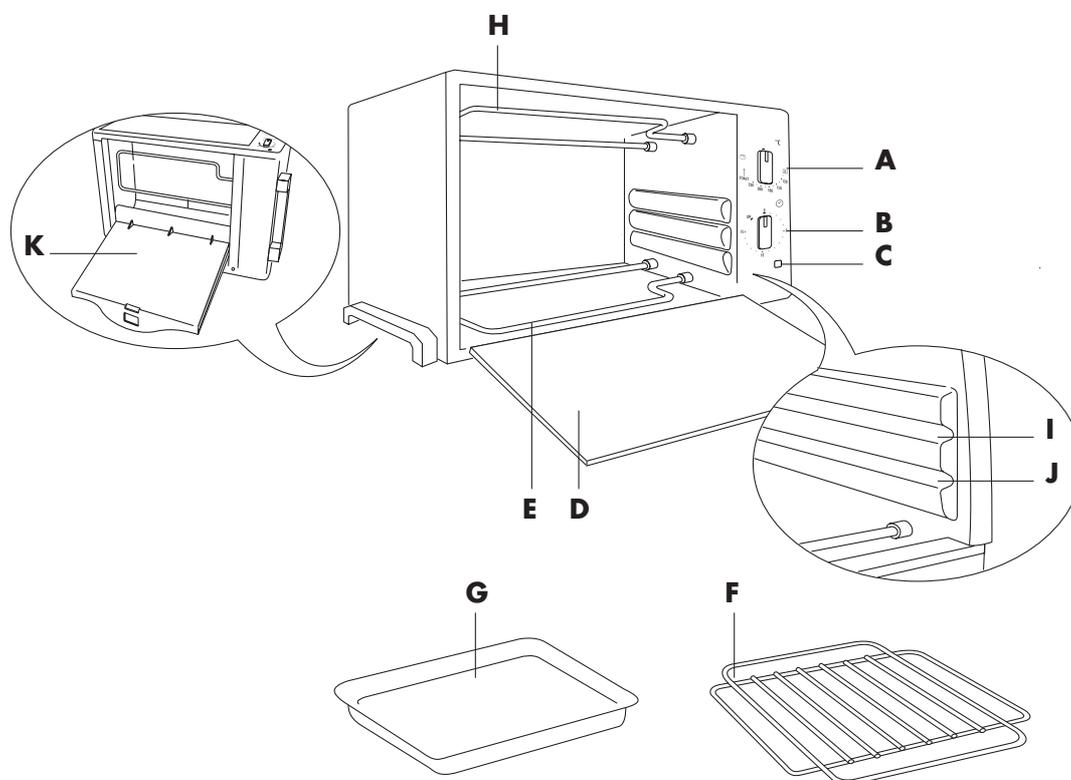


## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Регулятор температуры сверху
- B Регулятор температуры снизу ☑
- C Индикаторная лампа
- D Стекла́нная дверца
- E Нижнее нагревательное сопротивление
- F Решетка
- G Противень
- H Верхнее нагревательное сопротивление
- I Нижняя направляющая
- J Верхняя направляющая
- K Открываемый поддон для сбора крошек



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжение . . . . .см. табличку с характеристиками  
Максимальная потребляемая мощность . . . . .см. табличку с характеристиками  
**ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ** (норматив CENELEC HD 376)  
Для достижения 200°C. . . . .0,09 kWh  
Для поддержания в течение часа 200°C. . . . .0,5 kWh  
Итого . . . . .0,59 kWh

Данный прибор соответствует европейской директиве ЕС 2004/108/СЕ об электромагнитной совместимости и европейскому регламенту 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

## ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- До использования прибора внимательно прочтите инструкции.
- Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей, и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- Установите прибор 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 16 А и имеет провод заземления. Производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма безопасности не соблюдается.
- До использования печи в первый раз удалите из нее 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 появление дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной на заводе 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 ее целостности. Так как дверца изготовлена из стекла и, поэтому хрупкая, при заметных сколах, полосах или царапинах рекомендуется требовать ее замены. Кроме того, во время эксплуатации прибора, выполнении операций по уходу и перемещении прибора не хлопайте дверцей, избегайте резких толчков и попадания холодных жидкостей на стекло, когда он нагрет.
- 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 электроприбор работает при высокой температуре, которая может вызвать ожоги.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком так, что они осознают опасности, связанные с неправильным использованием. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Не используйте прибор, если:
  - Неисправен шнур электропитания
  - Произошло падение прибора или видны повреждения или неисправности.В таких случаях для того, чтобы избежать любых рисков, прибор должен быть отправлен в ближайший послепродажный технический сервисный центр.
- Избегайте касания шнуром 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 исправен, имеет вилку с заземлением, а провода имеют сечение, как минимум равное сечению шнура питания, поставленного с прибором.
- Для того, чтобы избежать опасности поражения электрическим током, ни в коем случае не погружайте шнур электропитания, вилку или весь прибор в воду или другую жидкость.
- Не устанавливайте прибор рядом с источниками 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 гриле. Ни в коем случае не устанавливайте прибор для работы под навесной мебелью или шкафом, либо вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавеси, занавески и т.д.
- Не используйте прибор, как источник тепла.
- Ни в коем случае не помещайте в прибор бумагу, картон или пластик и ничего не кладите на него (инструменты, решетки, 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.
- Эта печь не является встраиваемой.
  - После того, как дверца печи открыта, необходимо соблюдать следующее:
    - не создавайте на нее слишком сильного давления тяжелыми предметами или нажимая на ручку вниз,
    - ни в коем случае не ставьте на открытую дверцу тяжелых предметов или горячих противней, вынутых из печи.
  - Учитывая различия в действующих нормах, если данный прибор используется в стране, отличной от страны, где он был приобретен, 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 случае, до выполнения ухода, отключите его от электросети.
  - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любого риска.
  - Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с отдельным дистанционным управлением.
  - Прибор должен быть установлен и должен работать с задней частью, придвинутой к стене.
- Бережно храните эти инструкции.**



## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

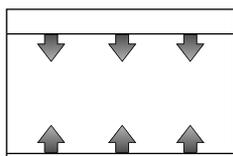
Программа	Положение верхней ручки А	Положение нижней ручки В	Положение решетки и аксессуаров	Замечания/Советы
Поддерживание температуры		ON		-
Традиционная жарка в печи	120°C - 230°C	ON		Используйте противень G, устанавливая его на решетку F.
Обжаривание	TOAST	от 1 до 7 минут		Прибор идеально подходит для поджарки кусков хлеба.
Жарка на гриле		ON		Идеально подходит для традиционной жарки на гриле гамбургеров, сосисок, мяса на шампурах и т.д.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

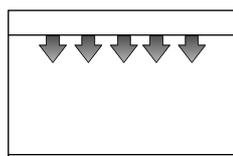
### Регулятор температуры сверху °С А

Задайте требуемую температуру следующим образом:

- Для поддержания температуры блюд, (см. стр. 60): Ручка регулятора в положении .
- Per cottura al forno (vedi pag. 60-61): .....Ручка регулятора в положении от 120°C до 230°C.
- При жарке хлеба (см. стр. 61-62): .....Ручка регулятора в положении "TOAST".
- Для любой жарки на гриле (см. стр. 62-63): .....Ручка регулятора в положении .



ТРАДИЦИОННАЯ  
ЖАРКА В ПЕЧИ /  
ТОСТЫ  
(работает верхнее и  
нижнее сопротивления)



ГРИЛЬ  
(работает только ниж-  
нее сопротивление на  
максимальной мощно-  
сти))

### Регулятор температуры снизу В

- Для выключения печи: .....Поверните ручку в положение "ON"
- Программирование жарки хлеба: .....Задайте от 1 до 7 минут
- Для разогрева .....Задайте от 1 до 15 минут
- Для выключения печи: .....Переведите ручку в положение "0".

### Индикаторная лампа С

Горящая индикаторная лампа указывает на то, что печь работает.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

### Общие советы

- При готовке в печи или на гриле для обеспечения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут печь до выбранной температуры.
- Время жарки зависит от состава продуктов, их температуры и персональных вкусов. Время, приведенное в таблице на стр. 61 является указательным, может быть изменено и не учитывает время, необходимое для прогрева печи.
- Для определения времени для замороженных продуктов см. время, указанное на упаковке.

### Поддерживание температуры

- Установите ручку верхнего терморегулятора А в положение .
- Поверните ручку нижнего терморегулятора В в положение "ON".
- Установите решетку F в нижние направляющие J, и сверху положите тарелку с пищей.
- После завершения операции переведите нижний регулятор В в положение "0" и верхний регулятор А в положение "●".

Не рекомендуется оставлять пищу надолго в печи, так как она может слишком пересохнуть.

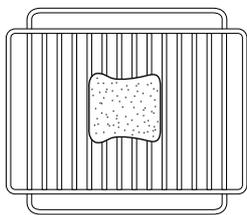
### Традиционная жарка в печи

- Вставьте решетку F в нижние направляющие J.
- Задайте требуемую температуру, повернув ручку верхнего регулятора А.
- Поверните ручку нижнего регулятора В в положение "ON".
- После прогрева печи в течение 5 минут поместите в нее приготавливаемое блюдо.
- После завершения готовки переведите нижний регулятор В в положение "0" и верхний регулятор А в положение "●".

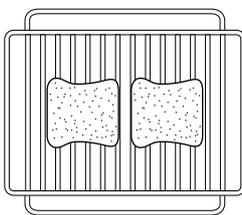
Программа	Регулятор температуры сверху A	Время	положение решетки	Замечания и советы
Пицца	220°C	17 мин.	нижнее	Пользуйтесь противнем.
Хлеб	200°C	25 мин.	“	Используйте противень, смазанный растительным маслом.
Лазанье	220°C	20 мин.	“	Готовьте в кастрюле из пирокса, переверните через 10 минут.
Панированные макароны	220°C	20 мин.	“	Переверните на противне на середине готовки.
Курица	200°C	70-80 мин.	“	Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 38 минут.
Свиное жаркое	200°C	70 мин.	“	Используйте противень, переверните через 35 минуты.
Котлета	180°C	55 мин.	“	Используйте противень, переверните через 30 минуты.
Форель	200°C	35 мин.	“	Используйте противень, переверните через 16 минуты.
Фаршированные кальмары	200°C	30 мин.	“	Используйте кастрюлю из пирокса, переверните на половине готовности.
Жареный картофель	200°C	50 мин.	“	Пользуйтесь противнем, перемешайте 2 раза.
Панированные помидоры	200°C	40 мин.	“	Используйте противень, смазанный растительным маслом, переверните через 20 минут.
Кабачки с тунцом	200°C	40 мин.	“	Используйте противень, смазанный растительным маслом, переверните через 20 минут.
Торт с джемом	180°C	40 мин.	“	Пользуйтесь противнем.
Штрудель	180°C	40 мин.	“	Пользуйтесь противнем.
Печенье (мягкие)	180°C	14 мин.	“	Пользуйтесь противнем.

### Обжаривание хлеба TOAST

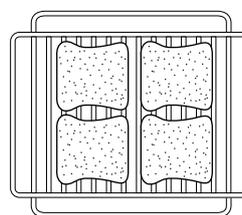
- Размеры решетки F таковы, что позволяют жарить четыре куска хлеба одновременно.
- Для жарки расположите куски хлеба, как показано ниже:



Обжарка одного куска



Обжарка двух кусков



Обжарка четырех кусков

При использовании прибора несколько раз подряд уменьшите запрограммированное время жарки.

### Инструкции для жарки хлеба

Для автоматической жарки хлеба, булочек, сдоб, лепешек и замороженных роголиков пользуйтесь решеткой.

1. Вставьте решетку F в верхние направляющие I.
2. Разместите продукты в центре решетки. Закройте дверцу.
3. Установите ручку верхнего терморегулятора A в положение "TOAST".
4. При помощи нижнего регулятора B задайте время жарки от 1 до 7 минут в зависимости от типа используемого хлеба и требуемого уровня прожаривания. Используя прибор в первый раз, задайте среднее время. Поджарьте несколько кусков хлеба для проверки уровня.

В таблице приведены некоторые примеры времени жарки с чисто указательным значением.

Уровень прожаривания	1 кусок хлеба	2 куска хлеба	4 куска хлеба
Светлый	3 мин.	4 мин.	5 мин.
Средний	3,30 мин.	5 мин.	6 мин.
Темный	4 мин.	5,30 мин.	7 мин.

5. При жарке хлеба, как нижнее, так и верхнее сопротивление нагреваются для одновременной жарки с двух сторон. На внутренней стороне стекла дверцы может образоваться конденсат. Это нормальное явление. Во время жарки конденсат исчезнет.
6. Звуковой сигнал указывает окончание запрограммированного времени. Жарка завершена, и сопротивления автоматически выключаются. Установите ручку верхнего регулятора A в положение "●".

Примечание:

Этот прибор может автоматически жарить до заданного уровня.

Однако, если вы предпочитаете более легкую прожарку, достаточно прервать автоматический цикл, повернув нижний регулятор B в положение "0", чтобы печь выключилась без повреждений.

Если вы предпочитаете более сильную прожарку, повторите цикл, повернув нижнюю ручку B по часовой стрелке до получения требуемой степени.

Затем отключите верхний регулятор A и нижний регулятор B, как описано выше. Регулярно используя печь, вы найдете наиболее подходящие регулировки для каждого вида хлеба.

Рекомендации для получения наилучших результатов жарки:

наиболее толстые куски хлеба и замороженный хлеб требуют более сильной прожарки. Только один кусок хлеба

требует более легкой прожарки, чем та, которая необходима для нескольких кусков.

### Жарка на гриле

- Положите продукты для жарки на решетку F.
- Вставьте решетку F в верхние направляющие I и установите противень G на нижние нагревательные сопротивления.
- Установите ручку верхнего терморегулятора A в положение .
- Закройте дверцу.
- Поверните ручку нижнего терморегулятора B в положение "ON".
- Не забудьте перевернуть продукты на половине готовности.
- После завершения готовки переведите нижний регулятор B в положение "0" и верхний регулятор A в положение "●".

Программа	Регулятор температуры сверху А	Время	положение решетки	Замечания и советы
Свинья отбивная		26 мин.	верхнее	Переверните через 14 минут
Сосиски	"	20 мин.	"	Переверните через 11 минут
Свежие гамбургеры	"	25 мин.	"	Переверните через 13 минут
Шпикачки	"	26 мин.	"	Переверните через 14 минут
Мясо на шампуре	"	26 мин.	"	Переверните через 8, 15 и 21 минуту.

В случае, если продукты уже приготовлены и должны быть только обжарены в сухарях, поставьте блюдо не решетку, установленную в верхние направляющие I. После завершения готовки переведите нижний регулятор В в положение "0" и верхний регулятор А в положение "●".

### ОЧИСТКА И УХОД

Частый уход предотвращает появление дыма и плохой запах во время жарки. Не накапливайте жир в печи. До выполнения любой операции по уходу или очистки, выньте вилку из розетки электропитания, и дайте печи остыть.

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

Для очистки алюминиевой внутренней части печи ни в коем случае не пользуйтесь химикатами, которые окисляют алюминий (моющие средства в флаконах), и не чистите стенки заостренными или режущими предметами. Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку. Избегайте использования абразивных моющих средств, которые могут повредить краску. Будьте внимательны, чтобы вода или жидкое моющее средство не попали в отверстия, расположенные с верхней стороны печи.

Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Решетки и противни моются, как обычная кухонная утварь вручную или в посудомоечных машинах.

### ОЧИСТКА ОТКРЫВАЕМОГО ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КРОШЕК

Для очистки дна печи откройте поддон для сбора крошек, рис. А/В.

Для облегчения операции очистки положите печь на заднюю стенку. Очищайте поддон после каждого использования, чтобы избежать накопления остатков пищи, которые могут испортить последующее приготовление. Щеткой удалите крошки или протрите поддон влажной тканью. В случае сильного загрязнения используйте нейлоновую или пластиковую губку, или не каустическое моющее средство. До того, как закрыть печь тщательно ее высушите. После завершения очистки закройте поддон для сбора крошек, убедившись, что она хорошо закреплена.

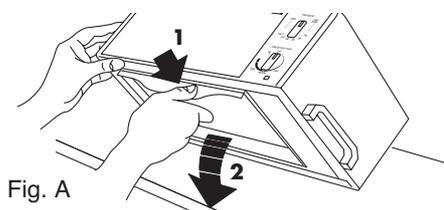


Fig. A

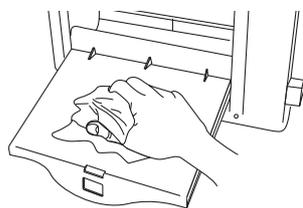


Fig. B