

ОГЛАВЛЕНИЕ

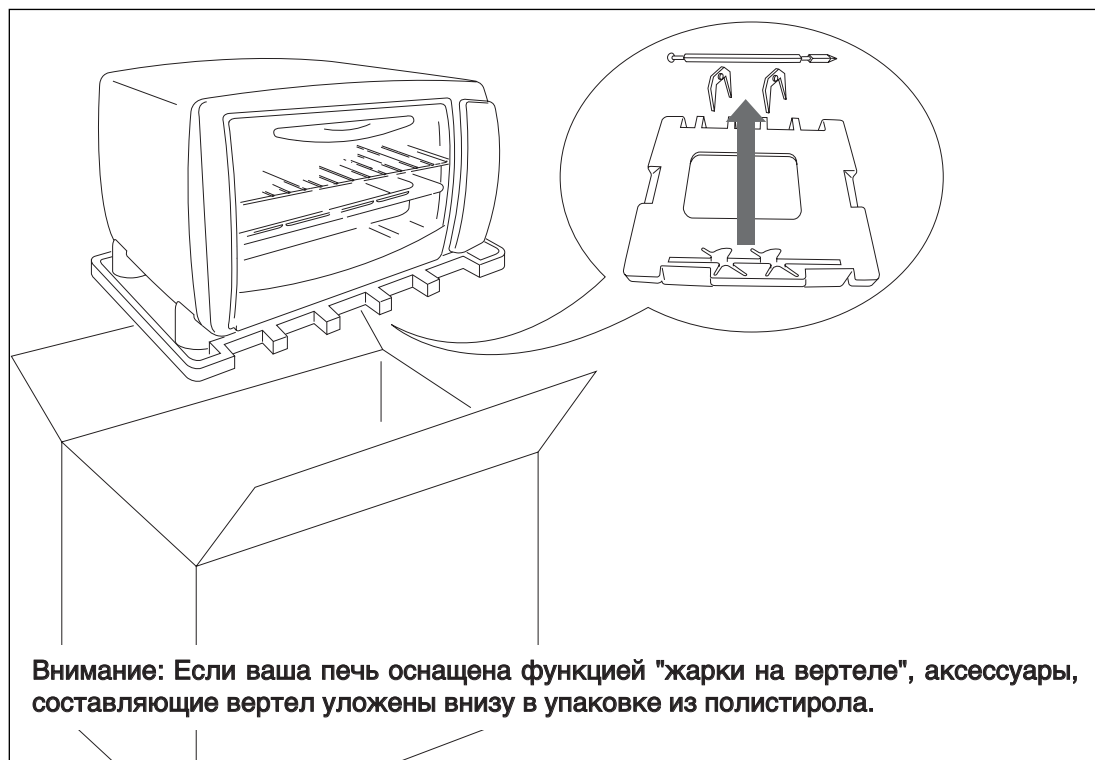
ГЛАВА 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1	Описание печи и аксессуаров	91
1.2	Сводная таблица	92
1.3	Технические характеристики	93
1.4	Важные предостережения	93

ГЛАВА 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

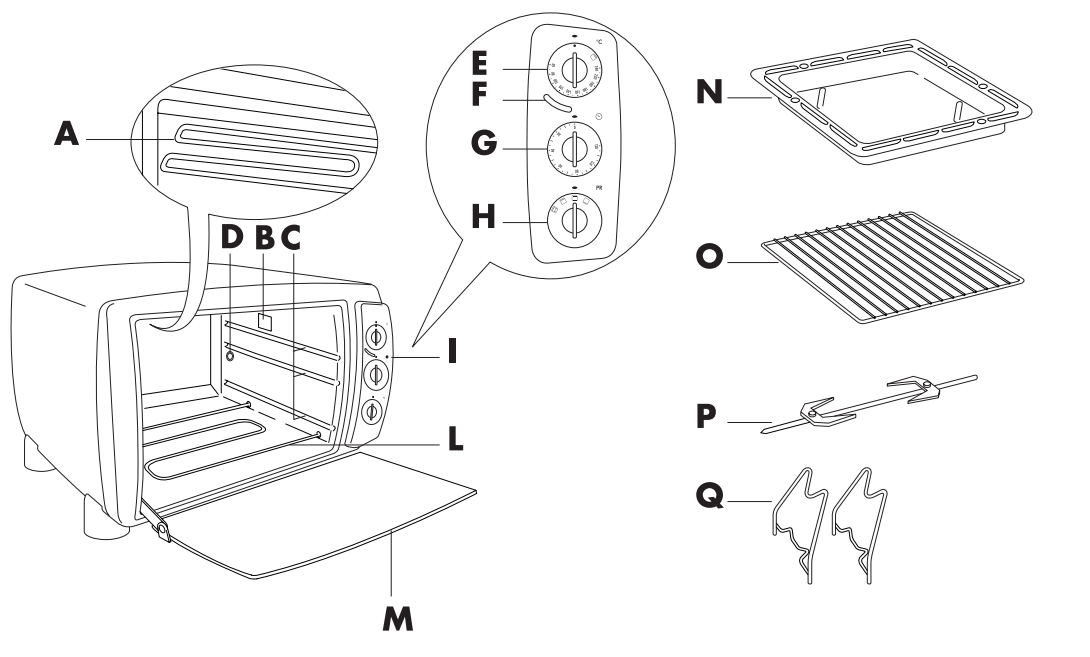
2.1	Команды	64
2.2	Рекомендации по эксплуатации	95
2.3	Как задать функции	95
	• Поддержание температуры блюда	95
	• Жарка деликатных продуктов	95
	• Жарка в печи	96
	• Жарка на гриле и обжарка в сухарях	97
	• Жарка на вертеле (если предусмотрена)	99

ГЛАВА 3 ЧИСТКА И УХОД100



ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

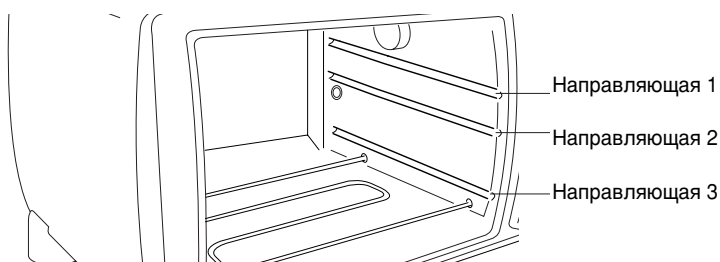
1.1 - ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И АКСЕССУАРОВ



- | | |
|--|--|
| A Верхнее нагревательное сопротивление | H Ручка выбора функции |
| B Верхнее освещение печи (если предусмотрено) | I Панель управления |
| C Боковые направляющие | L Нижнее нагревательное сопротивление |
| D Место установки вертела (если предусмотрен) | M Стеклопанель дверца |
| E Ручка терморегулятора | N Противень (если предусмотрен) |
| F Лампа индикации терморегулятора | O Решетка |
| G Ручка включения и таймер | P Шампур (если предусмотрен) |
| | Q Упор шампура (если предусмотрен) |

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

В печи находятся 3 направляющие для установки противней и решеток различной высоты.



ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.2 - СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

ПРОГРАММА	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ФУНКЦИЙ	ПОЛОЖЕНИЯ РУЧКИ РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ И АКСЕССУАРОВ	НАПРАВЛЯЮЩИЕ	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ		60°		1 2 3	Если необходимо поддерживать температуру пищи на время больше 20-30 минут, рекомендуем закрыть продукты фольгой, чтобы они не пересохли.
ЖАРКА НЕЖНЫХ ПРОДУКТОВ		60° - 240°		1 2 3	Используйте противень, установив его в нижние направляющие, либо любую сковороду, поместив ее на решетку (установленную также в нижние направляющие)
ЖАРКА В ПЕЧИ		60° - 240° (см. таблицу на стр. 96)		1 2 3 1 2 3	Используйте противень, установив его в направляющие, либо любую сковороду, поместив ее на решетку.
ЖАРКА В ГРИЛЕ И ОБЖАРКА ПРОДУКТОВ В СУХАРЯХ				1 2 3	Идеально для любой традиционной жарки на гриле, гамбургеров, сосисок, мяса на вертеле, тостов и т.д., положите продукты прямо на решетку. Противень служит для сбора образовавшегося жира.
				1 2 3	Идеально для блюд, которые должны быть только обжарены в сухарях (морские гребешки в сухарях и т.д.). В таком случае контейнер с продуктами ставится на решетку.
ЖАРКА НА ГРИЛЕ С ВЕРТЕЛОМ (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕНО)				1 2 3	Эта функция идеальна для жарки цыпленка, птицы, свиного жаркого и т.д. В противень рекомендуется налить воды для того, чтобы облегчить уход и избежать появления дыма, вызванного горящим жиром.

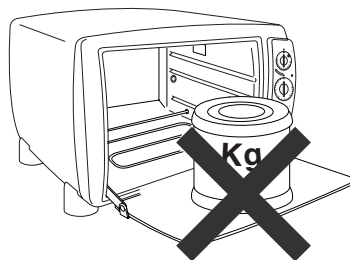
Capitolo 1 - Generale

1.3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжениесм. табличку с характеристиками
 Максимальная потребляемая мощностьсм. табличку с характеристиками
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (норматив CENELEC HD 376)
 Для достижения 200°C0,20 кВт/час
 Для поддержания в течение часа 200°C0,70 кВт/час
 Общее потребление0,90 кВт/час
 Прибор соответствует директиве ЕС 89/336/CEE о электромагнитной совместимости..
 Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормативам ЕС 89/109.

1.4 - ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
2. Без должного надзора использование печи не может быть разрешено детям или недееспособным людям.
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 из нее 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 имеет значение допустимого тока не менее 10 А и обладает надежным заземлением
 Производитель не несет никакой ответственности в случае, 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 дверцу тяжелых предметов или горячих противней, вынутых из печи.
10. Не перемещайте работающий прибор.
11. При необходимости, ремонт или 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.



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.

До первого использования для того, чтобы устранить запах "нового" прибора и появления дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной до перевозки на сопротивление, включите прибор не менее чем на 15 минут холостую с температурой, установленной на максимальное значение. Во время этой операции проветривайте комнату.

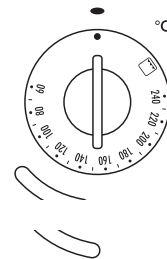
ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

2.1 - КОМАНДЫ

• РУЧКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА (E)

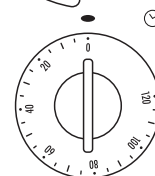
Задайте требуемую температуру следующим образом:

- **Поддержание температуры блюда:** ручка терморегулятора должна находиться в положении 60°C.
- **Жарка в печи:** ручка терморегулятора в положении от 60°C до 240°C.
- **Для любого вида готовки на гриле или на вертеле (если предусмотрен):** ручка терморегулятора должна находиться в положении .



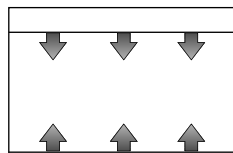
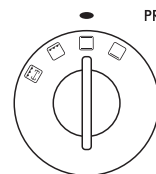
• РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ТАЙМЕРА (G)

- **Для включения печи и для программирования длительность жарки:** поверните ручку по часовой стрелке на требуемое значение времени (макс. 120 минут), после окончания заданного времени прозвучит звуковой сигнал и печь автоматически выключится.
 - **Для выключения печи** переведите ручку в положение "0".
- Для задания времени меньшего, чем 10 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.

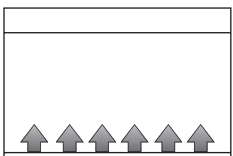


• РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ФУНКЦИЙ H

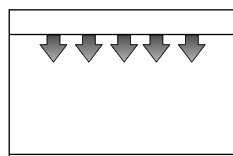
При помощи этой ручки можно задать функции жарки:



ЖАРКА В ПЕЧИ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА
(работает верхнее и нижнее сопротивления)



ЖАРКА ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ
(работает только нижнее сопротивление)



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

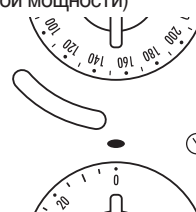


ВЕРТЕЛ (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕН)

(работает только нижнее сопротивление на максимальной мощности)

• ЛАМПА ИНДИКАЦИИ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА F

Горящая лампа указывает на то, что печь нагревается, когда рампа выключена – печь достигла заданной температуры.



ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

2.2 - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- При жарке в режиме печи и "деликатной" жарке для обеспечения наилучших результатов рекомендуется обязательно прогревать печь при выбранной температуре.
- Время жарки зависит от состава продуктов, их температуры и персональных вкусов. Время, приведенное в таблице является указательным, может быть изменено и не учитывает время, необходимое для прогрева печи.
- Для определения времени для замороженных продуктов см. время, указанное на упаковке.

2.3 - КАК ЗАДАТЬ ФУНКЦИИ

• ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА

Установите противень или гриль с размещенным на нем другим противнем на направляющие 3, как показано на рисунке на стр. 92. Эта функции предназначена для поддержания температуры пищи до того момента, когда она подается на стол. Не рекомендуется оставлять пищу в печи на долгое время, так как она может пересохнуть (для того, чтобы этого избежать, прикройте сковороду листом фольги или специальной бумаги для жарки).

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение 60°C.

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время. Окончание заданного времени будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если время поддержания температуры будет меньше заданного, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".



• ЖАРКА ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ

Вставьте противень или решетку с установленной на ней сковородкой в направляющие 3, как показано на рис. 92. Функция предназначена для подготовки кондитерских изделий и тортов с глазурью. Дает прекрасные результаты при завершении готовки нижней части блюд или при жарке, которая требует подвода тепла, прежде всего, в нижнюю часть блюда. Рекомендуется установить противень в нижние направляющие 3.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (E).

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время. Окончание заданного времени будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если время поддержания температуры будет меньше заданного, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".



ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА В ПЕЧИ



Поверните ручку переключателя функций (Н) в положение .

Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (Е).

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.

Дождитесь момента, когда печь достигнет заданной температуры (выключится световой индикатор), затем поставьте контейнер с продуктами на предварительно установленную решетку, либо, если используется, на противень, установленный непосредственно в направляющие (для этого тщательно изучите таблицу, приведенную ниже). В конце жарки прозвучит звуковой сигнал.



РЕЦЕПТЫ	КОЛИЧЕСТВО	РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ВРЕМЯ ЖАРКИ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ЖАРОВНИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВЕЖАЯ ПИЦЦА	400 г	200°C	25 мин.	3	Используйте противень (N) или плоскую сковороду, установленную на решетку (O).
ПИРОГ	600 г	200°C	35 мин.	3	Для приготовления сладостей используйте противень (N) или сковороду, установленную на решетку.
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	450 г	220°C	13 мин.	2	Можно поставить прямо на решетку (O) или на противень (N).
ЛАЗАНЬЕ	1500 г	200°C	40 мин.	3	Положите сковороду прямо на решетку (O).
КАННЕЛЛОНИ	2300 г	200°C	40 мин.	3	Положите сковороду прямо на решетку (O).
ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ	1500 г	220°C	90 мин.	3	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия.
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	1500 г	220°C	90 мин.	3	Для того, чтобы избежать пересушивания оставьте вокруг немного жира.
РУЛЕТ	1000 г	200°C	60 мин.	3	Установите прямо на противень (N) или в сковороду, установленную на решетку (O).
КУСОЧКИ КРОЛИКА	1000 г	200°C	60 мин.	3	Добавьте немного воды. При необходимости, на половине готовности переверните.
СОЛЕННЫЙ ЛАВРАК	900 г	190°C	40 мин.	3	Рыба кладется на противень и полностью покрывается крупной солью.
ДОРАДА В ПЕЧИ	1000 г	190°C	40 мин.	3	Можно готовить прямо на противне (N) или в сковороде, установленной на решетку (O).
ФОРЕЛЬ В ФОЛЬГЕ	800 г	190°C	40 мин.	3	Можно готовить прямо на противне (N) или в сковороде, установленной на решетку (O), завернув в фольгу.
БАКЛАЖАНЫ ПАРМЕЗАНОМ	1700 г	200°C	30 мин.	2	Положите противень на гриль (O).
ЦУККИНИ С ТУНЦОМ	1000 г	200°C	40 мин.	2	Используйте противень N или плоскую сковороду, установленную на решетку O. Добавьте масло, томаты и воду.
КАРТОФЕЛЬ СУХАРЯХ	1500 г	200°C	40 мин.	2	Положите противень на гриль (O).
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1000 г	190°C	90 мин.	3	Положите форму с тортом на гриль (O).
СДОБЫ	600 г	200°C	18 мин.	2	Положите формочки прямо на противень.

К времени готовки добавьте около 5 минут предварительного нагрева.

ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА В ГРИЛЕ И ОБЖАРКА ПРОДУКТОВ В СУХАРЯХ

Эта функция идеальна для готовки гамбургеров, бифштексы, сосисок, шпикачек и т.д.

Кроме этого, функция может использоваться для образования корочки на продуктах: ньокки по-римски, морских гребешков в сухарях и т.д.

Как готовить:

Положите продукты, предназначенные для жарки, на решетку непосредственно, а противень N установите в центральные направляющие 2, как показано на рис. 1. Закройте дверцу, как показано на рис. 2. В противень N рекомендуется налить стакан воды для того, чтобы облегчить уход и избежать появления дыма, вызванного горящим жиром.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение .

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.



Обратите внимание: для получения лучших результатов положите продукты на гриль O, оставив примерно 2 см свободного пространства вблизи дверцы (см. рис. 1).

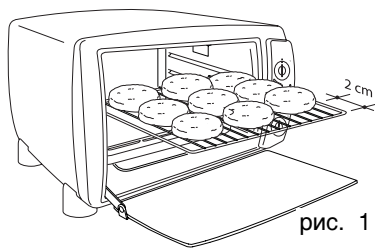


рис. 1

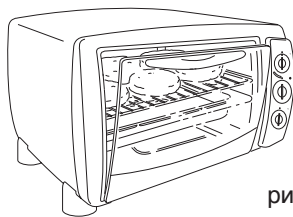


рис. 2

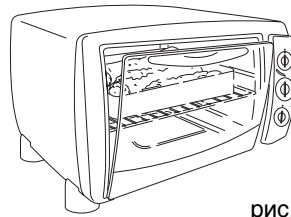


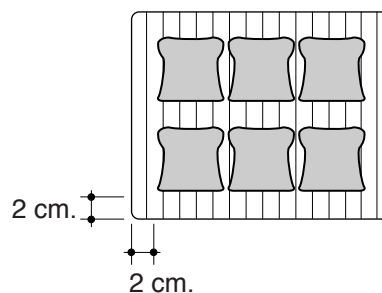
рис. 3

В случае, если продукты уже приготовлены и должны быть только обжарены в сухарях, поставьте блюдо не решетку, установленную в центральные направляющие; дверца должна быть прикрыта, как показано на рис. 3.

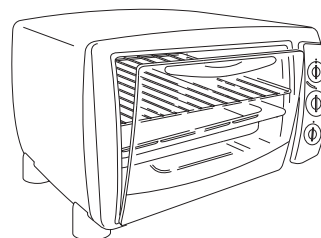
Окончание жарки будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если готовка должна завершиться раньше заданного времени, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".

ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

Для правильной обжарки хлеба положите кусочки, как показано на соседнем рисунке, оставив 2 см свободного пространства по краям решетки.



ТОЛЬКО ДЛЯ ЖАРКИ ХЛЕБА: прогрейте печь в течение 2-3 минут с приоткрытой дверцей (см. на рисунок рядом).



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

РЕЦЕПТЫ	КОЛИЧЕСТВО	РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ВРЕМЯ ЖАРКИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВИНОЙ БИФШТЕКС (4)	600 g		20 мин.	Переверните примерно через 12 минут
ШПИКАЧКИ (12)	1200 g		25 мин.	Проткните вилкой для стекания жира. Переверните примерно через 15 минут
ГАМБУРГЕРЫ (6)	700 g		20 мин.	Переверните примерно через 12 минут
СОСИСКИ (6)	500 g		10 мин.	Переверните примерно через 3-4 минут
ШАШЛЫК (4)	650 g		25 мин.	Переверните примерно через 15 минут
ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ	6 кусков		3,5 мин.	На половине готовности переверните
НЬОККИ ПО-РИМСКИ	1500 g		15 мин.	Установите противень на гриль, вставленный в центральные направляющие (2)

ГЛАВА 2 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА НА ГРИЛЕ С ВЕРТЕЛОМ (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕН)

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

Как готовить:

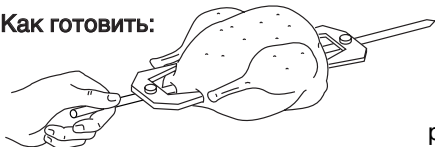


рис. 5

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

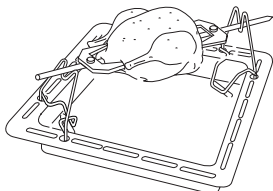


рис. 7

Положите вертел на подставки.

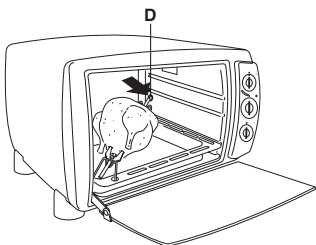


рис. 9

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

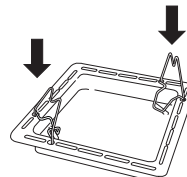


рис. 6

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

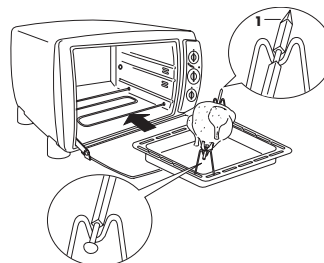


рис. 8

Вставьте противень с блюдом в нижние направляющие 3, наклонив подставки для вертела (Q) влево. **Убедитесь, что острие вертела 1 направлено вперед.**

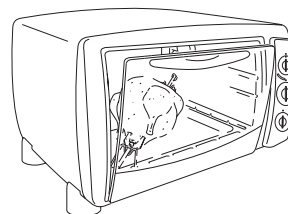


рис. 10

Прикройте дверцу как показано на рисунке (наполовину).

Для выполнения этой функции не нужно предварительно прогревать печь.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение .

Установите ручку включения таймера G на требуемое время.

Если готовка требует более, чем 2 часа, не забудьте еще раз установить таймер.

После завершения жарки, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".



ГЛАВА 3 - ЧИСТКА И УХОД

Частый уход предотвращает появление дыма и плохой запах во время жарки.

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

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

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

Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку. Избегайте использовать абразивные материалы, которые могут повредить поверхность (эмаль или краску). Будьте внимательны, чтобы вода или моющее средство не попали в отверстия, расположенные с правой стороны печи.

Для очистки внутренней части печи ни в коем случае не пользуйтесь химикатами с коррозионным эффектом и не чистите стенки заостренными или режущими предметами. Пользуйтесь только жидкими неабразивными моющими средствами.

Не вставляйте вилки, ножи и другие заостренные предметы в отверстия с задней стороны печи.

Для облегчения очистки внутренней части печи необходимо поднять нижнее сопротивление (L), потянув вверх в сторону правой стенки (см. рис. 10).

После выполнения ухода, установите сопротивление, как показано на рис. 11.

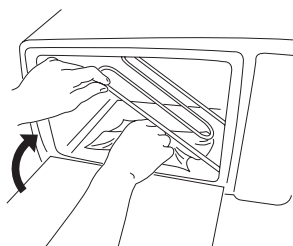


рис. 10

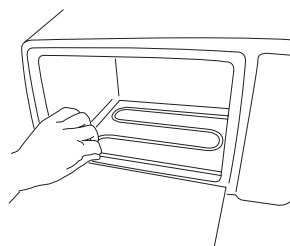


рис. 11

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ (если предусмотрено)

Когда печь работает, внутреннее освещение (B) постоянно включено. Для замены лампы свяжитесь со специалистами, уполномоченными производителем, или с его сервисным центром.

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