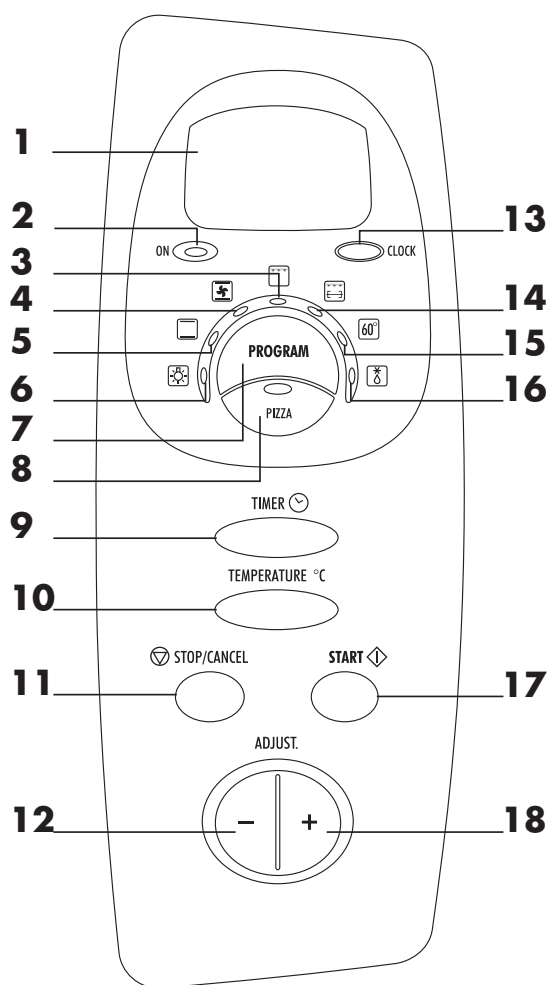


ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛ. 1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
1.1	Панель управления	155
1.2	Описание печи и аксессуаров	156
1.3	Сводная таблица	157
1.4	Меры предосторожности	159
1.5	Технические характеристики	159
ГЛ. 2	УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ	
2.1	Установка часов	160
2.2	Внутреннее освещение печи	161
2.3	Жарка в традиционной или конвекционной печи	161
2.4	Жарка на гриле	165
2.5	Жарка на вертеле	167
2.6	Поддержание температуры блюда	169
2.7	Размораживание	170
2.8	Пицца	171
ГЛ. 3	ЧИСТКА И УХОД	172

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

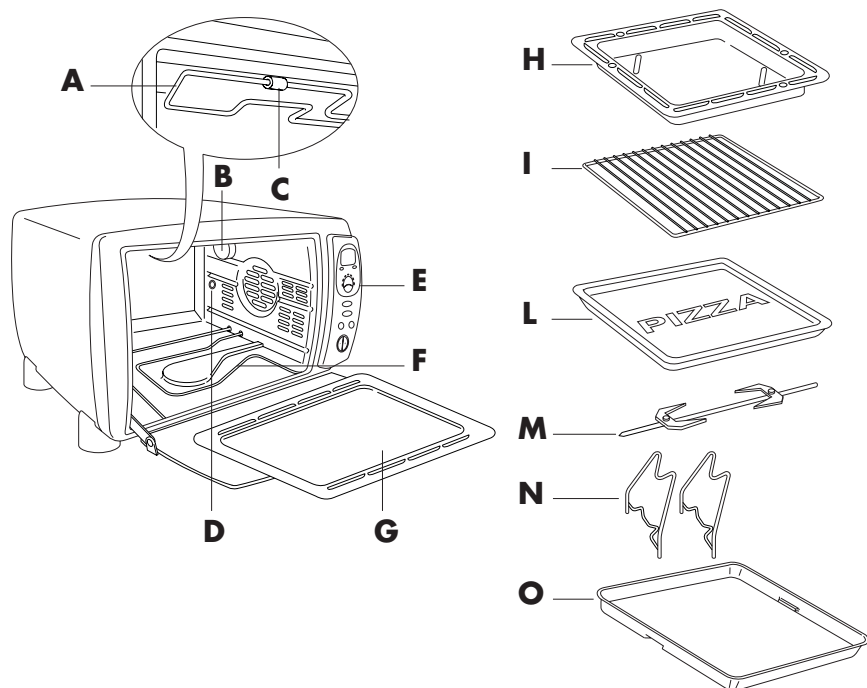
1.1 - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Дисплей | 11 Кнопка стоп/прервать STOP/CANCEL |
| 2 Индикатор включения | 12 Кнопка "-" |
| 3 Функция гриль | 13 Кнопка часов CLOCK |
| 4 Функция конвекционной жарки | 14 Функция жарки на вертеле |
| 5 Функция традиционной жарки | 15 Функция поддержания температуры блюда |
| 6 Внутреннее освещение печи | 16 Функция размораживания |
| 7 Кнопка PROGRAM | 17 Кнопка пуска START |
| 8 Функция пицца | 18 Кнопка "+" |
| 9 Кнопка таймера TIMER | |
| 10 Кнопка температуры TEMPERATURE C° | |

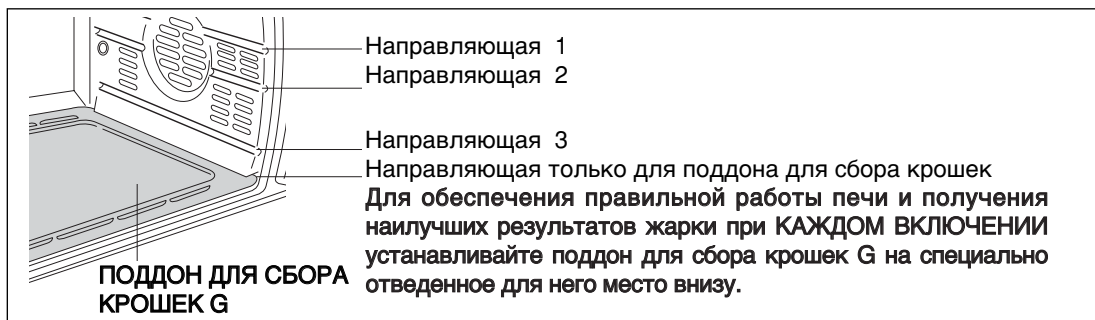
ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.2 - ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И АКСЕССУАРОВ



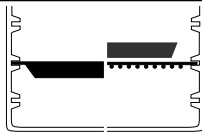
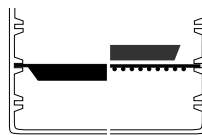
- A** Верхнее сопротивление
- B** Внутреннее освещение печи
- C** Крепление сопротивления
- D** Крепление вертела для жарки
- E** Панель управления
- F** Нижнее сопротивление
- G** Поддон для сбора крошек с отражателями тепла

- H** Противень
- I** Гриль
- L** Противень для пиццы
- M** Вертел
- T** Держатель для вертела
- O** Противень для лазаньи

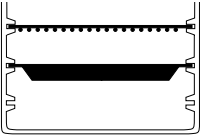
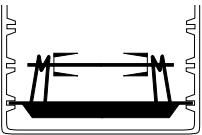


ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.3 - СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

ФУНКЦИИ	УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ ПОКАЗАНИЯ НА ДИСПЛЕЕ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ АКСЕССУАРЫ	НАПРАВЛЯЮЩИЕ	ТАЙМЕР	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
ПИЦЦА (ОДИН УРОВЕНЬ)	P1		1	15 мин (+5')	Используйте только ПРОТИВЕНЬ для ПИЦЦЫ (L), вставленный в направляющие 3. Выберите одну из имеющихся программ для ПИЦЦЫ, нажав в зависимости от количества теста несколько раз кнопку функции приготовления пиццы 8.
	P2		2	20 мин (+5')	
	P3		3	25 мин (+5')	
 ОДНОВРЕМЕНН АЯ ГОТОВКА ДВУХ ПИЦЦ	190°C		1 2 3	20-30 мин	Разместите одну пиццу на решетке на уровне 2, а другую на противне для пиццы на уровне 3. Используйте функцию жарки с конвекцией. Пиццы на половине готовности необходимо поменять местами (см. стр. 161)
 150°C - 240°C (см. таблицу на стр. 164)		or 	1 2 3	до 3 часов	Используйте функцию традиционной жарки с ПРОТИВНЕМ (H), размещенном на уровне 2 или 3 или в кастрюле из пирекса, расположенной на ГРИЛЕ, размещенном на уровне 2 или 3. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАЗАНЬИ (O) также может быть установлен на ГРИЛЕ (I). Таким образом можно готовить пироги, фруктовые торты, рыбу, овощи с начинкой, пудинги и другие блюда, которые не требуют образования корочки или жарки в сухарях.
 (ОДИН УРОВЕНЬ)			1 2 3		
 (ОДИН УРОВЕНЬ)	150°C - 230°C (см. таблицу на стр. 163)		1 2 3	до 3 часов	Используйте функцию конвекционной жарки с ПРОТИВНЕМ (H), размещенном на уровне 2 или 3 или в кастрюле из пирекса, расположенной на ГРИЛЕ, размещенном на уровне 2 или 3. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАЗАНЬИ (O) также может быть установлен на ГРИЛЕ (I). Таким образом быстрее готовится жаркое из мяса и птицы. Для того, чтобы избежать пережаривания полезно использовать термометр для мяса.
 (ДВОЙНОЙ УРОВЕНЬ)	150°C - 230°C		1 2 3	до 3 часов	Можно одновременно готовить на двух уровнях, установив показанные на иллюстрации аксессуары. На ГРИЛЕ (I) можно расположить кастрюлю из пирекса или ПРОТИВЕНЬ для ЛАЗАНЬИ (O). Идеально для продуктов, которые перемешиваются или переворачиваются во время готовки (например, жареный картофель на одном уровне и куски курицы на другом).

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ФУНКЦИИ	УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ ПОКАЗАНИЯ НА ДИСПЛЕЕ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ АКСЕССУАРЫ	НАПРАВЛЯЮЩИЕ	ТАЙМЕР	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
	Grill (Гриль)		1 2 3	до 2 часов	Во время жарки на гриле гамбургеров, сосисок, кусочков мяса или бифштексов разместите ГРИЛЬ (I) с блюдом на уровне 1, а ПРОТИВЕНЬ (H) на уровне 2 для сбора капающего жира.
			1 2 3		Установите один из противней печи (например, ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ЛАЗАНИ (O)) на ГРИЛЬ (I), размещенный на уровне 2.
	60°F		1 2 3	до 2 часов	Выберите эту функцию для поддержания температуры готовых блюд. Не грейте блюда более, чем один час и не разогревайте холодной пищи.
	dEF		1 2 3	до 3 часов	Для размораживания замороженных упакованных продуктов разместите их на гриле. Противень служит для сбора возникающей жидкости. Не размораживайте жаркого большого размера и не оставляйте пищу для разморозки более, чем на три часа.
	rot		1 2 3	до 3 часов	Разместите вертел и соответствующие подставки на ПРОТИВЕНЬ H, как описано на стр. 168. Затем установите жаровню на уровне 3. Идеально для птицы, молодой говядины и т.п.

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.4 - МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна быть модифицирована или каким-либо образом переделана.
2. Без должного надзора использование печи не может быть разрешено детям или недееспособным людям. Необходимо следить за детьми, чтобы быть уверенными, что прибор не служит им игрушкой.
3. До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
4. Установите печь на горизонтальной плоской поверхности на высоте не менее 85 см вне досягаемости детьми.
5. Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть повышенной, пользуйтесь прибором, касаясь только пластиковых регуляторов и ручек. Не кладите ничего сверху на работающую печь.
6. До использования печи в первый раз удалите все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
7. До того как вставить вилку в розетку электропитания убедитесь, что:
 - напряжение питания соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками, расположенной на задней части прибора.
 - розетка электропитания имеет максимальный допустимый ток не менее 10А и оснащена надежным заземлением; производитель не несет ответственности, если эта норма безопасности не соблюдается.
8. До использования тщательно промойте все аксессуары.
9. После того, как дверца печи открыта необходимо соблюдать следующее:
 - не создавайте слишком сильного давления тяжелыми предметами или потянув ручку вниз,
 - ни в коем случае не ставьте на открытую дверь тяжелые предметы или горячие сковороды, вынутые из печи.
10. Не перемещайте работающий прибор.
11. При необходимости замена шнура электропитания производится только персоналом допущенным производителем для выполнения этих работ или его технической сервисной службой. Ремонт, выполняемый неквалифицированным персоналом, может вызвать опасные последствия.



До первого использования для того, чтобы устранить запах "нового" прибора и появление дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной на сопротивления, включите прибор вхолостую не менее чем на 15 минут 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, выполнения операций по уходу и его перемещении не хлопайте дверцей, избегайте резких толчков и попадания холодных жидкостей на стекло, когда прибор нагрет.

1.5 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжениесм. табличку с характеристиками

Максимальная потребляемая мощностьсм. табличку с характеристиками

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НОРМАТИВ CENELEC HD 376)

Для достижения 220°C0,22 кВт/час

Для поддержания 200°C в течение одного часа0,78 кВт/час

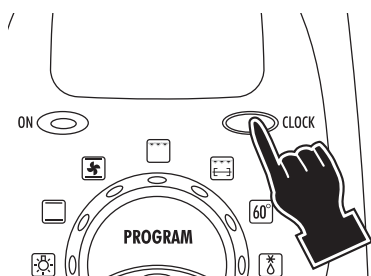
Общее потребление1 кВт/час

Прибор соответствует нормативу ЕС 89/336/CEE о распространении радиопомех. Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормативам ЕС 89/109 и законодательному декрету _108 от 25 января 1992 г.

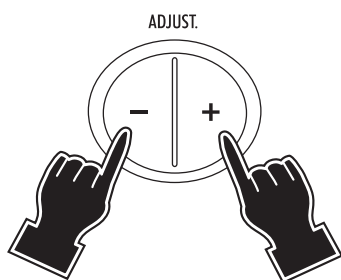
ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.1 - УСТАНОВКА ЧАСОВ

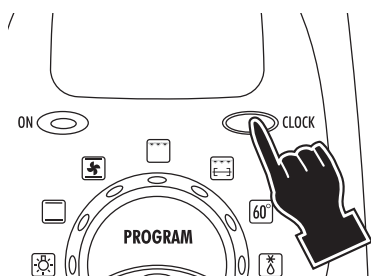
- Когда прибор в первый раз подключается к электрической сети или после прерывания электропитания на дисплее появляются символы (--:--). Для установки времени выполните следующее:



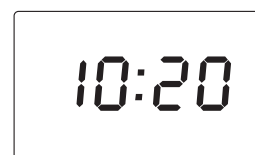
- 1 Нажмите кнопку CLOCK (13) (на дисплее начнут мигать значения часов и минут)



- 2 Нажав кнопки "+" или "-" (12-18), занесите время. Установленное время будет отражаться на дисплее.

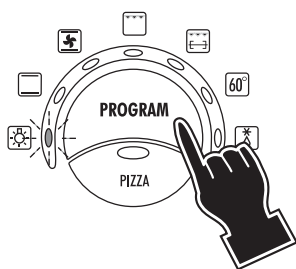


- 3 Для того, чтобы посмотреть время во время готовки нажмите кнопку CLOCK (13) (на дисплее появится установленное время).

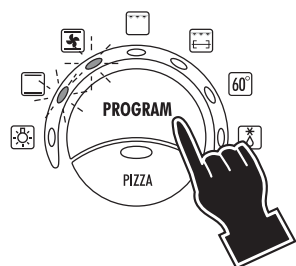


- Если необходимо изменить значение времени после его установки, нажмите кнопку CLOCK (13) и выполните действия описанные выше.
- Время можно посмотреть и после активизации какой-либо функции, нажав кнопку CLOCK (13) (время будет показываться в течение 3 секунд).

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

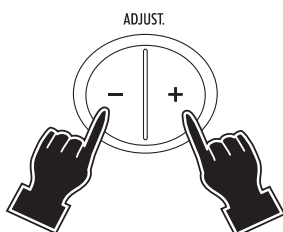
2.2 - ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ

- 1 После однократного нажатия кнопки программирования PROGRAM (7) в печи загорается свет. Через пять минут лампа автоматически погаснет и дисплей возвратится в режим ожидания, показывая время, если оно было уже установлено.

2.3 - ЖАРКА В КОНВЕКЦИОННОЙ ИЛИ ТРАДИЦИОННОЙ ПЕЧИ

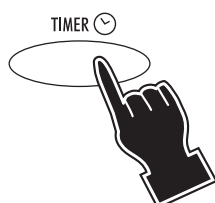
- 1 Нажимайте кнопку программирования PROGRAM (7) до тех пор, пока не загорится необходимый индикатор. На дисплее появится заранее занесенная температура 180°C.

18 00



- 2 При необходимости значение температуры может быть изменено при помощи кнопок +/- (12 или 18). Можно задать следующие температуры: 150-160-170-180-190-200-210-220-230°C (при функции  до 240°C). На дисплее появится выбранная температура.

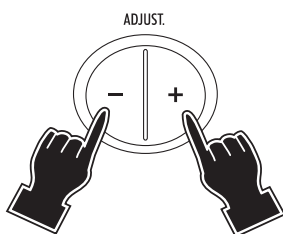
20 00



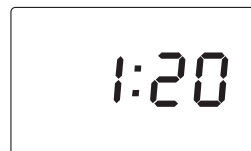
- 3 Нажмите кнопку таймера TIMER (9). На дисплее появится 1:00.

1:00

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ



- 4 Установите время (максимум три часа), нажав кнопки "-" (12) и "+" (18). Для ускорения изменения значения времени вперед или назад более двух секунд удерживайте нажатой кнопку. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает время на минуту.



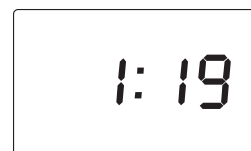
STOP/CANCEL



START



- 5 Нажмите кнопку START (17). При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).



- Если время жарки не установлено (пропущены пункты 3 и 4), дисплей покажет обратный отсчет с установочного времени, равного 1:00 (1 час).
- Печь необходимо предварительно прогреть. До помещения пищи в печь дождитесь акустического сигнала (три серии из трех коротких сигналов).
- Для изменения заданного времени достаточно повторить пункты 3 и 4. Обратный отсчет начнется автоматически через три секунды после последнего занесения.
- Для визуализации температуры (во время готовки) достаточно нажать кнопку TEMPERATURE (10). Для изменения заданной температуры в течение трех секунд еще раз нажмите одну из двух кнопок (12 или 18) и измените температуру до требуемой.
- Если в течение 3 минут после занесения температуры не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

ЖАРКА В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ

Эта функция идеальна для приготовления великолепных пирогов, вторых мясных блюд (за исключением мелкой птицы), жареной картошки и тортов. Можно также одновременно на двух уровнях готовить различные блюда.

РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	КНОПКА ТЕМПЕРАТУРА	КНОПКА ТАЙМЕР	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ ЖАРОВНИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
ПИРОГ	600 г.	180°C	35 минут	3	Используйте противень для тортов
КУСОЧКИ ЦЫПЛЕНКА	1000 г.	200°C	60 минут	3	Установите прямо на противень (N)
ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ	1500 г.	200°C	90 минут	3	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	1500 г.	200°C	90 минут	3	Для того, чтобы избежать пересушивания оставьте вокруг немного жира
РУЛЕТ	1000 г.	200°C	60 минут	3	Установите прямо на противень (N)
ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	1000 г.	200°C	45 минут	2	Vanno mescolate 2 o 3 volte durante la cottura
ТОРТ МАРГАРИТА	700 г.	180°C	35 минут	3	Используйте форму с шарниром
КЕКС	900 г.	160°C	90 минут	3	Используйте прямоугольную форму
ПЕЧЕНЬЕ	400 г.	180°C	20 минут	2	Установите прямо на противень (N)
КРОСТАТА	1000 г.	180°C	35 минут	2	Можно использовать круглую форму, установленную на гриль (O) или непосредственно на противень (N)
КРЕНДЕЛЬ	700 г.	180°C	40 минут	3	Используйте форму с шарниром

К времени готовки добавить около 5 минут предварительного нагрева.

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

ЖАРКА В ТРАДИЦИОННОЙ ПЕЧИ

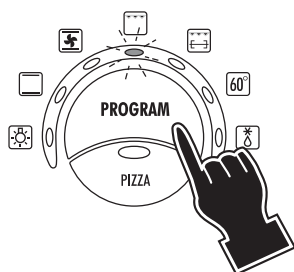
Эта функция идеальна для приготовления лазанье, первых тертых блюд, мелкой птицы, рыбы любого типа, обжаренных в сухарях овощей с наполнителем и некоторых видов сладких блюд.

РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	КНОПКА ТЕМПЕРАТУРА	КНОПКА ТАЙМЕР	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ ЖАРОВНИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
ЛАЗАНЬЕ	1500 г.	200°C	40 минут	3	Установите противень для лазаньи (если предусмотрен) или обычный противень непосредственно на гриль (O).
КАННЕЛЛОНИ	2300 г.	200°C	40 минут	3	Установите противень для лазаньи (если предусмотрен) или обычный противень непосредственно на гриль (O).
ДОРАДА В ПЕЧИ	1000 г.	190°C	60 минут	3	Можно готовить прямо на противне (N).
ФОРЕЛЬ В ФОЛЬГЕ	800 г.	200°C	60 минут	3	Положите на противень (N), завернув в фольгу.
БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕЗАНОМ	C 1700 г.	200°C	35 минут	2	Положите противень на гриль (O).
ДЭУККИНИ ТУНЦОМ	C 1000 г.	200°C	50 минут	2	Используйте противень (N), добавьте растительное масло, помидор и воду.
КАРТОФЕЛЬ СУХАРЯХ	B 1500 г.	200°C	50 минут	2	Положите противень на гриль (O).
МЕДОВЫЙ ТОРТ	1000 г.	190°C	90 минут	3	Положите форму с тортом на гриль (O).
СДОБЫ	600 г.	200°C	20 минут	2	Положите формочки прямо на противень.

К времени готовки добавить около 5 минут предварительного нагрева.

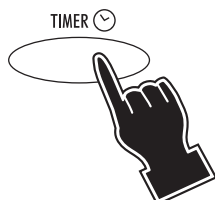
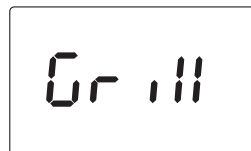
ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.4 - ЖАРКА НА ГРИЛЕ

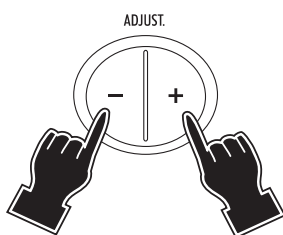
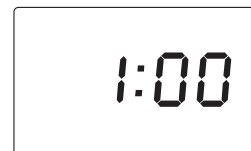


- 1 Выберите функцию жарки на гриле, нажимая кнопку программирования PROGRAM (7) пока не загорится индикатор (4).

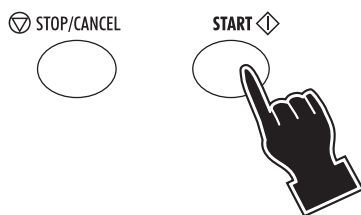
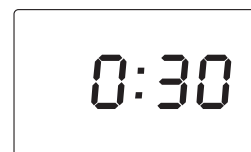
На дисплее появится сообщение Gr II.



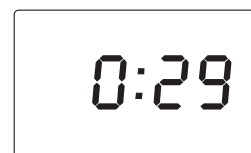
- 2 Нажмите кнопку TIMER (9). На дисплее появится сообщение 1:00.



- 3 Установите время (максимум три часа), нажав кнопки "-" (12) и "+" (18). Для ускорения изменения значения времени вперед или назад удерживайте нажатой кнопку более двух секунд. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает время на минуту.



- 4 Нажмите кнопку START (17) При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании времени заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).



- Если время жарки не установлено (пропущены пункты 2 и 3), дисплей покажет обратный отсчет с установочного времени, равного 1:00 (1 час).
- Для изменения заданного времени достаточно повторить пункты 2 и 3. Обратный отсчет начнется автоматически через три секунды после последнего занесения.
- Если в течение 3 минут после времени занесения не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

Положите блюдо, предназначенное для жарки непосредственно на гриль (рис. 1) и закройте дверцу, как показано на рис. 2, не забывая перевернуть продукты на половине готовности. **Обратите внимание: для получения лучших результатов положите продукты на гриль 1, оставив примерно 2 см свободного пространства вблизи дверцы (см. рис. 1).**

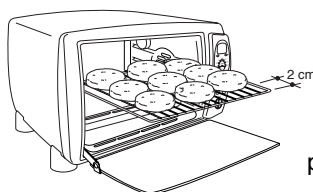


рис. 1

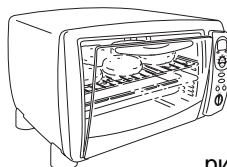


рис. 2

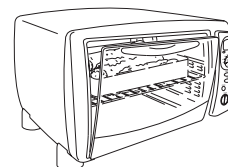


рис. 3

Для жарки блюд в сухарях или сыре установите противень непосредственно на уровне 1, если продукты готовятся в контейнере, положите его на гриль, установленный на уровень 2 (как показано на рис. 3).

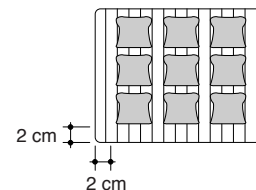
ПРИМЕЧАНИЕ: Посуда из стекла пирекс не подвергаются нагреву непосредственно на гриле

В приведенной ниже таблице даны некоторые полезные советы для готовки вкусных блюд на гриле.

РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	КНОПКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ PROGRAM	КНОПКА ТАЙМЕР	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВИНОЙ БИФШТЕКС (4)	600 г.		20 минут	Перевернуть примерно через 12 минут
ШПИКАЧКИ (12)	1200 г.		25 минут	Проткните вилкой для стекания жира. Перевернуть примерно через 15 минут
ГАМБУРГЕР (6)	700 г.		20 минут	Перевернуть примерно через 12 минут
СОСИСКИ (6)	500 г.		10 минут	Перевернуть примерно через 3-4 минут
КУСОЧКИ МЯСА (4)	650 г.		25 минут	Перевернуть примерно через 15 минут
ТОСТЫ ИЗ ХЛЕБА	9 кусков		3,5 минут	На половине готовности переверните
НЬОККИ ПО-РИМСКИ	1500 г.		15 минут	Установите противень на гриль, вставленный в центральные направляющие (2)

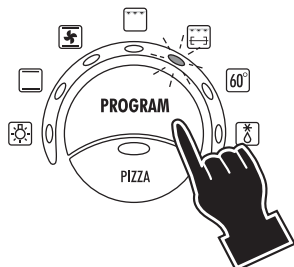
Так как рыба не жирная, можно жарить ее непосредственно в противне. Жарьте до тех пор, пока она не будет легко отслаиваться вилкой. Тонкие ломтики переворачивать не надо.

Для жарки тостов положите куски, как показано на рисунке рядом, оставив свободными примерно 2 см от краев решетки.



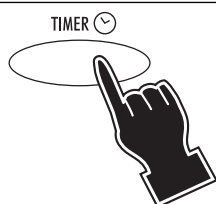
ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.5 - ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ



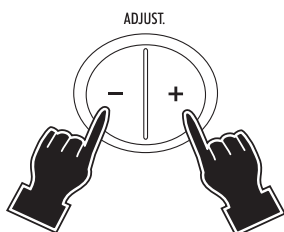
- 1 Выберите функцию жарки на ВЕРТЕЛЕ, нажимая кнопку программирования PROGRAM (7) пока не загорится индикатор (14). На дисплее появится сообщение **rot**

rot



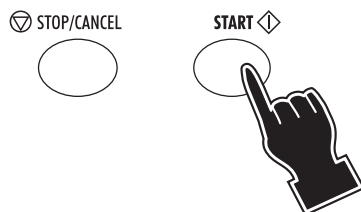
- 2 Нажмите кнопку TIMER (9). На дисплее появится сообщение **1:00**.

1:00



- 3 Установите время (максимум три часа), нажав кнопки "-" (12) и "+" (18). Для ускорения изменения значения времени вперед или назад удерживайте нажатой кнопку более двух секунд. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает время на минуту.

2:30



- 4 Нажмите кнопку START (17) При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).

2:29

- Если время жарки не установлено (пропущены пункты 2 и 3), дисплей покажет обратный отсчет с установочного времени, равного 1:00 (1 час).
- Для изменения заданного времени достаточно повторить пункты 2 и 3. Обратный отсчет начнется автоматически через три секунды после последнего занесения.
- Если в течение 3 минут после занесения не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

Эта функция идеальна для готовки кусочков цыпленка, птицы, свиного жаркого и жареной телятины.

Готовка на вертеле рекомендуется для блюд весом до 3,5 кг. Рекомендуем блюда большего веса готовить в конвекционной печи.

Как готовить:

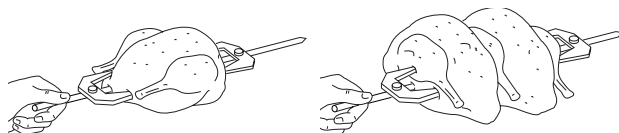


рис. 5

Нанижите продукты на вертел (М) и закрепите его специальными вилками (для получения наилучшего результата хорошенько свяжите мясо пищевой нитью).

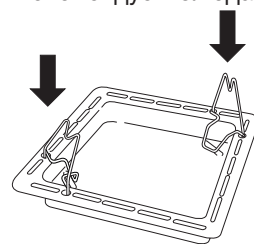


рис. 6

Вставьте подставки для вертела (N) в отверстия на противне.

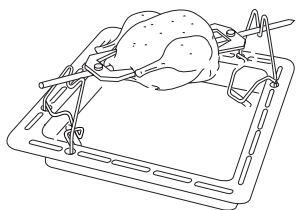


рис. 7

Положите вертел на подставки.

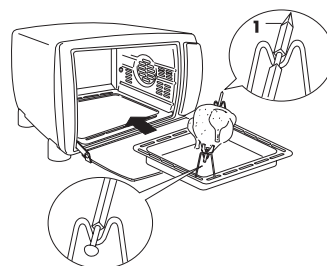


рис. 8

Вставьте противень с блюдом в нижнее направляющие 3, наклонив подставки для вертела (N) влево.

Убедитесь, что острие вертела 1 направлено вперед.

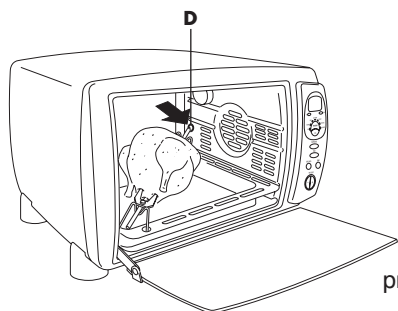


рис. 9

После установки противня, сдвиньте вертел в место его установки (D), наклонив подставки вертела (N) вправо.

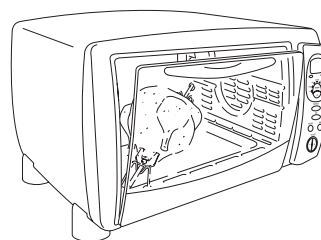
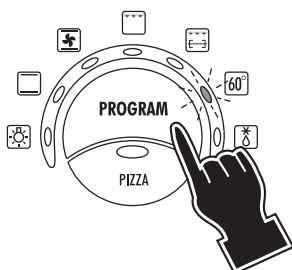


рис. 10

Закройте дверцу как показано на рисунке.

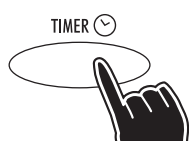
ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.6 - ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА



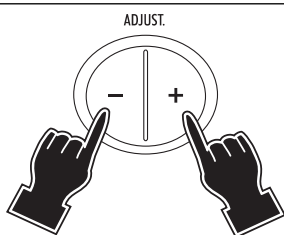
- 1 Выберите функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА, нажимая кнопку программирования PROGRAM (7) пока не загорится индикатор 60°C (15). На дисплее появится сообщение о температуре 60°C

60°C



- 2 Нажмите кнопку TIMER (9). На дисплее появится сообщение 1:00.

1:00



- 3 Установите время (максимум три часа), нажав кнопки "-" (12) и "+" (18). Для ускорения изменения значения времени вперед или назад удерживайте нажатой кнопку более двух секунд. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает время на минуту.

0:30

STOP/CANCEL



START



- 4 Нажмите кнопку START (17) При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).

0:29

- Для этой функции используйте нижний уровень (см. стр. 158).
- Если время жарки не установлено (пропущены пункты 2 и 3), дисплей покажет обратный отсчет с установочного времени, равного 1:00 (1 час).
- Для изменения заданного времени достаточно повторить пункты 2 и 3. Обратный отсчет начнется автоматически через три секунды после последнего занесения.
- Если в течение 3 минут после занесения не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.

Эта функция предназначена для поддержания температуры готовых блюд на короткое время, чтобы избежать их пережарки.

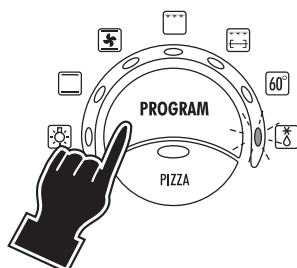
Рекомендуем не держать пищу при температуре в течение длительного времени и не использовать этой функции для нагрева холодных или замороженных продуктов.

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ

Установите противень или гриль с размещенным на нем другим противнем (можно использовать противень для лазаньи, если он предусмотрен) на направляющие 3, как показано на рисунке на стр. 158. Эта функция предназначена для поддержания температуры пищи до того момента, когда она подается на стол. Рекомендуется не оставлять продукты в печи на слишком длительный срок, так как они могут пересохнуть (чтобы этого избежать, покройте противень алюминиевой фольгой или бумагой для выпечки).

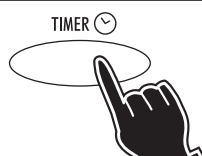
ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.7 - ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ



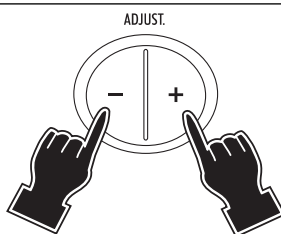
- 1 Выберите функцию РАЗМОРАЖИВАНИЯ, нажимая кнопку программирования PROGRAM (7) пока не загорится индикатор  (16). На дисплее появится сообщение **d EF**.

d EF



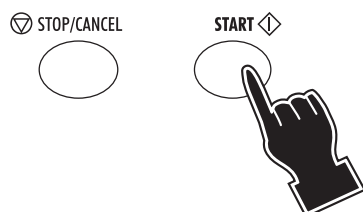
- 2 Нажмите кнопку TIMER (9). На дисплее появится сообщение **1:00**.

1:00



- 3 Установите время (максимум 3 часа), нажав кнопки "-" (12) и "+" (18). Для ускорения изменения значения времени вперед или назад удерживайте нажатой кнопку более двух секунд. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает время на минуту.

0:40



- 4 Нажмите кнопку START (17). При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).

0:39

- Если время размораживания не установлено (пропущены пункты 2 и 3), дисплей покажет обратный отсчет с установочного времени, равного 1:00 (1 час).
- Для изменения заданного времени достаточно повторить пункты 2 и 3. Обратный отсчет начнется автоматически через три секунды после последнего занесения.
- Если в течение 3 минут после занесения не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.

Положите продукты, предназначенные для размораживания прямо на гриль (I), установленный на уровень 2. Разместите ПРОТИВЕНЬ (H) на уровне 3 для сбора воды, которая стекает с продуктов во время размораживания (показано на рисунке на стр. 158). Порции и куски сырого мяса, птицы или рыбы, супы, фрукты или замороженные остатки в этом положении размораживаются быстрее, чем на столе или в холодильнике. Размораживайте порции или куски небольшого размера, которые могут быть разморожены за полчаса или менее, и избегайте, чтобы продукты нагревались до температуры помещения. Замороженные продукты, которые слишком долго лежат при температуре помещения могут стать вредными для здоровья. Продукты в большом количестве размораживаются в холодильнике.

РАЗМОРОЗКА

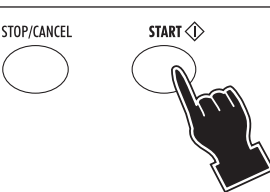
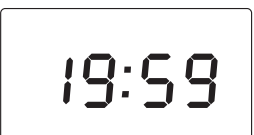
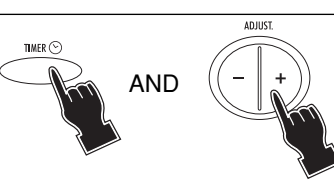
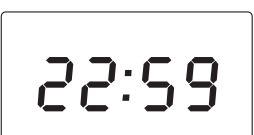
Установите гриль на уровень 2 и противень на 3, как показано на рисунке на стр. 158. Размораживаемый продукт кладется непосредственно на решетку. Если по практическим причинам (как в случае мясного фарша, который после разморозки может провалиться в щели гриля), положите продукты на тарелку и поставьте ее на гриль (в этом случае нет необходимости использовать поддон).

ГЛ. 2 УПРАВЛЕНИЕ И ЗАНЕСЕНИЕ ФУНКЦИЙ

2.8 - ФУНКЦИЯ ПИЦЦА

Данная печь запрограммирована компанией "De'Longhi" на специальную функцию для приготовления пиццы. Программа предназначена для приготовления как свежей пиццы, так и замороженной. Для готовки пиццы можно использовать специальный противень для пиццы "De'Longhi".

Важное замечание: Кладите пиццу только на нижний уровень (см. стр. 157). При программе приготовления пиццы НЕ нужно предварительно разогревать печь.

	1 Нажмите кнопку ПИЦЦА (8) и выберите требуемую программу (см. таблицу ниже). На дисплее появится сообщение "P1", "P2" или "P3".	
	2 Нажмите кнопку START (17) При нажатии кнопки START выбранное время уменьшится на минуту. Печь начнет обратный отсчет. По окончании заданного времени издаются 4 звуковых сигнала и дисплей возвращается в состояние ожидания (показывает время, если оно было установлено).	
	3 Если вы захотите продлить время готовки пиццы, находящейся в печи, нажмите кнопку TIMER (9), затем добавьте требуемое время (максимум 5 минут), нажав несколько раз кнопку "+" (18).	

- Если в течение 3 минут после занесения не нажата кнопка START (17), процессор переходит в состояние ожидания.
- В любой момент можно прервать процесс готовки, нажав кнопку СТОП/СБРОС - STOP/CANCEL (11).

ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ГОТОВКЕ ПИЦЦЫ

- Если печь уже разогрета (например, при последовательной готовке нескольких пицц), процессор автоматически уменьшит и отрегулирует время готовки.
- Кладите пиццу только в специальный ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ L, противень устанавливайте на уровень 3.
- **Замороженная пицца:** достаньте пиццу из упаковки и положите в ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ L. **Пицца домашнего приготовления из свежего теста:** положите пиццу на хорошо смазанный растительным маслом ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ L или подложите под нее бумагу для выпечки. рекомендуем добавить моццареллу или мягкий сыр за пять минут до конца готовки; сыр хорошо расплавится, не подгорев.
- Для выбора наиболее подходящей программы обратитесь с таблице, следующей ниже.
- Результат может изменяться, отрегулируйте параметры под ваш вкус.

ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
P1	Идеально для маленькой замороженной пиццы. (150-300 г)
P2	Идеально для средней замороженной пиццы. (350-600 г)
P3	Идеально для крупной замороженной пиццы (более 600 г) для пиццы домашнего приготовления.

ОДНОВРЕМЕННАЯ ГОТОВКА ДВУХ ПИЦЦ

Примечание: специальная программа для пиццы предназначена для готовки только одной пиццы за раз, следуя инструкциям, приведенным выше. Таким образом, для одновременного приготовления двух пицц невозможно использовать специальную программу.

Однако, отличных результатов можно добиться, следуя следующим инструкциям:

Положите одну пиццу в специальный противень, установленный на уровень 3, а другую на гриль, установленный на уровень 2. Используйте функцию жарки с конвекцией (а не специальную программу для пиццы) и ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОГРЕЙТЕ печь при температуре 180°C. Готовьте в течение 15 минут, затем поменяйте пиццы местами и продолжайте готовку еще 10-15 минут.

ГЛАВА 3 - ЧИСТКА И УХОД

3.1 - ЧИСТКА И УХОД

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания. Данный прибор разработан и изготовлен, учитывая требования вашей безопасности. Для обеспечения безопасной работы избегайте аккумуляции жира и отходов пищи в приборе.

Внутренняя часть печи покрыта специальной эмалью, к которой не прилипают ни брызги, ни кусочки пищи, облегчая таким образом очистку. Не чистите печь внутри абразивной губкой.

Компоненты могут отойти и начать контактировать с электрическими частями печи, провоцируя электрические разряды.

Для очистки стеклянной дверцы используйте моющие средства для стекла или влажную ткань. Высушите сухой тканью. Для очистки внешней поверхности используйте ткань, намоченную мыльной водой. Для легко отмываемых пятен можно использовать жидкие моющие средства или неабразивные спреи.

Не используйте металлическую губку, которая может испортить поверхностное покрытие. Удаляйте остатки моющих средств при помощи сухой ткани.

Извлеките поддон для сбора крошек (G) из печи (см. рис. 11). Промойте вручную. Если грязь трудно снять, сполосните поддон горячей мыльной водой и, при необходимости, не царапая аккуратно протрите.

Для облегчения очистки внутренней части печи можно опустить верхнее сопротивление (A), потянув за специальное крепление (C), которое его удерживает (рис. 12-13).

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: после очистки установите на место и закрепите сопротивление (рис. 14). **Печь не должна использоваться с опущенными сопротивлениями.**

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ

Когда печь работает, внутреннее освещение В постоянно включено. Для замены лампы сделайте следующее:

- отсоедините прибор от розетки электропитания.
- снимите защитное стекло X, отвернув против часовой стрелки и замените лампу Y на такую же (см. рис. 15). Заверните на место защитное стекло X.

Используйте только лампы для печи (T300°C).

Примечание. Если лампа перегорела, печью все равно можно пользоваться.

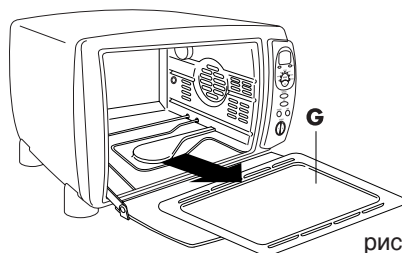


рис. 11

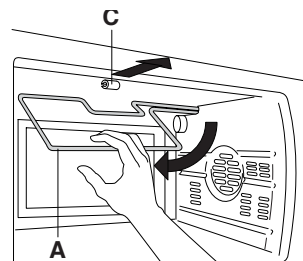


рис. 12

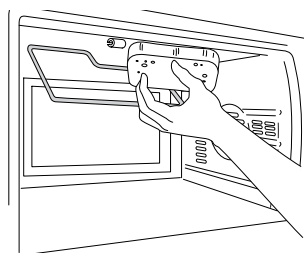


рис. 13

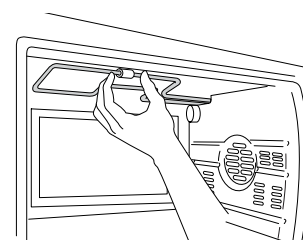


рис. 14

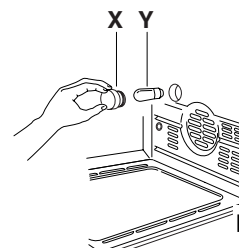


рис. 15