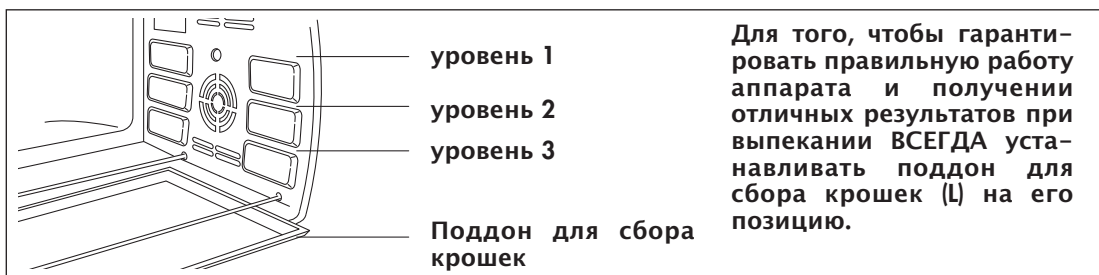
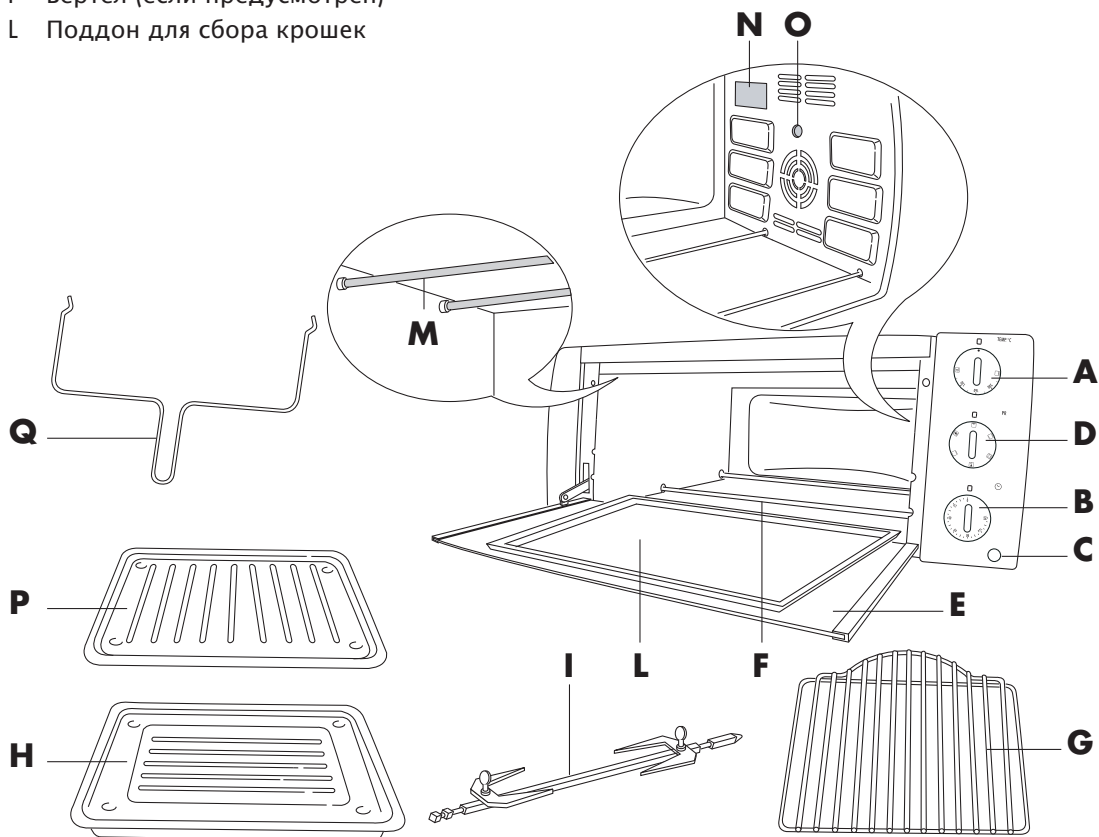


ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Ручка терморегулятора
- B Ручка таймера
- C Индикаторная лампа
- D Ручка переключателя режимов
- E Стеклопанель дверца
- F Нижнее сопротивление
- G Плоская решетка
- H Противень
- I Вертел (если предусмотрен)
- L Поддон для сбора крошек

- M Верхнее сопротивление
- N Внутреннее освещение (если предусмотрено)
- O Отверстие для вертела (если предусмотрено)
- P Диетическая решётка (если предусмотрена)
- Q Рукоятка для извлечения вертела (если предусмотрена)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжениесмотреть табличку с характеристиками
Максимальная поглощаемая мощностьсмотреть табличку с характеристиками
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (норма CENELEC HD 376)

Для достижения 200° С0,09 KWh

Для того, чтобы поддержать в течении 1 часа 200° С0,58 KWh

Всего0,67 KWh

Настоящий аппарат соответствует европейской Директиве 2004/108/CE о электромагнитной совместимости и Положению европейского сообщества № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **До эксплуатации прибора внимательно прочтите инструкции.**
- Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификациям и каким-либо переделкам.
- Установите печь на горизонтальной плоской поверхности на высоте не менее 85 см вне досягаемости детьми.
- До использования тщательно промойте все аксессуары.
- **До того как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь что:**
 - Напряжение питания сети соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками.
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16А и имеет провод заземления. Производитель не несёт никакой ответственности в случае, если это норма безопасности не соблюдается.
- До использования печи в первый раз удалите из неё все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
- До первого использования для того, чтобы устранить запах «нового» прибора и появления дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесённой до перевозки на сопротивление, включите прибор не менее чем на 15 минут вхолостую с температурой, установленной на максимальное значение.
- Во время этой операции проветривайте комнату.
- **ВНИМАНИЕ:** После извлечения прибора из упаковки осмотрите дверцу и убедитесь в её целостности. Так как дверца изготовлена из стекла и поэтому хрупкая, при заметных сколах, полосах или царапинах рекомендуется требовать её замены. Кроме того, во время эксплуатации прибора, выполнении операция по ходу и его перемещении не хлопайте дверцей, избегайте резких толчков и попаданий холодных жидкостей на стекло, когда работает прибор.
- **Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть очень высокой. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок. Ни в коем случае не касайтесь металлических или стеклянных частей печи. При необходимости пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Этот электрический прибор работает при высокой температуре, которая может вызвать ожоги.**
- Доступные части прибора, могут стать очень горячими во время его использования. Не подпускать детей к печи.
- Не позволяйте использовать прибор людям (и детям) с ограниченными психо-физико-рефлекторными способностями или с недостаточной практикой или познаниями, если только они не находится под строгим присмотром или обучены лицом, ответственным за их невредимость. Присматривайте за детьми, не позволяйте им играть с прибором.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Не использовать прибор, если:



- Не исправлен шнур электропитания
 - Произошло падения прибора или видны повреждения или неисправности.
В таких случаях для того, чтобы избежать любых рисков прибор должен быть отправлен в ближайший технический сервисный центр.
 - Избегайте касания шнура электропитания горячих частей печи и не оставляйте его в висячем положении. Не отключайте прибор, потянув за шнур электропитания
 - Если вы хотите использовать удлинитель, убедитесь что он исправлен, имеет вилку с заземлением. А провода имеют сечение, как минимум равное сечению шнура питания, поставленного с прибором.
 - Для того, чтобы избежать опасности поражения электрическим разрядом, ни в коем случае не погружайте шнур электропитания. Вилку или весь прибор в воду или другую жидкость.
 - Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
 - Ни в коем случае не оставляйте воспламеняющихся продуктов вблизи печи или под мебелью, на которой она находится.
 - Хлеб может загореться. Постоянно наблюдайте за печью во время приготовления тостов или жарке на решётке. Ни в коем случае не устанавливайте прибор для работы под навесной мебелью или шкафом или вблизи с легковоспламеняющимися предметами, такими как занавески, жалюзи и т.д.
 - Не используйте прибор как источник тепла
 - Ни в коем случае не помещайте в печь бумагу, картон или пластик и ничего не кладите на неё (инструменты решётки и другие предметы).
 - Не вставляйте ничего в вентиляционные отверстия. Не загораживайте их.
 - **В случае, если продукты или части печи загорятся, ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой. Держите дверцу закрытой, выньте вилку и затушите пламя влажной тряпкой.**
 - Это печь не является встраиваемой.
 - После того, как дверца печи открыта необходимо соблюдать следующее:
 - не создавайте на неё слишком сильного давления тяжёлыми предметами или потянув дверцу вниз.
 - ни в коем случае не ставьте на открытую дверцу тяжёлых предметов ли горячих противней вынутых из цепи.
 - Учитывая различия в действующих нормах, если данный прибор используется в стране, отличной от страны, где он был приобретён, проверьте его в уполномоченном сервисном центре.
 - Для обеспечения личной безопасности, ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно; обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
 - Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Любое другое не надлежащее использование в профессиональных целях и не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
 - Если прибор не используется и в любом другом случае до выполнения ухода, отключите его от электросети.
 - Если шнур питания повреждён, он должен быть заменён производителем или его сервисной технической службой, или в любом другом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любого риска.
 - не использовать абразивных моющих средств или металлических губок для очистки дверцы печи, так как они могут повредить поверхность и привести к поломке.
 - Прибор не должен работать от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.
 - Прибор должен располагаться и работать с задней частью, прислоненной к стене.
- Сохранить настоящие инструкции**




СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

Программа	Положение ручки переключателя режимов	Положение ручки терморегулятора	Положение решётки и аксессуаров	Замечания/советы
Размораживание (только в некоторых моделях)		●		1 2 3 Положить продукты питания непосредственно на решётку, установленную на 2 уровень.
Деликатная жарка		100°C-220°C		1 2 3 Использовать противень установленный на нижний 3 уровень.
Поддерживание температуры блюда				1 2 3 Выбрать настоящую функцию для поддержания блюд при горячей температуре. Не оставлять пищу при высокой температуре более одного часа и не использовать настоящую функцию для разогревания холодных блюд. Если блюдо недостаточно горячее для того, чтобы его подать к столу, выбрать более высокую температуру с помощью ручки терморегулятора.
Жарка в конвекционной печи (только в некоторых моделях)		100°C-220°C	 или 	1 2 3 Идеально подходит для приготовления лазанье, мяса, пиццы, выпечки, блюд, которые должны иметь на поверхности корочку (или панировку) и хлеб. При использовании аксессуаров см. рекомендации приведенные в таблице на стр. 88
Традиционная жарка в печи		100°C-220°C	 или 	1 2 3 Печь идеально подходит для жарки фаршированных овощей, рыбы кексов с изюмом и мелких птиц. Использование аксессуаров см. таблицу на стр. 88.
Поджаривание				1 2 3 Идеально подходит для поджаривания хлеба
Жарка на гриле				1 2 3 Установить на противень диетическую решетку (P) (если предусмотрена); Сверху разместить продукты питания и всё это разместить на 1 уровень. Идеально подходит для жарки на гриле мяса, рыбы и овощей.
Жарка на вертеле (только в некоторых моделях)				1 2 3 Установить вертел в соответствующее отверстие (O) как указано на стр. 90. Установить противень на 3 уровень. Идеально подходит для домашней птицы, говядины и т.д.

Эксплуатация и управление

Ручка терморегулятора (A)

Задайте требуемую температуру, следующим образом:

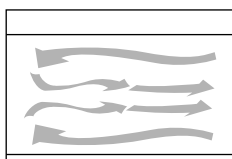
- При размораживании (только на некоторых моделях) (см. стр. 88): Ручка терморегулятора в положении "•".
- Для поддержания температуры блюд (см. стр. 88): Ручка терморегулятора в положении .
- При жарке в конвекционной печи (только в некоторых моделях) или жарке в традиционной печи (см. стр. 88-89): Ручка терморегулятора в положении от 100°C до 220°C.
- Для поджарки (см. стр. 90): Ручка терморегулятора в положении. .
- Для всех типов жарки на гриле (см. стр. 91): Ручка терморегулятора в положении. .

Ручка Таймера (B)

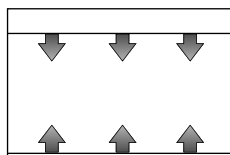
- Для включения печи: Повернуть регулятор по часовой стрелке
- Для выключения печи: Установить регулятор в положение "0".

Ручка переключателя режимов (D)

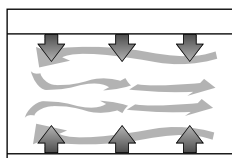
При помощи этой ручки можно задать доступные режимы для Вашей жарки, то есть:



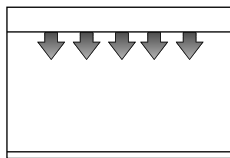
(только в некоторых моделях)
(только при включенном вентиляторе)



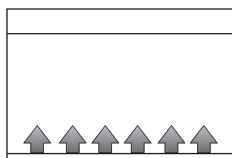
(только при включенных верхнем и нижнем сопротивлении)



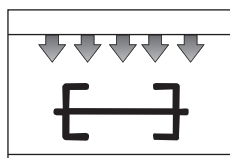
(только в некоторых моделях)
(только при включенном вентиляторе верхнем и нижнем сопротивлении)



(только когда верхнее сопротивление установлено на максимальную мощность)



(только при включенном нижнем сопротивлении)



(только в некоторых моделях)
(только верхнем и нижнем сопротивлении на максимальной мощности + двигатель вертела)

внутреннее освещение печи (N) (только в некоторых моделях) и индикаторная лампа (C)

Горящая индикаторная лампа (C) и внутреннее освещение (N) (если установлено) указывают на то, что печь работает.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Общие рекомендации

- При готовке в конвекционной печи или на гриле для обеспечения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть печь до выбранной температуры в течении 5 минут.
- Время жарки зависит от состава продуктов, их температуры и персональных вкусов. Время, приведённое в таблицах является указательным, может быть изменено и не учитывает время, необходимое для прогрева печи .
- Для определения времени для замороженных продуктов, см. врем, указанное на упаковке.

Размораживание (только в некоторых моделях)


Для получения правильного размораживания за короткое время необходимо:

- Повернуть ручку переключателя функций (D) в положение  .
- Установить ручку терморегулятора (A) в положение "•".
- Повернуть рукоятку Таймера (B) по часовой стрелке.
- Установить противень (H) на 3 уровень, плоскую решётку (G) на 2 уровень сверху установить размораживаемый продукт, а затем закрыть дверцу.
- При окончании размораживания, повернуть ручку таймера (B) в положение "OFF".



Пример размораживания: 1 кг мяса 80-90 минут не переворачивая.

Деликатная жарка

Функция предназначена для готовки кондитерских изделий и тортов с глазурью. Даёт прекрасные результаты при завершении готовки нижней части блюд или при жарке, которая требует подвода тепла, прежде всего в нижнюю часть блюда.


- Установите противень (H) на 3 уровень, как показано на рисунке 85.
- Повернуть ручку переключателей режимов (D) в положение  .
- Установить требуемую температуру с помощью ручки терморегулятора (A).
- Повернуть рукоятку Таймера (B) по часовой стрелке; по окончании приготовления пищи, установить ручную рукоятку Таймера (B) в положение "0".

Поддержание пищи в горячем виде

- Повернуть ручку терморегулятора в положение (A) в положение  .
 - Повернуть ручку переключателя режимов (D) в положение  .
 - Повернуть рукоятку Таймера (B) по часовой стрелке.
 - Установить противень (H) на 3 нижний уровень и установить сверху продукты питания.
 - Для завершения операции, установить ручную рукоятку Таймера (B) в положение "0".
- Рекомендуем не оставлять блюдо в печке на слишком длительное время, так как оно может пересохнуть.

Жарка в конвекционной печи (только в некоторых моделях)

Настоящий режим идеальный для приготовления пищи, лазанье, первых перетёртых блюд, любого вида вторых блюд на основе мяса (за исключением мелкой птицы), жареного картофеля, выпечки и хлеба. Выполните следующее:

- Установите плоскую решётку (G) или противень (H) в положение, указанное на таблице.
- Повернуть ручку переключателя функций (D) в положение  .
- Установить требуемую температуру, поворачивая ручку терморегулятора (A).
- Повернуть рукоятку Таймера (B) по часовой стрелке.
- После прогрева печи в течении 5 минут, поместите в неё приготавливаемое блюдо
- По окончании приготовления пищи, установить ручную рукоятку Таймера (B) в положение "0".

Программа	Ручка терморегулятора	Время мин.	Положение решётки	Замечания и советы
Запеканка 700 г	200°C	30-35	3	Использовать противень.
Курица 1 кг	200°C	60-70	3	Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 38 мин.
Свиное жаркое 900 г	200°C	50-60	3	Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 30 мин.
Котлета 650 г	200°C	35-40	3	Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 20 мин.
Жаренный картофель 500 г	200°C	40-50	2	Пользуйтесь противнем, перемешайте 2 раза.
Пирог с джемом 700 г	180°C	35-40	3	Пользуйтесь металлической формой.
Штрудель 1 кг	200°C	35-40	2	Пользуйтесь противнем.
Бисквит 800 г	180°C	25-30	3	Пользуйтесь металлической формой.
Печенье (мягкое) 100 г	180°C	15-20	2	Пользуйтесь противнем.
Хлеб 500 г	200°C	20-25	3	Пользуйтесь противнем, смазанным растительным маслом.

Традиционная жарка

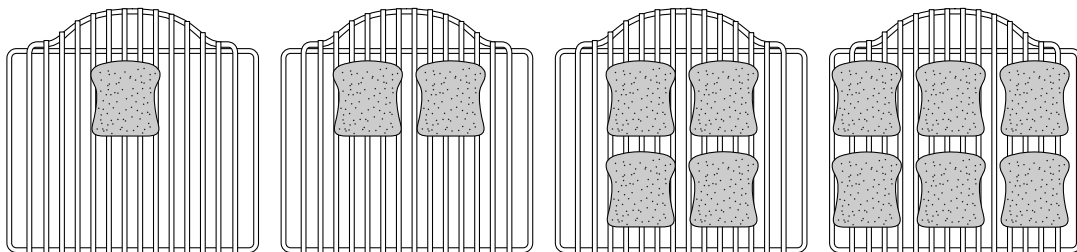
Этот режим идеально подходит для любой рыбы, овощей с наполнителями, пирожных на основе взбитого белка и пирожных, которые требуют очень длительного времени приготовления (свыше 60 мин.) Выполнить следующее:

- Установите решётку (**G**) или противень (**H**) в положение указанное в таблице.
- Повернуть ручку регулятора функций (**D**) в положение .
- Установить требуемую температуру, поворачивая ручку терморегулятора (**A**).
- Повернуть рукоятку Таймера (**B**) по часовой стрелке.
- После прогрева печи в течении 5 минут поместите в нее приготавливаемое блюдо.
- По окончании приготовления пищи, установить ручную рукоятку Таймера (**B**) в положение "0".

Программа	Ручка терморегулятора	Время мин.	Положение решётки	Замечания и советы
Запеканка из макарон 1 кг	200°C	25-30	2	Использовать кастрюлю из пирокса.
Лазанье 1 кг	200°C	25-30	2	Использовать кастрюлю из пирокса.
Пицца 500 г	200°C	30-35	3	Пользуйтесь противнем.
Форель 500 г	180°C	30-35	3	Пользуйтесь противнем, переверните через 16 мин.
Фаршированные кальмары 450 г	180°C	25-30	3	Используйте кастрюлю из пирокса, переверните на половине готовности.
Панированные помидоры 550 г	180°C	35-40	2	Пользуйтесь противнем, смазанным растительным маслом, переверните через 20 мин.
Кабачки с тунцом 750 г	180°C	35-40	2	Пользуйтесь противнем; налейте в него масло и воду, положите помидор; переверните противень через 20 мин.
Кекс 1 кг	180°C	65-75	3	Используйте форму и переверните на половине готовности.

Поджаривание

- Размеры решётки (G) позволяют одновременное поджаривание шести кусочков хлеба. Но наилучшие результаты можно получить при поджаривании 4 кусочков хлеба.
- Для поджаривания расположить кусочки хлеба, как указано выше:



Поджаривание одного
кусочка хлеба

Поджаривание двух
кусочков хлеба


Поджаривание четырёх
кусочков хлеба

Поджаривание шести
кусочков хлеба

При выполнении подряд нескольких циклов поджаривания, уменьшить заданное время поджаривания.

Инструкции по поджариванию хлеба

Для автоматического поджаривания хлеба, бутербродов, лепёшек и замороженных вафель, всегда использовать решётку.

1. Установить решётку на второй уровень 2.
2. Расположить продукты для поджаривания на центр решётки. Закрыть дверцу.
3. Повернуть ручку терморегулятора (A) в положение  и переключателя функций (D) в положение
4. Поверните по часовой стрелке ручку таймера (B). Если прибор используется впервые, повернуть ручку таймера (B) на среднее значение (4 - 5). Поджарить несколько кусочков хлеба, для того, чтобы проверить уровень. При необходимости, отрегулировать ручку по вашему вкусу.
5. При поджаривании хлеба, должно быть включено как верхнее так и нижнее сопротивление, для поджаривания обеих сторон одновременно. На внутренней стороне стекла дверцы, может появиться конденсат. Это нормальное явление, которое исчезнет при поджаривании.
6. По окончании заданного времени раздаётся звуковой сигнал. Это означает что поджаривание закончено и сопротивления автоматически выключаются. Повернуть ручку терморегулятора (A) в положение "•".


Примечание:

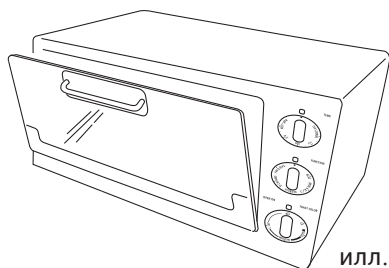
Настоящий прибор может выполнять в автоматическом режиме различные уровни поджаривания. Но если вы предпочитаете более лёгкую степень поджаривания, достаточно прервать автоматический цикл, поворачивая ручку таймера (B) в положение "OFF" для того чтобы выключить печь, не нанося ей при этом урона. Если же вы предпочитаете более сильную степень поджаривания, повторить цикл, поворачивая таймер (B) по часовой стрелки до получения нужного уровня. **Затем выключить вручную ручку терморегулятора и программирования поджаривания, как описано выше.** При регулярном использовании печи, можно найти наиболее подходящие настройки для каждого вида хлеба.

Советы для хорошего поджаривания:


Наиболее крупные куски хлеба и замороженный хлеб, нуждаются в более сильном регулировании. Для одного куска хлеба настройка должна быть слабее чем для нескольких кусков.

Жарка гриль

- Положите продукты для жарки на диетическую решётку (P) Установленную на противень (H) установить всё это на 1 уровень.
- Закрыть дверцу до щелчка (смотреть иллюстрацию 1).
- Повернуть ручку переключателя режимов (D) в положение  .
- Повернуть ручку таймера (B) в положение "ON".
По окончании жарки установить ручку таймера (B) в положение "OFF".
- Перевернуть продукты на половине жарки.





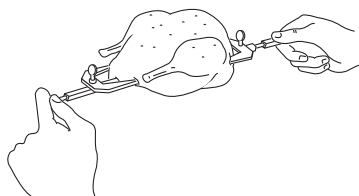
илл. 1

Программ	Ручка терморегулятора	Время мин.	Замечание и советы
Свиная отбивная (2)		30	Повернуть через 16 минут.
Сосиски (3)	"	20	Повернуть через 11 минут.
Свежие гамбургеры (2)	"	25	Повернуть через 13 минут.
Шпикачки (4)	"	26	Повернуть через 14 минут.
Шашлыки 500 г	"	26	Повернуть через 8, 15 и 21 минут.

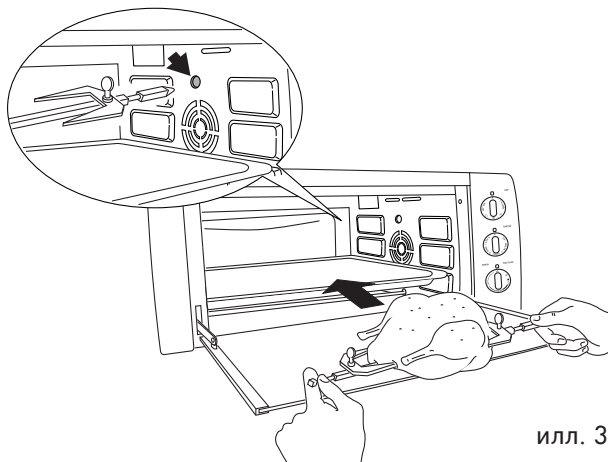
Жарка на вертеле (только в некоторых моделях)

Настоящая функция идеально подходит для приготовления цыплёнка на шампуре и вообще любого вида птицы, свиного и говяжьего жаркого. Максимальная нагрузка функции жарки на вертеле равняется 2 кг.

- Установить на вертел продукты для приготовления (I) и заблокировать их с помощью специальных вилок (илл. 2) (хорошо закрепить мясо с помощью кухонного шпагата для получения лучших результатов).
- Установить противень (H) на 3 уровень и вертел (I) в специальное отверстие (илл. 3).
- Закрыть дверцу до щелчка (смотреть иллюстрацию 1).
- Повернуть ручку терморегулятора (A) в положение  .
- Повернуть ручку переключателя режимов (D) в положение  .
- Повернуть ручку таймера (B) в положение "ON".



илл. 2



илл. 3

Информация о времени жарки приводится в нижеуказанной таблице.

Программа	Вес	Время
Курица	1-2 Кг	120 мин.
Свиное жаркое	0,8-1,7 Кг	90 мин.

Для более высокой нагрузки рекомендуется использовать программу жарки для конвекционной печи.

ЧИСТКА И УХОД

Частый уход предотвращает появление дыма и плохой запах во время жарки. Не накапливайте жир в печи.

До выполнения любой операции по очистке, выньте вилку из розетки электропитания и дайте печи остыть.

Очистите дверцу, внутренние части и эмалированные или лакированные поверхности печи моющим средством, разведённым в воде; тщательно высушите.

Для очистки алюминиевой внутренней части ни в коем случае не пользуйтесь химикатами, которые окисляют алюминий (моющие средства во флаконах) и не чистите стенки заостренными или режущими предметами.

Для очистки внешней поверхности используете только влажную губку.

Избегайте использования абразивных моющих средств, которые могут повредить краску.

Будьте внимательны, чтобы вода или моющее средство не попали в отверстия, расположенные с верхней стороны печи.

Не пытайтесь открыть с помощью вилок, ножей и других острых предметов створки, установленные на верхней и боковой панелях печи

Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду, не мойте его под струей воды.

Решетки и противни моются как обычная кухонная утварь вручную или в посудомоечных машинах.

Отверните поддон от дна печи. Промойте вручную. Если грязь трудно снять, сполосните поддон горячей намыленной водой и при необходимости, не царапая, аккуратно протрите.

