Тостер - піч
Тостер - печь

DTO-1005CA
DTO-605CA
DTO-425CA
DTO-355CA

Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации

ЗМІСТ

ВСТУП..... 4
ОПИС ПРИЛАДУ..... 4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ..... 5
ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... 5
ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ..... 6
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ..... 7
ЕКСПЛУАТАЦІЯ..... 8
ОПИС ДОДАТКОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ.....11
ДОГЛЯД ЗА ВИРОБОМ.....13
ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ....14
ГАРАНТІЯ.....15
ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА.....16

UA

ВСТУП

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали тостер-піч DEX!

Електрична тостер-піч DEX – це зручний і безпечний сучасний прилад, в якому Ви легко зможете приготувати Ваші улюблені страви не тільки в режимі традиційної духовки або конвекційної печі, але й в режимі гриль, а також обсмажити м'ясо, рибу, птицю на рожні, що обертається. Завдяки спеціальному режиму «Ферментація», у Вас є можливість приготувати йогурт та ін. кисломолочні продукти в домашніх умовах, самостійно ферментувати продукти і, навіть, використовувати тостер-піч, як шафу для вистоювання тіста. І що зручно, за необхідності, за допомогою тостер-печі Ви можете без зусиль розморозити, підсушити продукти або підігріти / розігріти страву!

Універсальна тостер-піч DEX підтримує 14 комбінацій різних режимів. Унікальна особливість цієї моделі - розширені можливості, максимальна гнучкість в управлінні, а також роздільне регулювання температури верхніх і нижніх ТЕНів! Що не тільки забезпечить ідеально рівномірне пропікання страви, а й, за бажанням, дозволить отримати найбільш рум'яну скоринку зверху - без ризику пригорання страви знизу. Для цього, у процесі приготування, досить просто додати / прибрати температуру на верхніх або нижніх ТЕНах, залежно від того, який саме результат Ви хочете отримати.

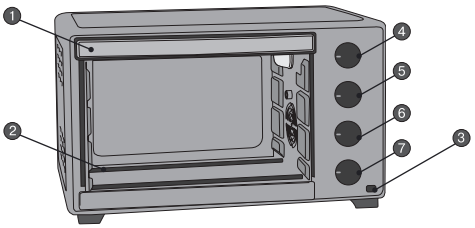
Своєчасність відключення тостер-печі легко контролювати завдяки функції автоматичного вимкнення, таймеру до 120 хвилин і звуковому сигналу по завершенню роботи, а якщо ви хочете встановити необмежений час приготування й контролювати процес відключення печі самостійно, просто поверніть ручку таймера в положення постійного нагріву «STAY ON».

Виберіть найбільш оптимальний режим для приготування будь-якої страви, комбінуйте режими між собою, на Ваш розсуд, або готуйте різні страви на декількох рівнях одночасно!

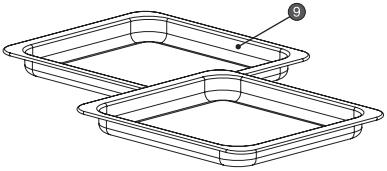
Ми сподіваємося, що якість роботи тостер-печі DEX принесе Вам задоволення!

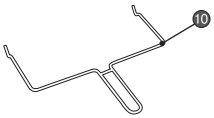
Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з цією інструкцією. Обов'язково зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання!

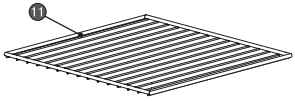
ОПИС ПРИЛАДУ

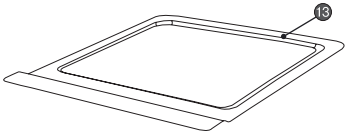


1 – Ручка дверцят
2 – Нагрівальні елементи (ТЕНи)
3 – Індикатор роботи
4 – Термостат верхніх ТЕНів
5 – Термостат нижніх ТЕНів
6 – Режими нагріву, рожна, конвекції, ферментації
7 – Таймер
8 – Ручка для зняття дека та решітки
9 – Деко (2 шт.)
10 – Ручка для зняття рожна
11 – Решітка
12 – Рожен
13 – Піддон для крихт (тільки в моделях: DTO-605CA, DTO-425CA, DTO-355CA)









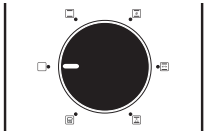
Наведені малюнки є схематичними й можуть відрізнятися від реального зовнішнього вигляду об`єктів.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

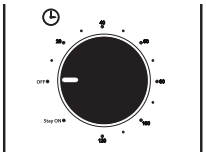
Термостат верхнього нагріву – встановлення температури приготування

Термостат нижнього нагріву – встановлення температури приготування

Встановлення режимів Нагріву, Рожна, Конвекції, Ферментації



Таймер – встановлення часу приготування / постійного нагріву



ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	DTO-355 CA	DTO-425 CA	DTO-605 CA	DTO-1005 CA
Параметри електромережі	220-240В / 50Гц			
Потужність	1600 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2800 Вт
Об’єм	35 л	42 л	60 л	100 л

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ

Завжди дотримуйтесь зазначених в інструкції правил техніки безпеки. Дотримання наведених нижче правил, у процесі експлуатації приладу, попередить нещасні випадки та можливі травми, а також збиток особистому майну користувача.

Цей прилад призначений тільки для приготування їжі й виключно для побутового використання. Забороняється комерційне використання тостер-печі, а саме, у професійних цілях. У випадку використання в комерційних цілях, неправильного використання чи недотримання інструкції з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності, а гарантія в таких випадках анулюється і стає недійсною.

Прилад не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими інтелектуальними або фізичними можливостями, а також особами без належного досвіду та знань щодо його використання. Вказані вище особи можуть використовувати цей прилад лише під наглядом та після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Не допускайте дітей до приладу! Слідкуйте за дітьми й не дозволяйте їм гратися з/або поруч із приладом. Щоб уникнути перекидання приладу й отримання опіків розміщуйте і зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Не залишайте прилад під впливом атмосферних явищ (дощу, сонця і т. ін.). Прилад не призначений для експлуатації поза приміщенням. Не використовуйте прилад у безпосередній близькості від води, відкритого вогню. Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла (плита, конфорка), опалення або на їхній поверхні, а також у безпосередній близькості до стіни, фіранок, меблів або предметів, які можуть бути пошкоджені від впливу тепла. Встановлюйте тостер-піч на горизонтальну, рівну і стійку поверхню, що витримує температуру не менше 90°C, залишаючи вільний простір над нею. Забороняється вбудовувати або встановлювати прилад всередині меблів.

Прилад можна підключати тільки до заземленої розетки. Перш ніж підключити прилад до електромережі, переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі відповідає напрузі місцевої електромережі. Якщо електрична мережа працює з перевантаженнями, прилад може функціонувати некоректно. У цьому випадку його слід підключити до окремої мережі, що не живить інші електроприлади. Вилка повинна бути надійно підключена до розетки. Не протягуйте шнур живлення у дверних отворах або поблизу джерел тепла. Слідкуйте за тим, щоби шнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й окрайками меблів. Регулярно перевіряйте мережевий шнур і вилку на предмет відсутності пошкоджень.

Забороняється піднімати й переміщати працюючий прилад! Якщо ви хочете перемістити прилад із місця на місце – відключіть його від мережі.

Не кладіть рушники, посуд, аксесуари або будь-які інші предмети на поверхню приладу та не ставте нічого на відкриті дверцята. Запобігайте потраплянню на поверхні приладу кислотних речовин (лимонний сік, оцет і т. ін.). Вплив кислотних речовин може призвести до пошкодження поверхні та зміни зовнішнього вигляду покриття приладу (потьмяніння).

Не покривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою, щоб уникнути серйозних порушень

функціонування термостата.

Не торкайтеся вилки або шнура електромережі, ручок на панелі управління й корпусу працюючого приладу мокрими руками. Під час роботи частини приладу зі скла й металу сильно нагріваються! Відкривайте дверцята тільки за спеціальну ручку, не торкаючись інших частин приладу. Не торкайтеся до корпусу й ін. металевих деталей і аксесуарів приладу в процесі й після закінчення приготування. Зіткнення з гарячою поверхнею приладу або гарячими продуктами, може викликати серйозні опіки. Під час діставання дека, рожна або посуду з гарячою стравою використовуйте спеціальні ручки, що надаються в комплектації приладу, та/або кухонні рукавиці або прихватки.

УВАГА! Ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад.

Після використання завжди відключайте прилад від електромережі, вийнявши вилку з розетки. Тягнути за шнур, водночас, забороняється. Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Ретельно дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу й аксесуарів. Ніколи не занурюйте прилад, шнур і вилку живлення у воду або будь-яку рідину. Уникайте попадання води й рідини всередину й на корпус приладу. Одразу після закінчення приготування не занурюйте гаряче деко або ін. аксесуари в холодну воду – це може стати причиною їхнього пошкодження.

УВАГА! Забороняється знімати ручки/регулятори з панелі управління! Це може призвести до не коректної роботи системи керування або виходу з ладу приладу.

Забороняється використовувати прилад із пошкодженим шнуром живлення, у випадку падіння приладу або якщо є будь-які видимі пошкодження приладу. За умови виявлення незвичайного шуму, запаху, диму або інших порушень у роботі приладу, необхідно його негайно вимкнути і від'єднати від електромережі. Використання пошкодженого або не рекомендованого виробником приладдя й аксесуарів може бути небезпечним і призвести до пошкодження приладу. Не намагайтеся самостійно розбирати, модифікувати й ремонтувати прилад. Зверніться до спеціалізованого сервісного центру компанії DEX або до організації продавця.

Проявіть турботу про навколишнє середовище: Не викидайте прилад після виходу з експлуатації разом із побутовими відходами. Пакувальні матеріали, інструкцію з експлуатації, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до встановленої місцевої програми з переробки відходів. Передайте прилад в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Цим ви допоможете захистити навколишнє середовище.

Примітки:

Виробник і продавець не несуть відповідальності за будь-який можливий збиток у разі порушення правил зазначених у цій інструкції з експлуатації приладу. Дизайн і характеристики приладу, а також аксесуарів у комплектації, можуть бути змінені без попереднього повідомлення. Перед придбанням ознайомтеся з фактичними характеристиками виробу.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно вийміть виріб і його комплектуючі з коробки і встановіть на стійкій поверхні. Видаліть усі пакувальні матеріали. Протріть корпус, внутрішню поверхню приладу вологою губкою, а потім витріть чистою сухою ганчіркою. До початку використання ретельно промийте всі аксесуари, докладніше

див. розділ «Догляд за виробом».

Виконайте «холостий» цикл смаження, щоби видалити запахи й появу диму, викликані захисними речовинами, що містяться на металевих деталях:

1. Розмотайте шнур живлення та вставте вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі.

2. Увімкніть піч, встановивши: максимальну температуру на термостатах верхнього та нижнього нагріву, режим Нагрів зверху та знизу з конвекцією і таймер на 20 хвилин.

3. Залиште прилад працювати з відчиненими дверцятами в провітрюваному приміщенні. Під час першого використання можливий викид диму від металевих частин і бокових отворів, що є нормальним явищем. Після цієї операції провітріть приміщення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

1. Перед початком приготування встановити тостер-піч на стійку робочу поверхню, залишаючи вільний простір над нею, та подалі від предметів, що можуть бути пошкоджені від впливу тепла. Вставити вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі.

2. За умови, коли встановлено режим приготування але, при цьому, регулятор обох термостатів (верхнього й нижнього нагріву) знаходиться у положенні «MIN», то після включення таймера, нагрів тостер-печі відбуватися не буде! Переконайтеся, що на термостатах верхнього й нижнього нагріву встановлено необхідну температуру приготування, до встановлення часу приготування.

3. Якщо ви встановили необхідну температуру приготування тільки на одному термостаті (верхнього або нижнього нагріву), при цьому на 2-му термостаті регулятор у положенні «MIN», то в середині робочої камери, після нагріву тостер-печі, температура може бути нижчою за показник на термостаті на 15-25°C. Максимальної бажаної температури у середині робочої камери можна досягти тільки за умови встановлення однакових показників температури одночасно на обох термостатах (верхнього й нижнього нагріву).

4. За умови встановленого режиму приготування «Верхні нагрівальні елементи» або «Верхні нагрівальні елементи+конвектор» (див. зведену таблицю режимів приготування на стор.14) - деко/ решітку з продуктами необхідно розміщувати безпосередньо під верхніми ТЕНами (на найближчому рівні).

5. За умови встановленого режиму приготування «Нижні нагрівальні елементи» або «Нижні нагрівальні елементи+конвектор» (див. зведену таблицю режимів приготування на стор.14) - деко/ решітку з продуктами необхідно розміщувати безпосередньо над нижніми ТЕНами (на найближчому рівні).

УВАГА! Будьте обережні, коли відкриваєте / закриваєте дверцята тостер-печі, уникайте різких рухів! Будь-який сильний удар або перезмірне напруження, викликане змінами температури, може розбити скляну частину дверцят!

Залежно від властивостей страви або продуктів, які ви готуєте, під час приготування можливий вихід пари або диму через отвори приладу, що не є наслідком несправності.

■ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА РЕШІТЦІ АБО НА ДЕКУ

1. Встановити решітку або деко з продуктами в піч на необхідний рівень

УВАГА: Розміщувати продукти на відстані не менше ніж 2 см від верхніх нагрівальних елементів

2. На панелі управління, за допомогою відповідних ручок, встановити необхідні параметри й обрати режим приготування:

• Повернути регулятор термостата верхнього нагріву і встановити необхідну температуру приготування для верхнів ТЕНів або повернути регулятор у положення «MIN» - для відключення верхнього нагріву

• Повернути регулятор термостата нижнього нагріву і встановити необхідну температуру приготування для нижніх ТЕНів або повернути регулятор у положення «MIN» - для відключення нижнього нагріву

• Обрати режим Нагрів (без конвекції) або Нагрів з конвекцією

3. Встановити час приготування:

Повернути ручку таймера у відповідне положення до відмітки необхідного часу приготування. Якщо ви хочете встановити необмежений час приготування й контролювати процес відключення печі самостійно, необхідно повернути ручку таймера в положення постійного нагріву **«STAY ON»**.

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

УВАГА! Стежте за їжею в процесі приготування й ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад!

Піч відключається автоматично, коли закінчується заданий час приготування. У разі, якщо таймер встановлено в положення **«STAY ON»**, або необхідно перервати чи закінчити процес приготування примусово, раніше за встановлений час, – повернути ручку таймера в положення **«OFF»**. В обох випадках, індикатор роботи згасне.

Після закінчення процесу приготування, витягнути вилку з розетки, відкрити дверцята й обережно вийняти решітку або деко зі стравою.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, під час діставання решітки або дека з гарячою стравою – використовуйте спеціальну ручку, що надається в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

Під час обсмажування продуктів на решітці (гриль) завжди розміщуйте деко на нижньому рівні під решіткою, щоби запобігти потраплянню надлишків соку й жиру на нижні нагрівальні елементи.

■ ОБСМАЖУВАННЯ НА РОЖНІ

1. Опустити вилку на рожні (обидва вістря усередину) і загвинтити. Зв'язати шпагатом печеню (шматок м'яса, курка і т. ін.) і насадити на рожен, пропускаючи його через центр м'яса, потім опустити другу вилку вістрям також усередину. У разі необхідності, відгвинтити першу вилку, для центрівки печені на рожні, і заблокувати обидві вилки.

2. Вставити гострий кінець рожна у відповідний паз на правій стінці всередині печі, закріплюючи його на осі мотора. Покласти протилежний кінець на супорт рожна на лівій стінці. Для збору надлишків соку й жиру, під час приготування, розмістити деко на нижньому рівні під рожном.

3. На панелі управління, за допомогою відповідних ручок, встановити необхідні параметри й обрати режим при-

готування:

• Повернути регулятор термостата верхнього нагріву і встановити необхідну температуру приготування для верхнів ТЕНів.

• Повернути регулятор термостата нижнього нагріву в положення «MIN» - для відключення нижнього нагріву

• Обрати режим Рожен або Рожен із конвекцією

4. За допомогою регулятора встановити таймер у положення відповідно до відмітки необхідного часу приготування або в положення постійного нагріву **«STAY ON»**.

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

УВАГА! Стежте за їжею в процесі приготування й ніколи не залишайте без нагляду працюючий прилад!

Піч відключається автоматично, коли закінчується заданий час приготування. У разі, якщо таймер встановлено в положення **«STAY ON»**, або необхідно перервати чи закінчити процес приготування примусово, раніше за встановлений час, – повернути ручку таймера в положення **«OFF»**. В обох випадках, індикатор роботи згасне.

Після закінчення процесу приготування, витягнути вилку з розетки й відкрити повністю дверцята. За допомогою ручки для зняття рожна, підняти рожен із боку лівого супорта й потім зняти інший кінець з осі мотора.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, будьте обережні під час діставання рожна – використовуйте спеціальну ручку, що надається в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

■ КОМБІНУВАННЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ

Завдяки тому, що в цій моделі тостер-печі передбачено роздільне регулювання температури верхніх і нижніх ТЕНів, а також окреме управління режимами нагріву, рожна й конвекції, у Вас є можливість комбінувати будь-які режими між собою та готувати різні страви на різних рівнях одночасно.

Перелік можливих комбінацій режимів див. у зведеній таблиці (заводські установки).

Наприклад, Ви можете одночасно обсмажувати м'ясо на рожні та овочі для гарніру на деку, що розміщене на нижньому рівні:

1. Підготувати і встановити в піч належним чином рожен із м'ясом, докладніше див. «Обсмажування на рожні».

2. Встановити в піч під рожном деко з підготовленими відповідно до рецепта овочами, на нижній рівень.

3. На панелі управління, за допомогою відповідних ручок, встановити необхідні параметри й обрати режим приготування:

• Повернути регулятор термостата верхнього нагріву і встановити необхідну температуру приготування для верхнів ТЕНів.

• Повернути регулятор термостата нижнього нагріву і встановити необхідну температуру приготування для нижніх ТЕНів.

• Обрати режим Рожен із конвекцією

4. Встановити час приготування:

Повернути ручку таймера у відповідне положення до відмітки необхідного часу приготування або в положення постійного нагріву **«STAY ON»**.

Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

Після автоматичного чи примусового відключення печі (повернути ручку таймера в положення **«OFF»**) і закінчення процесу приготування (індикатор роботи згасне), витягнути вилку з розетки, відкрити повністю дверцята, зняти належним чином рожен і вийняти деко.

УВАГА! Щоби запобігти опікам, будьте обережні під час діставання рожна й дека – використовуйте спеціальні ручки, що надаються в комплектації приладу, та кухонні рукавиці.

ОПИС ДОДАТКОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ

ФЕРМЕНТАЦІЯ ПРОДУКТІВ

Ферментованими називають продукти, що пройшли обробку спеціальним процесом, так званого, бродіння. Процесу бродіння можна піддавати практично будь-які продукти й рослини. Продукти, в процесі бродіння, піддаються детоксикації та є чудовим джерелом корисних бактерій у найкращій формі. Ферментація дозволяє збагатити страви й напої різноманітністю смаків, ароматів і текстури, біологічно збагачує їжу протеїнами, важливими амінокислотами, важливими жирними кислотами й вітамінами, подовжує термін придатності продуктів (завдяки чому, їжу можна довше зберігати).

Наприклад, у результаті спиртового бродіння утворюється спирт і вуглекислий газ такий вид бродіння широко використовується у приготуванні вина, квасу і дріжджового тіста й т. ін. У результаті кисломолочного бродіння виходять йогурт, кефір, ряжанка та ін. кисломолочні продукти. Ферментація в домашніх умовах лікарських трав, листя рослин, фруктових дерев і ягід, заготовлених влітку для трав'яного чаю, дозволить зберігати протягом року їх насичений, неповторний смак, аромат і корисні властивості!

Спеціальний режим «Ферментація», що передбачений в цій моделі тостер-печі, дозволить не тільки створити максимально сприятливі умови, а й полегшити і прискорити процес ферментації продуктів в домашніх умовах.

УВАГА! До початку процесу приготування на режимі «Ферментація», до того як помістити продукти до робочої камери тостер-печі, необхідно зачекати 10-15 хв для виходу приладу на необхідні робочі параметри.

УВАГА! При закладці вихідних інгредієнтів для ферментації враховуйте, що в процесі бродіння їх обсяг збільшується. Надмірне завантаження може призвести до зривання кришок з посуду, а також до потрапляння продуктів в робочу камеру приладу.

Загальні рекомендації щодо підготовки інгредієнтів і посуду для ферментації:

• Підготовка інгредієнтів включає в себе: сортування, миття, сушіння, нарізку, подрібнення, попереднє замочування, зав'ялювання або теплову обробку і т. ін. Дотримуйтесь рецептів і вказівок в інструкціях виробників спеціальних концентратів, бактеріальних заквасок і т. ін.

• Використовуйте тільки свіжі та якісні продукти. Ретельно перебирайте трави, ягоди, фрукти або овочі. Видаляйте зіпсовані плоди, якісні мийте, намагаючись не пошкоджувати верхній шар шкірки, що є багатий на ферменти.

• Не витирайте ягоди і плоди насухо. Розкладіть вимиті продукти на тканину й дайте їм обсохнути на повітрі. Для приготування напоїв використовуйте тільки якісну питну воду. Спеціальні концентрати квасного сусла, бактеріальні закваски і т. ін. можна купити в мережах супермаркетів. Перед початком приготування уточнюйте терміни придатності всіх вихідних продуктів.

• Готуйте тільки чистими руками, в чистому одязі. Посуд для приготування та зберігання повинен бути стерильним.

■ ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА (РОЗСТОЙКА)

Розстойка (зростання тіста) – найважливіший етап технології приготування дріжджового тіста перед випіканням, що безпосередньо впливає на якість готових виробів. Основними умовами успішного процесу вистоювання тіста є відсутність протягів, а також підтримання постійної температури й вологості повітря.

Завдякі тому, що в цій моделі електропечі DEX передбачений спеціальний режим «Ферментація» , Ви можете створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста, а також прискорити цей процес:

1. Замісити тісто відповідно до рецепта, викласти його в змащену олією ємність. Необхідно слідкувати за тим, щоби заготовка тіста займала не більше половини обсягу ємності.

2. Вставити вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі. На панелі управління повернути регулятори термостатів верхнього та нижнього нагріву в положення «MIN» та, за допомогою відповідної ручки, обрати режим «Ферментація» .

3. Повернути ручку таймера у відповідне положення до відмітки необхідного часу для вистоювання тіста або в положення «STAY ON». Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

4. За 10-15 хв після початку роботи приладу та виходу тостер-печі на необхідні робочі параметри, відкрити дверцята й розмістити ємність із заготовкою тіста на решітці, в центрі робочої камери, закрити дверцята.

УВАГА! Не залишайте без нагляду працюючий прилад, контролюйте процес вистоювання тіста та своєчасне відключення тостер-печі (якщо таймер в положенні «STAY ON» повернути ручку таймера в положення OFF)!

Не забувайте, що в процесі вистоювання тісто збільшується в об'ємі майже вдвічі. Обсяг заготовки тіста для вистоювання не повинен перевищувати половини обсягу ємності.

Для отримання найкращого результату – не рекомендується відкривати дверцята тостер-печі в процесі вистоювання тіста!

■ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Завдяки спеціальному режиму «Ферментація» , Ви можете приготувати різні смачні й корисні йогурти, сметану, кефір та ін. кисломолочні продукти в домашніх умовах:

1. Для приготування йогурту, відміряти й підготувати інгредієнти (відповідно до рекомендацій виробника бактеріальної закваски). Помістити необхідні для приготування йогурту продукти в окрему ємність або спеціальні порційні стаканчики.

2. Вставити вилку в заземлену розетку для підключення приладу до електромережі. На панелі управління повернути регулятори термостатів верхнього та нижнього нагріву в положення «MIN» та, за допомогою відповідної ручки, обрати режим «Ферментація» .

3. Повернути ручку таймера в положення «STAY ON». Після цього піч почне працювати й засвітиться відповідний індикатор роботи.

4. За 10-15 хв після початку роботи приладу й виходу тостер-печі на необхідні робочі параметри, відкрити дверцята й помістити ємність (ємності) із заготовкою для йогурту на решітку, в центрі робочої камери тостер-печі, закрити дверцята.

Орієнтовний час приготування 1 літру йогурту становить 7-8 годин. Готов-

ність йогурту перевіряється легким нахилом ємності. Ознака готовності – стійка горизонтальна поверхня. Готовий йогурт необхідно поставити в холодильник на декілька годин.

УВАГА! Не залишайте без нагляду працюючий прилад, контролюйте процес приготування йогурту та своєчасне відключення тостер-печі (повернути ручку таймера в положення OFF)!

Для отримання найкращого результату – не рекомендується відкривати дверцята тостер-печі в процесі приготування йогурту!

Додаткові рекомендації із приготування йогурту:

• Для приготування йогуртів, у якості закваски, використовуйте свіжий натуральний йогурт без смакових добавок і консервантів (100г йогурту на 1 л молока) або суху бактеріальну закваску (співвідношення й підготовка інгредієнтів відповідно до рекомендацій виробника).

• Якщо Ви використовуєте для приготування молочних продуктів не ультрапастеризоване або незбиране (сільське) молоко – попередньо його необхідно прокип'ятити.

• Перед приготуванням йогурту вимийте ємності в теплій, мильній воді й кожен раз перед використанням дезінфікуйте ємності разом з кришками.

• Усі додаткові смакові інгредієнти: цукор, варення, сироп, мед, фрукти і т. і. – додавати тільки в готовий йогурт.

• Після завершення процесу приготування йогурт необхідно прибрати в холодильник мінімум на 4 години. Тільки після цього продукт готовий до вживання. Готовий йогурт необхідно зберігати в холодильнику не більше ніж 7 діб.

ДОГЛЯД ЗА ВИРОБОМ

Увага: Перш ніж збирати або розбирати деталі приладу і приступати до його чищення, необхідно від'єднати вилку шнура живлення від електричної розетки й переконатися, що прилад повністю охолов!

Увага: Ніколи не занурюйте прилад, вилку і шнур живлення у воду або іншу рідину. Для їхнього очищення використовуйте тільки м'яку вологу тканину або губку.

- Щоби запобігти появі диму й запахів гару під час приготування їжі – очищуйте піч і аксесуари кожного разу після використання.
- Деко, решітку, рожен і піддон для крихт можна мити в теплій мильній воді або посудомийній машині на верхній полиці. Якщо Ви віддаєте перевагу миттю в посудомийній машині, пам'ятайте, що цей спосіб не є делікатним. Сильно діючі миючі засоби можуть із часом пошкодити поверхню аксесуарів.
- Для очищення зовнішньої поверхні приладу завжди користуйтеся м'якою вологою тканиною або губкою. Уникайте використання абразивних матеріалів, які можуть пошкодити фарбу.
- Для очищення внутрішніх поверхонь ніколи не використовуйте засоби, що руйнують алюміній (миючі засоби-аерозолі), не шкребіть стінки гострими або загостреними предметами. Очищати вологою губкою після кожного використання, попередньо повністю охолодивши піч.
- У разі потрапляння на будь-які поверхні приладу кислотних речовин (оцет, лимонний сік, томатна паста тощо) не залишати їх, а негайно протерти м'якою вологою тканиною для запобігання роз'їдання емалі/потьмяніння покриття печі.

УВАГА! Під час проведення очищення приладу і приладдя забороняється: занурювати прилад, вилку і шнур живлення у воду, використовувати парові очисники, використовувати миючі засоби, що містять алкоголь або спирт, використовувати металеві й гострі предмети, а також предмети з гострими краями для вилучення знімних частин і приладдя приладу, застосовувати грубу тканину, скребки або абразивні чистячі засоби.

UA

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ (ЗАВОДСЬКІ УСТАНОВКИ)

Режими приготування	Положення ручок управління			Таймер, час приготування (Інтервал)	Рекомендації щодо застосування
	Термостат верхніх ТЕНів (Температура-інтервал)	Термостат нижніх ТЕНів (Температура-інтервал)	Режими Нагріву, Рожна та Конвекції		
Нижні нагрівальні елементи*	Min	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Делікатне приготування, підсмажування невеликих шматочків продуктів, ковбасок
Нижні нагрівальні елементи + конвектор*	Min	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування піци
Нижні нагрівальні елементи + рожен	Min	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування на рожні в корзині-барабані (в комплектації не поставляється)
Нижні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	Min	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування на рожні в корзині-барабані (в комплектації не поставляється)
Верхні нагрівальні елементи**	80-250°C	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування у режимі гриль
Верхні нагрівальні елементи + конвектор**	80-250°C	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування гарячих бутербродів, закусок
Верхні нагрівальні елементи + рожен	80-250°C	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Обсмажування великої риби на рожні
Верхні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	80-250°C	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Обсмажування м'яса, птиці на рожні
Верхні й нижні нагрівальні елементи	80-250°C	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування у традиційній духовці; смаження на максимальній потужності; підгрів/ розігрівання страв
Верхні й нижні нагрівальні елементи + конвектор	80-250°C	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Приготування в конвекційній печі (для лазаньї, випічки); смаження на максимальній потужності з конвекцією
Верхні й нижні нагрівальні елементи + рожен	80-250°C	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Комбіноване приготування на різних рівнях (одночасно на рожні та на деку)
Верхні й нижні нагрівальні елементи + конвектор + рожен	80-250°C	80-250°C		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Комбіноване приготування з конвекцією на різних рівнях (одночасно на рожні та на деку)
Ферментація	Min	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Автоматичний режим (~ 40°C). Вистоювання тіста, приготування йогуртів та ін. кисломолочних продуктів, ферментація продуктів.
Конвектор	Min	Min		0-120 хв. (крок 10 хв.)	Розморожування/ підсушування продуктів

*За умови встановленого режиму приготування «Нижні нагрівальні елементи» або «Нижні нагрівальні елементи + конвектор» - деко / решітку з продуктами необхідно розміщувати безпосередньо над нижніми ТЕНами (на найближчому рівні).

**За умови встановленого режиму приготування «Верхні нагрівальні елементи» або «Верхні нагрівальні елементи + конвектор» - деко/ решітку з продуктами необхідно розміщувати безпосередньо під верхніми ТЕНами (на найближчому рівні).

ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін на Тостер-піч - 2 роки від дати продажу.

Тостер-піч призначена тільки для побутового використання. Неправильне використання або використання для промислових або будь-яких інших не побутових цілей зроблять гарантію недійсною.

Вся продукція обов'язково проходить випробування перед відправкою споживачеві. У випадку виявлення несправності, тостер-піч повинна бути повернута в місце придбання або в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни.

Забороняється використання приладдя або запчастин сторонніх виробників, якщо вони не рекомендовані компанією DEX. У разі використання подібних аксесуарів і деталей, виробник не несе відповідальності за негативні наслідки, а також не несе гарантійних зобов'язань у разі виходу приладу з ладу з цієї причини.

Інші деталі гарантійного обслуговування вказані в гарантійному талоні.

UA

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА

Тостер - піч DEX: DTO-1005**, DTO-605**, DTO-425**, DTO-355**

Вироблено в КНР

Виробник:
Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Виріб відповідає вимогам:

ДСТУ EN 55014-1:2016;

ДСТУ EN 55014-2:2017;

ДСТУ EN 61000-3-2:2016;

ДСТУ EN 61000-3-3:2017;

ДСТУ EN 60335-2-9:2014;

ДСТУ EN 50581:2014

Термін експлуатації виробу – 2 роки від дня продажу.

Виріб не містить шкідливих для здоров'я речовин. Якість приладу відповідає нормам безпеки й вимогам технічних регламентів, встановлених Законодавством України й чинним на момент його виробництва. Відповідність стандартам зазначено в декларації про відповідність вимогам технічних регламентів. Декларацію запитуйте в продавця за місцем оформлення покупки.

Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

Усі матеріали цієї інструкції з експлуатації були ретельно перевірені. У разі виявлення друкарських помилок, упущень і невідповідностей – компанія DEX залишає за собою право остаточного трактування.

PLEASE RECYCLE

RU

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ.....18
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 18
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....19
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ.....20
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....21
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....22
ОПИСАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ.....25
УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.....28
ГАРАНТИЯ.....28
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....29
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ.....30

RU

ВСТУПЛЕНИЕ

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели тостер-печь DEX!

Электрическая тостер-печь DEX – это удобный и безопасный современный прибор, в котором Вы легко сможете приготовить Ваши любимые блюда не только в режиме традиционной духовки или конвекционной печи, но и в режиме гриль, а также обжарить мясо, рыбу, птицу на вращающемся вертеле. Благодаря специальному режиму «Ферментация», у Вас есть возможность приготовить йогурт и др. кисломолочные продукты в домашних условиях, самостоятельно ферментировать продукты и, даже, использовать тостер-печь, как шкаф для расстойки теста. И что удобно, при необходимости, с помощью тостер-печи Вы можете без труда разморозить, подсушить продукты или подогреть / разогреть блюдо!

Универсальная тостер-печь DEX поддерживает 14 комбинаций различных режимов. Уникальная особенность этой модели расширенные возможности, максимальная гибкость в управлении, а также раздельная регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов! Что не только обеспечит идеально равномерное пропекание блюда, но и, при желании, позволит получить более румяную корочку сверху - без риска пригорания блюда снизу. Для этого, в процессе приготовления, достаточно просто добавить / убрать температуру на верхних или нижних ТЭНах, в зависимости о того, какой именно результат Вы хотите получить.

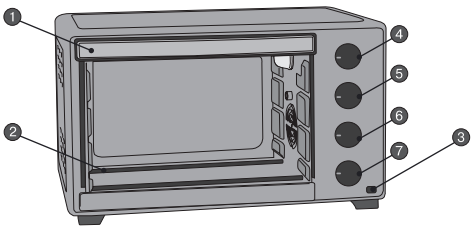
Своевременность отключения тостер-печи легко контролировать благодаря функции автовыключения, таймеру до 120 минут и звуковому сигналу по завершению работы, а если вы хотите установить неограниченное время приготовление и контролировать процесс отключения печи самостоятельно, просто поверните ручку таймера в положение постоянного нагрева «STAY ON».

Выберите наиболее оптимальный режим для приготовления любого блюда, комбинируйте режимы между собой, на Ваше усмотрение, или готовьте различные блюда на нескольких уровнях одновременно!

Мы надеемся, что качество работы тостер-печи DEX принесет Вам удовольствие!

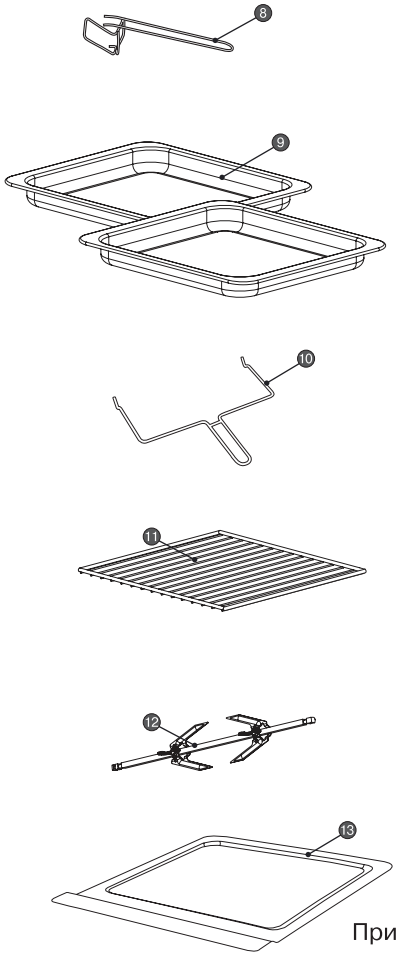
Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией. Обязательно сохраняйте инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1 – Ручка дверцы
2 – Нагревательные элементы (ТЭНы)
3 – Индикатор работы
4 – Термостат верхних ТЭНов
5 – Термостат нижних ТЭНов
6 – Режимы нагрева, вертела, конвекции, ферментации
7 – Таймер
8 – Ручка для извлечения противня и решетки
9 – Противень (2 шт.)
10 – Ручка для снятия вертела
11 – Решетка

12 – Вертел
13 – Поддон для крошек (только в моделях: DTO-605CA, DTO-425CA, DTO-355CA)

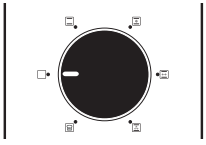


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

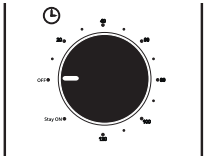
Термостат верхнего нагрева – установка температуры приготовления

Термостат нижнего нагрева – установка температуры приготовления

Установка режимов Нагрева, Вертела, Конвекции, Ферментации



Таймер – установка времени приготовления / постоянного нагрева



Приведенные рисунки являются схематическими и могут отличаться от реального внешнего вида объектов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	DTO-355 CA	DTO-425 CA	DTO-605 CA	DTO-1005 CA
Параметры электросети	220-240В / 50Гц			
Мощность	1600 Вт	2000 Вт	2200 Вт	2800 Вт
Объём	35 л	42 л	60 л	100 л

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности. Соблюдение нижеследующих правил, в процессе эксплуатации прибора, предупредит несчастные случаи и возможные травмы, а также ущерб личному имуществу пользователя.

Этот прибор предназначен только для приготовления пищи и исключительно для бытового использования. Запрещается коммерческое использование тостер-печи, а именно, в профессиональных целях. В случае использования в коммерческих целях, неправильного использования или несоблюдения инструкции по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности, а гарантия в таких случаях аннулируется и становится недействительной.

Прибор не предназначен для использования детьми, лицами с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями по его использованию. Вышеуказанные лица могут использовать этот прибор только под наблюдением и после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, ответственных за их безопасность. Не допускайте детей к прибору! Следите за детьми и не позволяйте им играть с / или рядом с прибором. Во избежание опрокидывания прибора и получения ожогов, размещайте и храните прибор в недоступном для детей месте.

Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т. д.). Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения. Не используйте прибор в непосредственной близости от воды, открытого огня. Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла (плита, конфорка), отопления или на их поверхности, а также в непосредственной близости к стене, занавескам, мебели или предметам, которые могут быть повреждены от воздействия тепла. Устанавливайте тостер-печь на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность, которая выдерживает температуру не менее 90˚С, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать прибор внутри мебели.

Прибор можно подключать только к заземленной розетке. Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению местной электросети. Если электрическая сеть работает с перегрузками, прибор может работать некорректно. В этом случае его следует подключить к отдельной сети, не запитывающей другие электроприборы. Вилка должна быть надежно подключена к розетке. Не протягивайте шнур питания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не перекручивался и не перегибался, не сталкивался с острыми предметами, углами и краями мебели. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.

Запрещается поднимать и перемещать работающий прибор! Если вы хотите переместить прибор с места на место – отключите его от сети.

Не кладите полотенца, посуду, аксессуары или любые другие предметы на поверхность прибора и не ставьте ничего на открытую дверцу. Избегайте попадания на любые поверхности прибора кислотных веществ (лимонный сок, уксус и т. д.). Влияние кислотных веществ может привести к повреждению поверхности и изменению внешнего вида покрытия прибора (потускнению).

Не покрывайте внутреннюю поверхность прибора алюминиевой фольгой, чтобы избежать серьезных нарушений функционирования термостата.

Не прикасайтесь к вилке или шнуру электросети, ручкам на панели управления и корпусу работающего прибора мокрыми руками. Во время работы части прибора из стекла и металла сильно нагреваются! Открывайте дверцу только за специальную ручку, не касаясь других частей прибора. Не прикасайтесь к корпусу и др. металлическим деталям и аксессуарам прибора в процессе и после окончания приготовления. Столкновение с горячей поверхностью прибора или горячими продуктами, может вызвать серьезные ожоги. Во время извлечения противня, вертела или посуды с горячей пищей, используйте специальные ручки, поставляемые в комплектации прибора, и / или кухонные рукавицы или прихватки.

ВНИМАНИЕ! Никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор.

После использования всегда отключайте прибор от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур, при этом, запрещается. Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора и аксессуаров. Запрещается погружать прибор, шнур и вилку питания в воду или любую жидкость. Избегайте попадания воды и жидкости внутрь и на корпус прибора. Сразу после окончания приготовления не погружайте горячий противень или др. аксессуары в холодную воду – это может стать причиной их повреждения.

ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать ручки / регуляторы с панели управления! Это может привести к не корректной работе системы управления или выходу из строя прибора.

Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания, в случае падения прибора или если есть какие-либо видимые повреждения прибора. При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо его немедленно выключить и отсоединить от электросети. Использование поврежденных либо не рекомендованных производителем принадлежностей и аксессуаров может быть опасным и привести к повреждению прибора. Не пытайтесь самостоятельно разбирать, модифицировать и ремонтировать прибор. Обратитесь в специализированный сервисный центр компании DEX или в организацию продавца.

Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте прибор после выхода из эксплуатации вместе с бытовыми отходами. Упаковочные материалы, инструкцию по эксплуатации, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с установленной местной программой по переработке отходов. Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей переработки. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Примечания:

Производитель и продавец не несут ответственности за любой возможный ущерб в случае нарушения правил, указанных в данной инструкции по эксплуатации прибора. Дизайн и характеристики прибора, а также аксессуаров в комплектации, могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

■ ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Осторожно выньте изделие и его комплектующие из коробки и установите на устойчивой поверхности. Удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус, внутреннюю поверх-

ность прибора влажной губкой, а затем вытрите чистой сухой тряпкой. До начала использования тщательно промойте все аксессуары, подробнее см. раздел «Уход за изделием».

Выполните «холостой» цикл жарки, чтобы удалить запахи и появление дыма, вызванные защитными веществами, содержащимися на металлических деталях:

1. Размотайте шнур питания и вставьте вилку в заземленную розетку для подключения к электросети.

2. Включите печь, установив: максимальную температуру на термостатах верхнего и нижнего нагрева, режим Нагрев сверху и снизу с конвекцией и таймер на 20 минут.

3. Оставьте прибор работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении. При первом использовании возможен выброс дыма от металлических частей и боковых отверстий, что является нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед началом приготовления установить тостер-печь на устойчивую рабочую поверхность, оставляя свободное пространство над ней и подальше от предметов, которые могут быть повреждены от воздействия тепла. Вставить вилку в заземленную розетку для подключения прибора к электросети.

2. При условии, когда установлен режим приготовления но, при этом, регулятор обоих термостатов (верхнего и нижнего нагрева) находится в положении «MIN», то после включения таймера, нагрев тостер-печи происходить не будет! Убедитесь, что на термостатах верхнего и нижнего нагрева установлена необходимая температура приготовления, до установки времени приготовления!

3. Если вы установили необходимую температуру приготовления только на одном термостате (верхнего или нижнего нагрева), при этом на 2-м термостате регулятор в положении «MIN», то в середине рабочей камеры, после нагрева тостер-печи, температура может быть ниже показателя на термостате на 15-25°C. Максимальной желаемой температуры в середине рабочей камеры можно достичь только при установке одинаковых показателей температуры одновременно на обоих термостатах (верхнего и нижнего нагрева).

4. При установленном режиме приготовления «Верхние нагревательные элементы» или «Верхние нагревательные элементы + конвектор» (см. Сводную таблицу режимов приготовления на стр.29) - противень / решетку с продуктами необходимо размещать непосредственно под верхними ТЭНами (на ближайшем уровне).

5. При установленном режиме приготовления «Нижние нагревательные элементы» или «Нижние нагревательные элементы + конвектор» (см. Сводную таблицу режимов приготовления на стр.29) - противень / решетку с продуктами необходимо размещать непосредственно над нижними ТЭНами (на ближайшем уровне).

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, когда открываете / закрываете дверцу тостер-печи, избегайте резких движений! Любой сильный удар или чрезмерное напряжение, вызванное изменениями температуры, может разбить стеклянную часть дверцы!

В зависимости от свойств блюда или продуктов, которые вы готовите, в процессе приготовления возможен выход пара или дыма через отверстия прибора,что не является следствием неисправности.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ НА ПРОТИВНЕ

1. Установить решетку или противень с продуктами в печь на необходимый уровень

ВНИМАНИЕ! Размещать продукты на расстоянии не менее 2 см от верхних нагревательных элементов

2. На панели управления, с помощью соответствующих ручек, установить необходимые параметры и выбрать режим приготовления:

• Повернуть регулятор термостата верхнего нагрева и установить необходимую температуру приготовления для верхних ТЭНов или повернуть регулятор в положение «MIN» - для отключения верхнего нагрева

• Повернуть регулятор термостата нижнего нагрева и установить необходимую температуру приготовления для нижних ТЭНов или повернуть регулятор в положение «MIN» - для отключения нижнего нагрева

• Выбрать режим Нагрев (без конвекции) или Нагрев с конвекцией

3. Установить время приготовления:

Повернуть ручку таймера в соответствующее положение до отметки необходимого времени приготовления. Если вы хотите установить неограниченное время приготовления и контролировать процесс отключения печи самостоятельно, необходимо повернуть ручку таймера в положение постоянного нагрева **«STAY ON»**.

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

ВНИМАНИЕ! Следите за едой в процессе приготовления и никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор!

Печь отключается автоматически, когда заканчивается заданное время приготовления. В случае, если таймер в положение **«STAY ON»** или необходимо прервать или закончить процесс приготовления принудительно, раньше установленного времени, – повернуть ручку таймера в положение **«OFF»**. В обоих случаях индикатор работы погаснет.

После окончания процесса приготовления, вытащить вилку из розетки, открыть дверцу и осторожно вынуть решетку или противень с блюдом.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить ожоги во время извлечения решетки или противня с горячим блюдом – используйте специальную ручку, которая поставляется в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.

Во время обжаривания продуктов на решетке (гриль) всегда размещайте противень на нижнем уровне под решеткой, чтобы предотвратить попадание излишков сока и жира на нижние нагревательные элементы.

■ ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ

1. Опустить вилку на вертеле (оба острия внутрь) и завинтить. Связать шпагатом жаркое (кусок мяса, курицу и т. д.) и насадить на вертел, пропуская его по центру мяса, затем опустить вторую вилку острием также внутрь. В случае необходимости, отвинтить первую вилку, для центровки жаркого на вертеле, и заблокировать обе вилки.

2. Вставить острый конец вертела в соответствующий паз на правой стенке внутри печи, закрепляя его на оси мотора. Положить противоположный конец на суппорт вертела на левой стенке. Для сбора излишков сока и жира, при приготовлении, разместить

противень на нижнем уровне под вертелом.

3. На панели управления, с помощью соответствующих ручек, установить необходимые параметры и выбрать режим приготовления:

• Повернуть регулятор термостата верхнего нагрева и установить необходимую температуру приготовления для верхних ТЭНов.

• Повернуть регулятор термостата нижнего нагрева в положение «MIN» - для отключения нижнего нагрева.

• Выбрать режим Вертел или Вертел с конвекцией

4. При помощи регулятора установить таймер в положение согласно отметки необходимого времени приготовления или в положение постоянного нагрева **«STAY ON»**.

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

ВНИМАНИЕ! Следите за едой в процессе приготовления и никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор!

Печь отключается автоматически, когда заканчивается заданное время приготовления. В случае, если таймер в положении **«STAY ON»** или необходимо прервать или закончить процесс приготовления принудительно, раньше установленного времени, – повернуть ручку таймера в положение **«OFF»**. В обоих случаях индикатор работы погаснет.

После окончания процесса приготовления, вытащить вилку из розетки и открыть полностью дверцу. При помощи ручки для снятия вертела, поднять вертел со стороны левого суппорта и затем снять другой конец с оси мотора.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить ожоги, будьте осторожны во время извлечения вертела – используйте специальную ручку, которая поставляется в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.

■ КОМБИНИРОВАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Благодаря тому, что в этой модели тостер-печи предусмотрена раздельная регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов, а также отдельное управление режимами нагрева, вертела и конвекции, у Вас есть возможность комбинировать любые режимы между собой и готовить различные блюда на разных уровнях одновременно.

Перечень возможных комбинаций режимов см. в сводной таблице (заводские установки).

Например, Вы можете одновременно обжаривать мясо на вертеле и овощи для гарнира на противне, расположенном на нижнем уровне:

1. Подготовить и установить в печь должным образом вертел с мясом подробнее см. «Жарка на вертеле».

2. Установить в печь под вертелом противень с подготовленными, в соответствии с рецептом, овощами на нижний уровень.

3. На панели управления, с помощью соответствующих ручек, установить необходимые параметры и выбрать режим приготовления:

• Повернуть регулятор термостата верхнего нагрева и установить необходимую температуру приготовления для верхних ТЭНов.

• Повернуть регулятор термостата нижнего нагрева и установить необходимую температуру приготовления для нижних ТЭНов.

• Выбрать режим Вертел с конвекцией

4. Установить время приготовления:

Повернуть ручку таймера в соответствующее положение до отметки необходимого времени приготовления или в положение постоянного нагрева **«STAY ON»**.

После этого печь начнет работать и загорится индикатор работы.

После автоматического или принудительного отключения печи (повернуть ручку таймера в положение **«OFF»**) и окончания процесса приготовления (индикатор работы погаснет), вынуть вилку из розетки, открыть полностью дверцу, снять должным образом вертел и вынуть противень.

ВНИМАНИЕ! Чтобы предотвратить ожоги, будьте осторожны во время извлечения вертела и противня – используйте специальные ручки, которые поставляются в комплектации прибора, и кухонные рукавицы.

ОПИСАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ:

ФЕРМЕНТАЦИЯ ПРОДУКТОВ

Ферментированными называют продукты, которые прошли обработку специальным процессом, так называемого, брожения. Процессу брожения можно подвергать практически любые продукты и растения. Продукты, в процессе брожения, подвергаются детоксикации и являются прекрасным источником полезных бактерий в лучшей форме. Ферментация позволяет обогатить блюда и напитки разнообразием вкусов, ароматов и текстуры, биологически обогащает пищу протеинами, важными аминокислотами, необходимыми жирными кислотами и витаминами, продлевает срок годности продуктов (благодаря чему, пищу можно дольше сохранять).

Например, в результате спиртового брожения образуется спирт и углекислый газ такой вид брожения широко используется в приготовлении вина, кваса и дрожжевого теста и т.п. В результате кисломолочного брожения выходят йогурт, кефир, ряженка и др. кисломолочные продукты. Ферментация в домашних условиях лекарственных трав, листьев растений, фруктовых деревьев и ягод, заготовленных летом для травяного чая, позволит сохранять в течение года их насыщенный, неповторимый вкус, аромат и полезные свойства!

Специальный режим «Ферментация», который предусмотрен в этой модели тостер-печи, позволит не только создать максимально благоприятные условия, но и облегчить и ускорить процесс ферментации продуктов в домашних условиях.

ВНИМАНИЕ! До начала процесса приготовления на режиме «Ферментация», прежде чем поместить продукты в рабочую камеру тостер-печи, необходимо подождать 10-15 мин для выхода прибора на необходимые рабочие параметры.

ВНИМАНИЕ! При закладке исходных ингредиентов для ферментации учитывайте, что в процессе брожения их объем увеличивается. Чрезмерная загрузка может привести к срыву крышек с посуды, а также к попаданию продуктов в рабочую камеру прибора.

Общие рекомендации по подготовке ингредиентов и посуды для ферментации:

• Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мойку, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание, завяливание или тепловую обработку и т.п. Следуйте рецептам и указаниям в инструкциях производителей специальных концентратов, бактериальных заквасок и т. д.

• Используйте только свежие и качественные продукты. Тщательно перебирайте травы, ягоды, фрукты или овощи. Удаляйте испорченные плоды, качественные мойте, стараясь не повреждать верхний слой кожуры, который богат ферментами.

• Не вытирайте ягоды и плоды насухо. Разложите вымытые продукты на ткань и дайте им обсохнуть на воздухе. Для приготовления напитков используйте только качественную питьевую воду. Специальные концентраты квасного сусла, бактериальные закваски и т. п. можно купить в сетях супермаркетов. Перед началом приготовления уточняйте сроки годности всех исходных продуктов.

• Готовьте только чистыми руками, в чистой одежде. Посуда для приготовления и хранения должна быть стерильной.

■ РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (рост теста) важнейший этап технологии приготовления дрожжевого теста перед выпечкой, который непосредственно влияет на качество готовых изделий. Основными условиями успешного процесса расстойки теста является отсутствие сквозняков, а также поддержание постоянной температуры и влажности воздуха.

Благодаря тому, что в этой модели электропечи DEX предусмотрен специальный режим «Ферментация», Вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста, а также ускорить этот процесс:

1. Замесить тесто в соответствии с рецептом, выложить его в смазанную растительным маслом емкость. Необходимо следить за тем, чтобы заготовка теста занимала не более половины объема емкости.

2. Вставить вилку в заземленную розетку для подключения прибора к электросети. На панели управления повернуть регуляторы термостатов верхнего и нижнего нагрева в положение «MIN» и, с помощью соответствующей ручки, выбрать режим «Ферментация».

3. Поверните ручку таймера в соответствующее положение до отметки необходимого времени для расстойки теста или в положение «STAY ON». После этого печь начнет работать и засветится индикатор работы.

4. Через 10-15 мин после начала работы прибора и выхода тостер-печи на необходимые рабочие параметры, открыть дверцу и разместить емкость с заготовкой теста на решетке, в центре рабочей камеры, закрыть дверцу.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра работающий прибор, контролируйте процесс расстойки теста и своевременное отключение тостер-печи (если таймер в положении «STAY ON» повернуть ручку таймера в положение OFF)!

Не забывайте, что в процессе расстойки, тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Объем заготовки теста для расстойки не должен превышать половины объема емкости.

Для получения наилучшего результата не рекомендуется открывать дверцу тостер-печи в процессе расстойки теста!

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Благодаря специальному режиму «Ферментация» , Вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты, сметану, кефир и др. кисломолочные продукты в домашних условиях:

1. Для приготовления йогурта, отмерить и подготовить ингредиенты (в соответствии с рекомендациями производителя бактериальной закваски). Поместить необходимые для приготовления йогурта продукты в отдельную емкость или специальные порционные стаканчики.

2. Вставить вилку в заземленную розетку для подключения прибора к электросети. На панели управления повернуть регуляторы термостатов верхнего и нижнего нагрева в положение «MIN» и, с помощью соответствующей ручки, выбрать режим «Ферментация» .

3. Поверните ручку таймера в положение «STAY ON». После этого печь начнет работать и засветится индикатор работы.

4. Через 10-15 мин после начала работы прибора и выхода тостер-печи на необходимые рабочие параметры, открыть дверцу и поместить емкость (емкости) с заготовкой для йогурта на решетку, в центре рабочей камеры тостер-печи, закрыть дверцу.

Ориентировочное время приготовления 1 литра йогурта составляет 7-8 часов. Готовность йогурта проверяется легким наклоном емкости. Признак готовности устойчивая горизонтальная поверхность. Готовый йогурт необходимо поставить в холодильник на несколько часов.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра работающий прибор, контролируйте процесс приготовления йогурта и своевременное отключение тостер-печи (повернуть ручку таймера в положение OFF)!

Для получения наилучшего результата не рекомендуется открывать дверцу тостер-печи в процессе приготовления йогурта!

Дополнительные рекомендации по приготовлению йогурта:

• Для приготовления йогурта, в качестве закваски, используйте свежий натуральный йогурт без вкусовых добавок и консервантов (100г йогурта на 1 л молока) или сухую бактериальную закваску (соотношение и подготовка ингредиентов в соответствии с рекомендациями производителя).

• Если Вы используете для приготовления молочных продуктов не ультрапастеризованное или цельное (сельское) молоко предварительно его необходимо прокипятить.

• Перед приготовлением йогурта вымойте емкости в теплой, мыльной воде и каждый раз перед использованием дезинфицируйте емкости вместе с крышками.

• Все дополнительные вкусовые ингредиенты: сахар, варенье, сироп, мед, фрукты и т.п. - добавлять только в готовый йогурт.

• После завершения процесса приготовления йогурт необходимо поставить в холодильник минимум на 4 часа. Только после этого продукт готов к употреблению. Готовый йогурт нужно хранить в холодильнике не более 7 суток.

RU

УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Внимание: Прежде чем собирать или разбирать детали прибора и приступать к его чистке, необходимо отсоединить вилку шнура питания от электрической розетки и убедиться, что прибор полностью остыл!

Внимание: Никогда не погружайте прибор, вилку и шнур питания в воду или другую жидкость. Для их очистки используйте только мягкую влажную ткань или губку.

• Чтобы предотвратить появление дыма и запахов гари во время приготовления пищи – очищайте печь и аксессуары каждый раз после использования.

• Противень, решетка, вертел и поддон для крошек можно мыть в теплой мыльной воде или посудомоечной машине на верхней полке. Если Вы предпочитаете мытьё в посудомоечной машине, помните, что этот способ не является деликатным. Сильно действующие моющие средства могут со временем повредить поверхность аксессуаров.

• Для очистки внешней поверхности прибора всегда пользуйтесь мягкой влажной тканью или губкой. Избегайте абразивных средств, которые могут повредить краску.

• Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства-аэрозоли), не скребите стенки острыми или заостренными предметами. Очищайте только влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.

• В случае, попадания на любые поверхности прибора кислотных веществ (уксуса, лимонного сока, томатной пасты и т.п.) не оставляйте их, а немедленно протрите мягкой влажной тканью для предотвращения разъедания эмали / потускнения покрытия печи.

Внимание! Во время проведения очистки прибора и принадлежностей запрещается: погружать прибор, вилку и шнур питания в воду, использовать паровые очистители, использовать моющие средства, содержащие алкоголь или спирт, использовать металлические и острые предметы, а также предметы с острыми краями для извлечения съемных частей и принадлежности прибора, применять грубую ткань, скребки или абразивные чистящие средства.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок на Тостер-печь – 2 года от даты продажи.

Тостер-печь предназначена только для бытового использования. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.

Вся продукция обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, тостер-печь должна быть возвращена в место приобретения либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

Запрещается использование принадлежностей или запчастей сторонних производителей, если они не рекомендованы компанией DEX. При использовании подобных аксессуаров и деталей, производитель не несет ответственности за негативные последствия, а также не несет гарантийных обязательств в случае выхода прибора из строя по этой причине.

Другие детали гарантийного обслуживания указаны в гарантийном талоне.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

Режимы приготовления	Положение ручек управления			Таймер, время приготовления (Интервал)	Рекомендации по использованию
	Термостат верхних ТЕНов (Температура-интервал)	Термостат нижних ТЕНов (Температура-интервал)	Режимы Нагрева, Вертела и Конвекции		
Нижние нагревательные элементы*	Min	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Деликатное приготовление, обжаривание небольших кусочков продуктов, колбасок
Нижние нагревательные элементы + конвектор*	Min	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление пиццы
Нижние нагревательные элементы + вертел	Min	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление на вертеле в корзине-барабане (в комплектации не поставляется)
Нижние нагревательные элементы + конвектор + вертел	Min	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление на вертеле с конвекцией в корзине-барабане (в комплектации не поставляется)
Верхние нагревательные элементы**	80-250°C	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление в режиме гриль
Верхние нагревательные элементы + конвектор**	80-250°C	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление горячих бутербродов, закусок
Верхние нагревательные элементы + вертел	80-250°C	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Обжаривания крупной рыбы на вертеле
Верхние нагревательные элементы + конвектор + вертел	80-250°C	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Обжаривания мяса, птицы на вертеле
Верхние и нижние нагревательные элементы	80-250°C	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление в традиционной духовке; жарка на максимальной мощности; подогрев / разогрев блюд
Верхние и нижние нагревательные элементы + конвектор	80-250°C	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Приготовление в конвекционной печи (для лазаньи, выпечки); жарка на максимальной мощности с конвекцией
Верхние и нижние нагревательные элементы + вертел	80-250°C	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Комбинированное приготовление на разных уровнях (одновременно на вертеле и на противне)
Верхние и нижние нагревательные элементы + конвектор + вертел	80-250°C	80-250°C		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Комбинированное приготовление с конвекцией на разных уровнях (одновременно на вертеле и на противне)
Ферментация	Min	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Автоматический режим (~ 40°C). Расстойки теста, приготовления йогуртов и др. кисломолочных продуктов, ферментация продуктов.
Конвектор	Min	Min		0-120 мин. (шаг 10 мин.)	Размораживание / подсушивание продуктов

*При установленном режиме приготовления «Нижние нагревательные элементы» или «Нижние нагревательные элементы + конвектор» - противень/решетку с продуктами необходимо размещать непосредственно над нижними ТЭНами (на ближайшем уровне).

** При установленном режиме приготовления «Верхние нагревательные элементы» или «Верхние нагревательные элементы + конвектор» - противень/решетку с продуктами необходимо размещать непосредственно под верхними ТЭНами (на ближайшем уровне).

RU

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Тостер - печь DEX: DEX: DTO-1005**, DTO-605**, DTO-425**, DTO-355**

Произведено в КНР

Производитель:

Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Изделие отвечает требованиям:

ДСТУ EN 55014-1:2016;

ДСТУ EN 55014-2:2017;

ДСТУ EN 61000-3-2:2016;

ДСТУ EN 61000-3-3:2017;

ДСТУ EN 60335-2-9:2014;

ДСТУ EN 50581:2014

Срок эксплуатации изделия – 2 года от даты продажи.

Изделие не содержит вредных для здоровья веществ. Качество прибора соответствует нормам безопасности и требованиям Технических регламентов, установленных Законодательством Украины и действующим на момент его производства. Соответствие стандартам указано в декларации о соответствии требованиям Технических регламентов. Декларацию спрашивайте у продавца по месту оформления покупки.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, которые кардинально не влияют на его безопасность, работоспособность и функциональность.

Все материалы этой инструкции по эксплуатации были тщательно проверены. В случае выявления типографских ошибок, упущений и несоответствий - компания DEX оставляет за собой право окончательной трактовки.

PLEASE RECYCLE

www.dex.ua