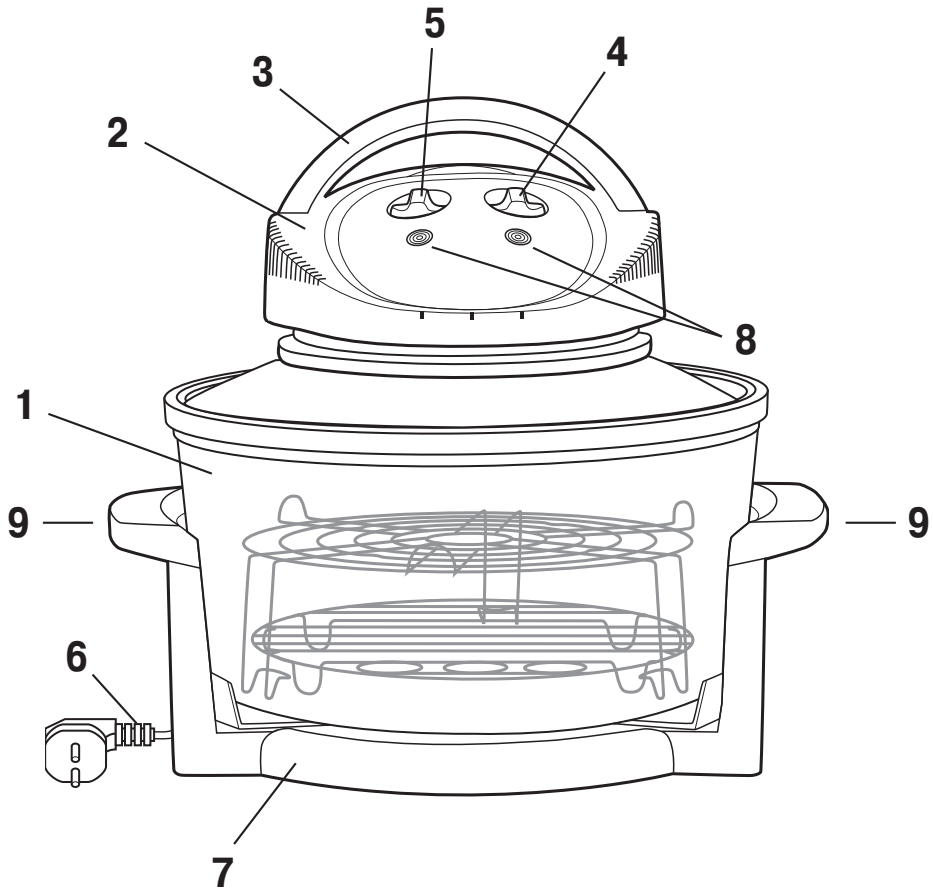
UCO-914

CONVECTION OVEN

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



CONVECTION OVEN UCO-914

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.....	3
APPLIANCE USE.....	4
COOKING WITH THE EXTENSION RING.....	6
APPLICATION EXAMPLES.....	6
CLEANING.....	7
SPECIFICATIONS.....	7

SAFETY NOTICES

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

- Read all the instructions and keep in a safe place for the future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use Tongs (10) provided to lift racks or oven gloves when removing hot containers.
- To protect from the electrical shock, never immerse Power Cord (6), plug or Lid – Motor Block (2) into the water or any 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 if it has been damaged in any manner. Refer to a suitably qualified person for examination, repair or adjustment.
- The use of the 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 the 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 the appliance for other than intended use.
- Do not use still wool or any abrasive scourers to clean the appliance as they will damage the surface.

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 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.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Bowl
2. Lid – Motor Block
3. Safety Handle
4. Thermostat (65-250°C)
5. Timer (60 minutes)
6. Power Cord

ENGLISH

7. Stand
 8. Indicator Lights
 9. Stand Handles
 10. Tongs
 11. Low Rack
 12. High Rack
 13. Extension Ring
- Attached 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.

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.

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

- If possible pre-heat the oven for 3 minutes before using.
- Always place food on the rack to ensure good air circulation.
- Leave at least 1 cm gap between items on the same rack. Again this ensures good air circulation.
- 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). While cooking the surface of the Bowl (1) will be considerably hot, be sure to place the appliance on a heatproof surface.
2. Place the rack in the Bowl (1) and place food in the 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 the Cord (6) into wall outlet.
5. Turn the Thermostat (4) to temperature desired.
6. Set the Timer (5) using the reference table as a guide. Push Handle (3) back to start. The red and green indicator lights will go on to indicate that cooking has started.
7. The convection oven will automatically shut off 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 better 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 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 than in the traditional oven. No pre-heating is necessary in convection oven when 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.

SUGGESTED BAKING TIMES AND TEMPERATURES FOR CONVECTION ROASTER

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

The process of cooking and cooking time may vary, depending on depth and size of mixture or preparing dish.

Grilling and Broiling

For broiling or grilling with a convection oven, the temperature should be set between 220-250°C. No pre-heating is necessary in convection oven when 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 aluminum 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 the Low Rack (11). Seasoning as desired, up to your taste. Insert meat thermometer. Temperature for roasting is usually 25°C less than for regular roasting. Cooking time depends on the 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

ENGLISH

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

You may use your own special frying pan (But: make sure the frying pan is allowed to be used in the ovens like this!) and place it on the Low Rack (11). Don't forget to lightly grease the pan you are going to use first. The best temperature for biscuits and pastries is 220°-230°C. Cooking time varies 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 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 EXTENSION RING (13)

If you need to cook something of a larger size, for example: whole chicken, turkey, stuffed turkey, meat you can put the Extension Ring (13) on the top of the Bowl (1). The extension 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 Extension 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)!

APPLICATION EXAMPLES

REFERENCE TABLE OF TIME AND TEMPERATURE FOR COOKING VARIOUS FOODS

TEMPERATURE (°C)	BAKING CLASS	QUANTITY	MINUTES
200	Whole Chicken	2 ¹ / ₄ kg	70-75
200	Sliced Pork	500 g	7-8
200	Drumsticks	8 pcs	15
250	Fish	10 pcs	7-8
200	Clam	500 g	5-7
250	Shrimps	500 g	5
250	Corn	4 pcs	10
150	Cake	1 case	20
250	Potato	500 g	25
250	Red Prawn	4 pcs	15
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: 15-20 MEDIUM: 20-25 WELL DONE: 25-30
BEEF, RIB ROAST, RUMP OR CHUCK	RARE: 15-20 MEDIUM: 20-25 WELL DONE: 25-30
HAM WITH BONE & FULLY COOKED	MEDIUM: 12-15
PORK, LOIN (BONELESS)	WELL DONE: 20-25
LOIN WITH BONE	WELL DONE: 25-30
PORK RIBS	WELL DONE: 20-25

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– Motor Block (2) in water or other liquid. To clean the Lid – Motor Block (2), wipe with a soft damp cloth only. Use mild detergent if necessary.

SPECIFICATIONS

Rated voltage:	230 V / 50 Hz
Power:	1300 W
Capacity:	11 L
Capacity with the Extension Ring:	16 L
Lifetime:	6500 hours, but no 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-914

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	8
ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ	9
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСШИРИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА	12
СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	12
ЧИСТКА ПЕЧИ	13
РЕЦЕПТЫ	13
ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприбора, 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.
- 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 (11, 12) 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 (2) 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.
- 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 сетевого 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.
- 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 (7).
- 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.

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Чаша
2. Крышка – Моторный блок
3. Ручка
4. Термостат (65-250°C)
5. Таймер (60 мин)
6. Сетевой шнур
7. Подставка

RUSSIAN

8. Световые индикаторы
 9. Ручки подставки
 10. Щипцы
 11. Низкая решетка (для выпечки / обжаривания)
 12. Высокая решетка
 13. Расширительное кольцо для увеличения рабочего объема прибора
 - Щипцы используются для того, чтобы поместить или извлечь продукты из Чаши (1) (с решеткой или без решетки).
- Конвекционная печь управляется:
1. **Термостатом** – установка температуры от 65°C до 250°C.
 2. **Таймером** – деление шкалы 1 минута (всего 60 мин.).

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 пользования конвекционной печи

1. Приготовьте Чашу (1) для загрузки продуктов. В процессе приготовления блюда стенки Чаши (1) будут постоянно горячими. Убедитесь в том, что 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. 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 загораются красный и зеленый индикаторы.
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, булочки 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.

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 помещать 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 обязательно.

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 стекания сока.

Приготовление цыпленка

Тщательно ополосните цыпленка и посыпьте специями по вкусу (рекомендуется использовать соль, черный перец и чеснок). Перед зажариванием 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,

RUSSIAN

приблизительно 30 мин на 1 кг при температуре 200°C.

Запекание мяса целиком 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.

Бисквиты и песочное печенье

Для приготовления бисквитов и песочного печенья установите форму на Низкую решетку (11). Слегка смажьте форму 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 в чашу и поставьте 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

Если Вам необходимо приготовить объемное блюдо, 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.

СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Температура (°C)	Продукт	Количество	Время (мин.)
200	Цыпленок	2 1/4 кг	70-75
200	Свинные отбивные	0,5 кг	7-8
200	Окорочка	8 шт	15
250	Рыба	10 кусков	7-8
200	Мидии	0,5 кг	5-7
250	Маленькие креветки	0,5 кг	5
250	Кукуруза	4 початка	10
150	Торт	1 кг	20
250	Картофель	0,5 кг	25
250	Крупные креветки	4 шт	15
250	Крабовое мясо	0,5 кг	10

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

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

Тип мяса	Степень прожаренности	Время (мин)
Говядина без костей, зажаренная целым куском	«с кровью» средне прожаренная хорошо прожаренная	15-20 20-25 25-30
Говядина (ростбиф, спинная часть, крестец или филейная часть лопатки)	«с кровью» средне прожаренная хорошо прожаренная	15-20 20-25 25-30
Свиной окорок, запеченный целиком	средне прожаренный	12-15
Свинина, филейная часть (без костей)	хорошо прожаренная	20-25
Свинина, филейная часть (с костями)	хорошо прожаренная	25-30
Свиная грудинка	хорошо прожаренная	20-25

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 самоочистки отключите печь от электросети и ополосните Чашу (1) теплой водой.
- Никогда не погружайте Крышку – Моторный блок (2) в воду или какую-либо иную жидкость!
- Чтобы очистить Крышку (2) 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 (2) в воду или какую-либо иную жидкость! Чтобы очистить Крышку (2) 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 поросенка 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 $\frac{1}{4}$ стакана. Растительное масло 1 столовая ложка. Приправа кэри по вкусу. Чеснок 1 зубчик.

Прогрейте 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 обваляйте 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. Рекомендуется удалить верхушку с картофеля. Вымойте и почистите картофелины; сделайте маленькие дырочки в них и натрите маслом. Положите на низкую решетку и пеките, 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.

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:	11 л
Объем с расширительным кольцом:	16 л
Срок службы:	6500 часов, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем

Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмБХ»
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед»
3905 Площадь Ту Эксчейндж, Коннунт 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.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Товар сертифицирован.



www.unit.ru