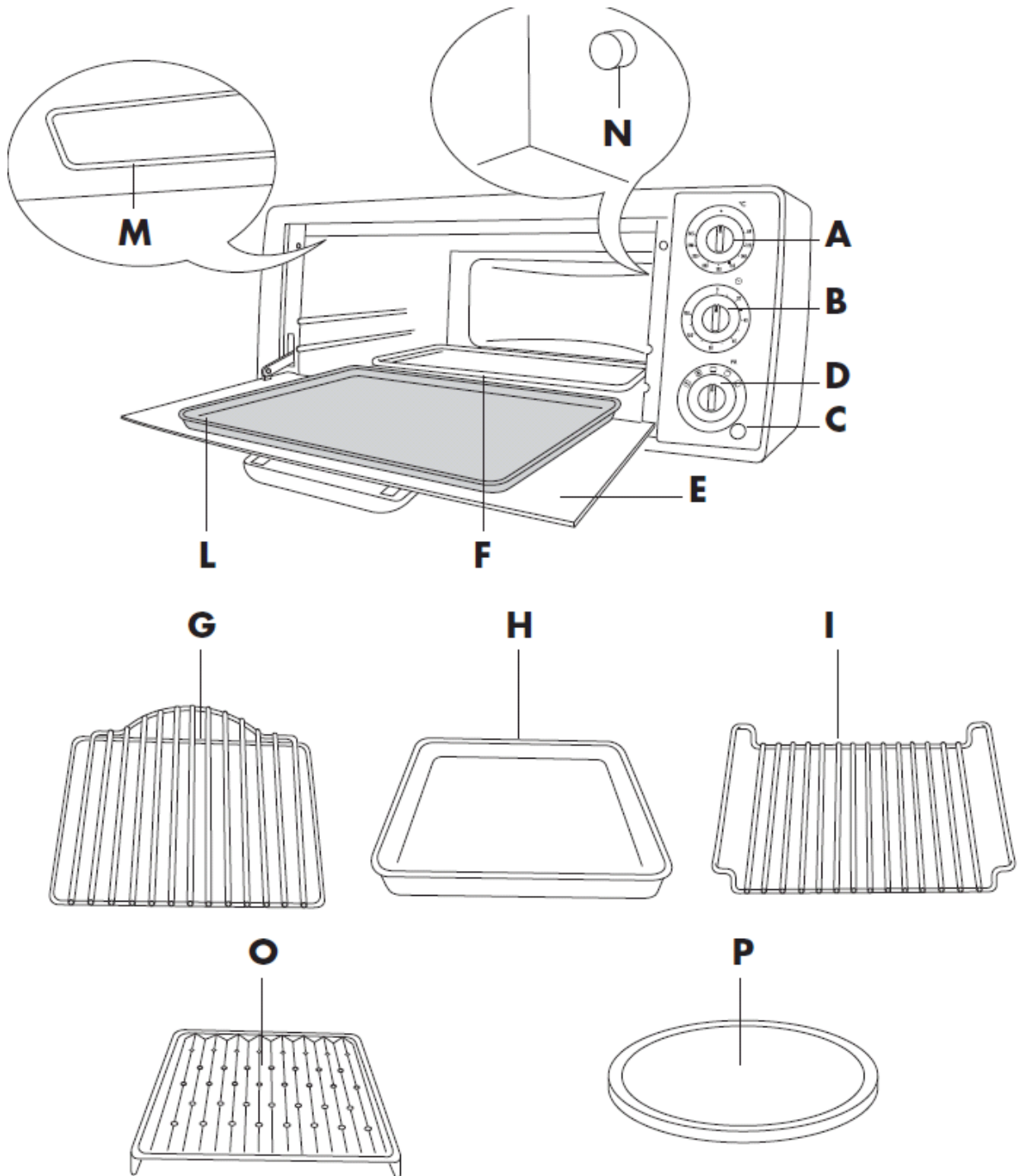


ДУХОВКА ЕЛЕКТРИЧНА EO1455

ОПИС ПРИЛАДУ

- A. Ручка терморегулятора
- B. Ручка таймера
- C. Індикатор
- D. Ручка перемикача режимів
- E. Складні дверцята
- F. Нижній опір
- G. Плоска решітка
- H. Деко

- I. Профільна решітка (якщо передбачено)
- L. Піддон для крихт
- M. Верхній опір
- N. Внутрішнє підсвічування (якщо передбачено)
- O. Дієтична решітка (якщо передбачено)
- P. Тарілка для піци (якщо передбачено)



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед експлуатацією приладу уважно прочитайте інструкції.
- Піч створено для приготування їжі. Вона не повинна використовуватися в інших цілях і не повинна піддаватися модифікаціям або переробленням.
- Розташуйте прилад на горизонтальній поверхні на висоті не менше 85 см, у недоступному для дітей місці.
- Ретельно вимийте всі аксесуари перед використанням.
- **Перед тим, як вставляти у електророзетку штепсельну вилку, перевірте що:**
 - **Напруга у мережі електроживлення відповідає значенню, зазначеному у таблиці з характеристиками.**
 - **Розетка електроживлення має пропускну здатність 16А і забезпечена заземлюючим проводом. Компанія-виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цієї норми з техбезпеки.**
- Перш, ніж використовувати вперше електродуховку, видаліть весь папір (захисний картон, брошури, пластмасові пакети і т.п.) зсередини.
- Перед першим використанням, залиште працювати прилад порожнім, з максимально включеним термостатом, протягом не менше 15 хвилин, щоб видалити запах «нового приладу» і появу диму, викликаного наявністю захисних речовин, що наносяться на нагрівальні елементи перед транспортуванням. Під час цієї операції провітрюйте приміщення.

УВАГА: Вийнявши прилад з упаковки, перевірте роботу дверцят і їх цілісність. Будучи скляними, а значить крихкими, рекомендується вимагати їх заміни в тому випадку, якщо на дверцятах помітні відколи, подряпини або борозни Крім цього, при експлуатації приладу, під час операцій з очищення або перестановки, намагатися не плескати дверцятами, не вдаряти по них і не лити на них холодних рідин, коли прилад ще гарячий.

- **При працюючому приладі, температура дверцят та досяжних зовнішніх поверхонь може бути надмірно високою. Завжди користуйтеся рукоятками, ручками та кнопками. Ніколи не доторкайтеся до металевих або скляних частин духовки. Використовуйте, за необхідності, рукавички.**
- **Цей електроприлад працює на підвищених температурах, які можуть викликати опіки.**



- Не дозволяється використання цього приладу дітьми, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, за виключенням випадку, якщо вони будуть навчені або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні гратися з приладом.
- Не переставляйте прилад під час його роботи.
- Не користуйтеся приладом, якщо:
 - Кабель електроживлення має дефекти
 - Прилад впав або має помітні ушкодження або неполадки функціонування. У цих випадках, щоб уникнути будь-яких небезпек, прилад необхідно віднести в найближчий центр післяпродажного технічного обслуговування.
- Не залишайте висячим кабель електроживлення і уникайте його зіткнення з гарячими частинами духовки. Ніколи не відключайте прилад з електромережі, потягнувши за кабель.
- При використанні подовжувача, перевірте щоб він був у хорошому стані, оснащений штепсельною вилкою із заземленням і з провідним дротом з перетином не менше, ніж кабель електроживлення самого приладу.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не мочіть водою або іншою рідиною кабель електроживлення, його штепсельну вилку або весь прилад.
- Не розташуйте прилад поблизу джерел тепла.




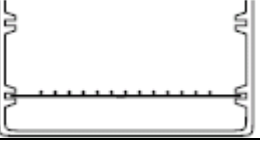

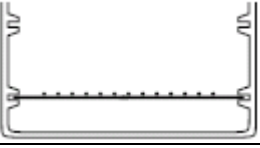

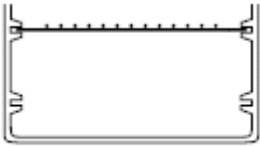
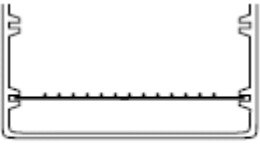


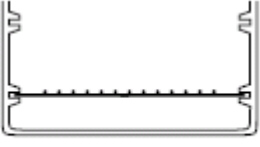

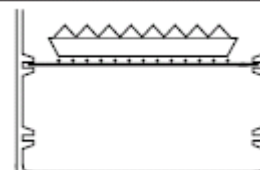
- Ні в якому разі не розташовуйте легкозаймісті предмети поблизу від печі або під меблями, на якій вона встановлена.
- Хліб може загорітися. Постійно наглядайте за приладом під час роботи. Забороняється встановлювати для роботи прилад під підвісних меблях, полицях або в безпосередній близькості від легкозаймістих речей, таких як штори, фіранки, жалюзі і т. д.
- Не використовуйте прилад як джерело тепла.
- Ніколи не кладіть всередину приладу папір, картон, пластик, а також не кладіть нічого поверх нього (кухонне приладдя, решітки та інші предмети).
- Не вставляйте нічого у вентиляційні отвори. Не загороджуйте їх.
- **У разі загоряння їжі або інших частин духовки, ні в якому разі не намагатися загасити вогонь водою. Залиште дверцята зачиненими, витягніть штепсель з розетки і заглушити полум'я вологою тканиною.**
- Ця електродуховка не призначена для вбудовування.



- При відчиненні дверцят, майте на увазі таке:
 - Не чиніть надмірного тиску занадто важкими предметами, або потягнувши вниз за ручку.
 - Ніколи не ставте на поверхню відкритих дверцят важкі ємності або дуже гарячі дека, щойно вийняті з духовки.
- Враховуючи відмінність у діючих нормативних вимогах, при використанні приладу в країні, відмінній від країни придбання, перевірте його на відповідність в авторизованому сервісному центрі.
- Для забезпечення особистої безпеки, ніколи особисто не розбирайте прилад; завжди звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Цей прилад повинен використовуватися тільки у побуті. Будь-яка інша експлуатація з професійною метою і така, що не відповідає інструкціям звільняє виробника від відповідальності та гарантійних обов'язків.
- При невикористанні та, у кожному разі, перед очищенням, відключайте прилад від електромережі.
- Щоб уникнути небезпек, пошкоджений кабель електроживлення повинен бути замінений виготовлювачем печі або фахівцями з його сервісної служби, або ж іншим кваліфікованим фахівцем.
- Прилад відповідає директиві ЄС про електромагнітну сумісність 2004/108 / ЄС і нормі про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами №1935 / 2004.
- Не передбачено роботу приладу із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Електродуховка повинна бути розташована так, щоб її задня сторона прилягала до стіни.

Зберігайте ці інструкції

ТАБЛИЦЯ

Програма	Положення ручки перемикача режимів	Положення ручки терморегулятора	Положення решітки	Примітки / поради
Розморожування (*)		●		-
Делікатне смаження		60°-245°		-
Підтримання температури страви		60°		-
Смаження в конвекційній печі		60°-245°		Ідеально для приготування лазаньї, м'яса, піци, випічки, страв з хрусткою скоринкою (або паніровку) і хліба. Щодо використання аксесуарів див. відповідну таблицю на сторінці 7.
				
Традиційне смаження в печі		60°-245°	 	Ідеально підходить для приготування фаршированих овочів, риби, кексів з родзинками та дрібної птиці. Щодо використання аксесуарів див. відповідну таблицю на сторінці 8.
Смаження на грилі		245°	 Якщо вашу піч обладнано дістичною решіткою.	Ідеально підходить для традиційного смаження на грилі гамбургерів, сосисок, м'яса на шампурах, тостів і т. д.



(*) – лише для деяких моделей

ЕКСПЛУАТАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ

РУЧКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА (А)

Встановіть необхідну температуру таким чином:

При розморожуванні (*) (див. стор. 6):.....Ручка терморегулятора в положенні «●»

Для підтримання температури страви (див. стор. 7):.....Ручка терморегулятора в положенні 60°C

При смаженні в конвекційній печі (*) або смаженні в традиційній печі (див. стор. 7):.....Ручка терморегулятора в положенні від 60°C до 245°C

Для будь-якого смаження на грилі (див. стор. 9):.....Ручка терморегулятора в положенні 245°C

РУЧКА ТАЙМЕРА (В)

При програмуванні тривалості приготування: Поверніть ручку за годинниковою стрілкою на необхідне значення часу (макс. 120 хвилин), після закінчення встановленого часу прозвучить звуковий сигнал і піч автоматично вимкнеться.

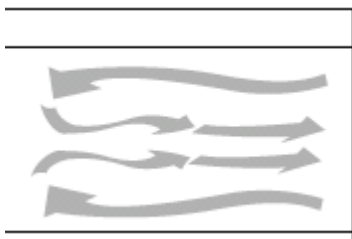
Для вимкнення печі:

Переведіть ручку в положення «0»

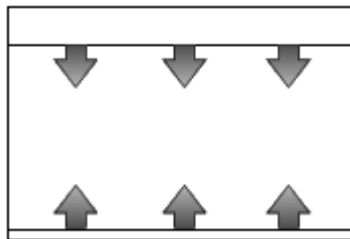
Для встановлення часу меншого, ніж 20 хвилин спочатку поверніть ручку до кінця шкали, а потім встановіть необхідний час.

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА РЕЖИМІВ (D)

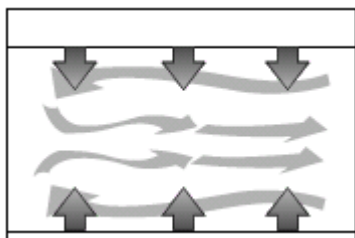
За допомогою цієї ручки можна встановити режими смаження:



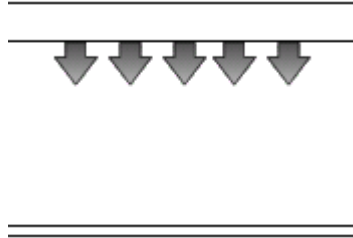
РОЗМОРОЖУВАННЯ
(*) (лише з увімкненою вентиляцією)



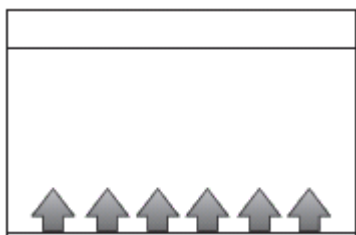
ТРАДИЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ В ПЕЧІ, ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ СТРАВ
(працюють лише верхній та нижній опори)



СМАЖЕННЯ В КОНВЕКЦІЙНІЙ ПЕЧІ (*) (працюють верхній та нижній опори, а також вентилятор)



ГРИЛЬ
(працює лише нижній опір на максимальній потужності)



**ДЕЛІКАТНЕ
СМАЖЕННЯ** (працює
лише нижній опір)

ІНДИКАТОР (С)

Індикатор, що світиться, вказує на те, що піч працює.

ВНУТРІШНЄ ПІДСВІЧУВАННЯ ПЕЧІ (N) (*)

Під час роботи печі внутрішнє підсвічування постійно увімкнено.

Для заміни лампи виконайте такі дії: витягніть вилку з розетки електроживлення, відкрутіть захисне скло і замініть лампочку, що перегоріла, на нову такого ж типу (стійку до високої температури), потім встановіть на місце захисне скло.

(*) – лише для деяких моделей

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ


- При приготуванні в конвекційній, традиційній печі або на грилі для отримання найкращих результатів рекомендується попередньо розігріти піч до обраної температури протягом 5 хвилин.
- Час приготування залежить від складу продуктів, їх температури та особистих смаків. Час, наведений в таблицях, є вказівним. Його можна змінити і до нього не входить час, необхідний для розігріву печі.
- Для визначення часу приготування заморожених продуктів, див. значення на упаковці.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

(*)

Для правильного розморожування за короткий час необхідно:

- Повернути ручку перемикача функцій (D) в положення .
- Встановити ручку терморегулятора (A) в положення «●».
- Встановити ручку таймера (B) на необхідний час.
- Встановити плоску решітку (G) в нижню напівляючу і зверху покласти низьку тарілку з продуктами, що розморожуються, потім зачинити дверцята.

Приклад розморожування: 1 кг м'яса – 80-90 хвилин, не перевертаючи.




ДЕЛІКАТНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Функція призначена для приготування кондитерських виробів і тортів з глазур'ю. Показує прекрасні результати при завершенні приготування нижньої частини страв або при смаженні, що вимагає підводу тепла, перш за все, в нижню частину страви.

- Встановіть решітку з деко на нижню напівляючу, як показано на стор. 4.



- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в положення .
- Встановіть необхідну температуру, повернувши ручку терморегулятора (A).
- Встановіть ручку таймера (B) на необхідний час. Закінчення даного часу буде супроводжуватись звуковим сигналом; у випадку, якщо час підтримання температури буде менше встановленого, вручну переведіть ручку перемикача і таймера B в положення «0».



ПІДТРИМАННЯ ЇЖІ В ГАРЯЧОМУ СТАНІ

- Встановіть ручку терморегулятора (A) в положення 60°C.



- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в положення
- Встановіть ручку таймера (B) на необхідний час.
- Встановіть плоску решітку (G) в нижню напрямлюючу і зверху покладіть тарілку з їжею.

Рекомендується не залишати надовго їжу в печі, оскільки вона може пересохнути.



ПРИГОТУВАННЯ В КОНВЕКЦІЙНІЙ ПЕЧІ (*)

Цей режим ідеально для приготування смачної піци, лазанї, переших перетертих страв, будь-яких других страв на основі м'яса (за виключенням дрібної птиці), смаженої картоплі, випічки і хліба.

Можна також одночасно смажити на двох рівнях різноманітні страви. Виконайте такі дії:

- Встановіть плоску решітку (G) в положення, вказане у таблиці.



- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в положення
- Встановіть необхідну температуру, повернувши ручку терморегулятора (A).
- Встановіть ручку таймера (B) на необхідний час.
- Після нагрівання печі протягом 5 хвилин поставте в неї страву, що гутується.

(*) – лише для деяких моделей

Програма	Рукоятка терморегулятора	Час	Положення решітки	Примітки та поради
Курка 1 кг	220 °	70-80 хв.	нижнє	Використовуйте деко, переверніть курку через 50 хв.
Печення зі свинини 900 г	220 °	70 хв.	"	Використовуйте деко, переверніть м'ясо через 50 хв.
Котлета 650 г	200 °	55 хв.	"	Використовуйте деко, переверніть м'ясо через 30 хв.
Смажена картопля 500 г	200 °	50 хв.	"	Використовуйте високе деко, помішайте 2 рази.
Торт з джемом 700 г	180 °	40 хв.	"	Використовуйте деко.
Струдель 1 кг	180 °	40 хв.	"	Використовуйте деко.
Бісквіт 700 г	160 °	45 хв.	"	Використовуйте металеву форму.
Печиво (м'яке) 100 г	180 °	14 хв.	"	Використовуйте деко.
Хліб 500 г	200 °	25 хв.	"	Використовуйте деко, помашене олією.



ТРАДИЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ

Цей режим ідеально підходить для приготування будь-якої риби, фаршированих овочів, тістечок на основі спіненого білка та тістечок, що вимагають тривалого часу приготування (більше 60 хвилин). Виконайте такі дії:

- Встановіть плоску решітку в положення, вказане у таблиці.



- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в положення
- Встановіть необхідну температуру, повернувши ручку терморегулятора (A).
- Встановіть ручку таймера (B) на необхідний час.
- Після нагрівання печі протягом 5 хвилин поставте в неї страву, що гутується.

Програма	Рукоятка терморегулятора	Час	Положення решітки	Примітки та поради
Паніровані макарони 1 кг	200 °	35 хв.	нижнє	Використовуйте каструлю з піроксену.
Лазанья 1,5 кг	200 °	35 хв.	"	Використовуйте каструлю з піроксену.
Форель 500 г	200 °	35 хв.	"	Використовуйте деко.
Фаршировані кальмари 450 г	200 °	30 хв.	"	Використовуйте каструлю з піроксену, переверніть в середині приготування.
Паніровані помідори 550 г	200 °	40 хв.	"	Використовуйте деко, змащене олією.
Кабачки з тунцем 750 г	200 °	40 хв.	"	Використовуйте деко, налейте в нього олію та воду, покладіть помідор.
Кекс 1 кг	180 °	75 хв.	"	Використовуйте форму для кекса.
Безе	120 °	50 хв.	"	Використовуйте деко, змащене олією. Перед подачею на стіл дайте можливість настоятися, хоча б один день.

Використання тарілки для піци (якщо передбачено)

Ця тарілка розроблена для оптимального приготування піци (як свіжої, так і замороженої); спеціальні отвори дають можливість виходити волозі і готувати хрустку піцу навіть в нижній частині печі. При приготуванні свіжої піци рекомендуємо змазувати тарілку олією до того, як класти на неї тісто, при приготуванні замороженої – достатньо покласти її на тарілку. Після попереднього нагрівання печі до вибраної температури поставте тарілку безпосередньо на решітку, встановлену на нижні направляючі печі.

Рецепт тіста для свіжої піци

Інгредієнти: 500 г борошна, 280 г води, 1 кубик пивних дріжджів, 1 чайна ложка солі, 2 чайні ложки оливкової олії.

Приготування: розчиніть у теплій воді кубик пивних дріжджів, додайте борошно, сіль, оливкову олію, ретельно замісіть у формі кулі. Залиште тісто на 2 години. В таблиці, що наводиться нижче, вказано час приготування:

Вага замороженої піци	Температура	Час приготування*
283 - 565 г	220 °	15 хвилин
595 - 765 г	220 °	20 хвилин
795 - 1020 г	220 °	25 хвилин

Вага свіжої піци	Температура	Час приготування*
283 - 425 г	220 °	25 хвилин
452 - 707 г	220 °	30 хвилин

(*) – час вказано приблизно і він може змінюватися залежно від піци



СМАЖЕННЯ ГРИЛЬ

- Встановіть плоску решітку (G) в нижню напрямляючу.



- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в положення
- **Якщо ваша піч обладнана дістичною решіткою O:** покладіть продукти для смаження на дістичну решітку O, що розміщена на деко H і розмістіть все на плоску решітку G.
- **Якщо ваша піч не обладнана дістичною решіткою O:** покладіть продукти для смаження на плоску решітку G (деко H встановлюється над нижнім опором для збирання жиру, що стікатиме).
- Зачиніть дверцята.
- Встановіть ручку таймера (B) на необхідний час.

Програма	Рукоятка терморегулятора	Час	Положення решітки	Примітки та поради
Відбивна зі свинини (2)	245 °	26 хв.	верхнє	Переверніть через 14 хвилин.
Сосиски (3)	"	20 хв.	"	Переверніть через 11 хвилин.
Свіжі гамбургери (2)	"	25 хв.	"	Переверніть через 13 хвилин.
Шпикачки (4)	"	26 хв.	"	Переверніть через 14 хвилин.
М'ясо на шампурі 500 г	"	26 хв.	"	Переверніть через 8, 15 та 21 хвилину.
Хліб (4 шматки)	"	9 хв.	"	Переверніть через 6 хвилин.

Примітка: при смаженні хліба не потрібно встановлювати деко.

ОДНОЧАСНЕ СМАЖЕННЯ В КОНВЕКЦІЙНІЙ ПЕЧІ НА ДВОХ РІВНЯХ (*)

Смаження в конвекційній печі дає можливість одночасно готувати різноманітні страви, розмістивши їх на двох рівнях.

Тепло, що створюється двома опорами, розподіляється в печі за допомогою примусової циркуляції повітря, що створюється вентилятором.

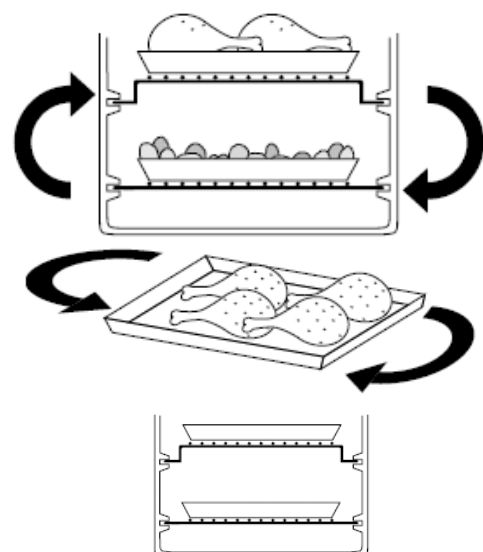
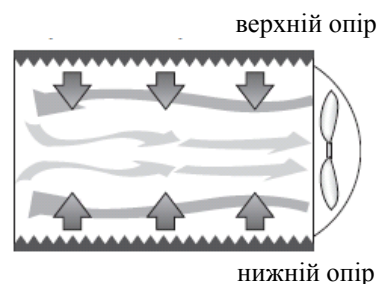
Таким чином, тепло **швидко і рівномірно** досягає усіх частин печі, повітря в ній стає дуже сухим, що запобігає перемішуванню запахів та смаків.

Коли необхідно одночасно приготувати дві страви, варто врахувати два простих правила:

1. Час при одночасному приготуванні більший, ніж зазначено в рецептах, порівняно з роздільним приготуванням.
2. По середині приготування необхідно **поміняти місцями два дека**, поставивши наверх те деко, яке знаходилося знизу. Крім цього, необхідно **повернути на півоберта кожне деко**.

Примітка: решітки повинні бути встановлені, як показано на малюнку поруч.

(*) – лише для деяких моделей



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Частий догляд запобігає утворенню диму і поганого запаху під час смаження. Не накопичуйте жир в печі. Перед виконанням будь-якої операції з догляду або очищення, витягніть вилку з розетки електроживлення і дайте приладу охолонути.

Очистіть дверцята, внутрішні частини та емальовані або лаковані поверхні печі миючим засобом, розбавленим водою; ретельно висушіть.

Для очищення алюмінієвої внутрішньої частини приладу не користуйтеся хімікатами, що можуть окислити алюміній (миючі засоби у флаконах) і не чистіть стінки гострими або ріжучими предметами.

Для очищення зовнішньої поверхні використовуйте лише вологу губку.

Уникайте користування абразивними миючими засобами, які можуть пошкодити фарбу.

Будьте уважні, щоб вода або миючий засіб не потрапили в отвори, що знаходяться зверху печі.

В жодному випадку не занурюйте корпус приладу у воду, не мийте його під струменем води.

Решітки і дека миються як звичайний кухонний посуд вручну або у посудомийних машинах.

ЯКЩО ПІЧ МАЄ ПІДДОН ДЛЯ КРИХТ:

Відкрутіть піддон від дна (малюнок поруч), промийте вручну. Якщо бруд важко видалити, сполосніть піддон гарячою мильною водою и, за необхідності, не дряпаючи акуратно витріть.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Вага 5,5 кг

Частота: 50 / 60Hz

Потужність: 1400 Вт

Напруга: 220-240 V

