

ОПИС ПРИЛАДУ

- A Ручка терморегулятора
- B Ручка таймера
- C Індикаторна лампа
- D Ручка перемикача режимів
- E Скло дверцят
- F Нижній опір
- G Плоска решітка
- H Деко
- I Веретено (якщо передбачено)
- L Піддон для збору крихт
- M Верхній опір
- N Внутрішнє освітлення (якщо передбачено)
- O Отвір для вертела (якщо передбачено)
- P Дістична решітка (якщо передбачено)
- Q Рукоятка для вилучення вертела (якщо передбачено)

Духовка електрична EO20792

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Робоча напруга ... див. таблицю з характеристиками
Максимальна поглинута потужність... див. таблицю з характеристиками

СПОЖИВАННЯ ЕНЕРГІЇ (норма CENELEC HD 376)

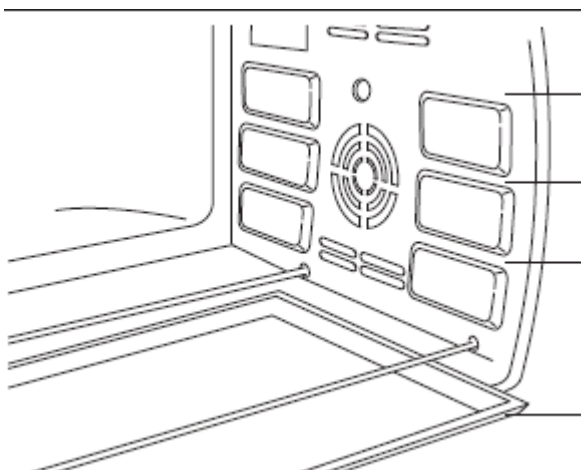
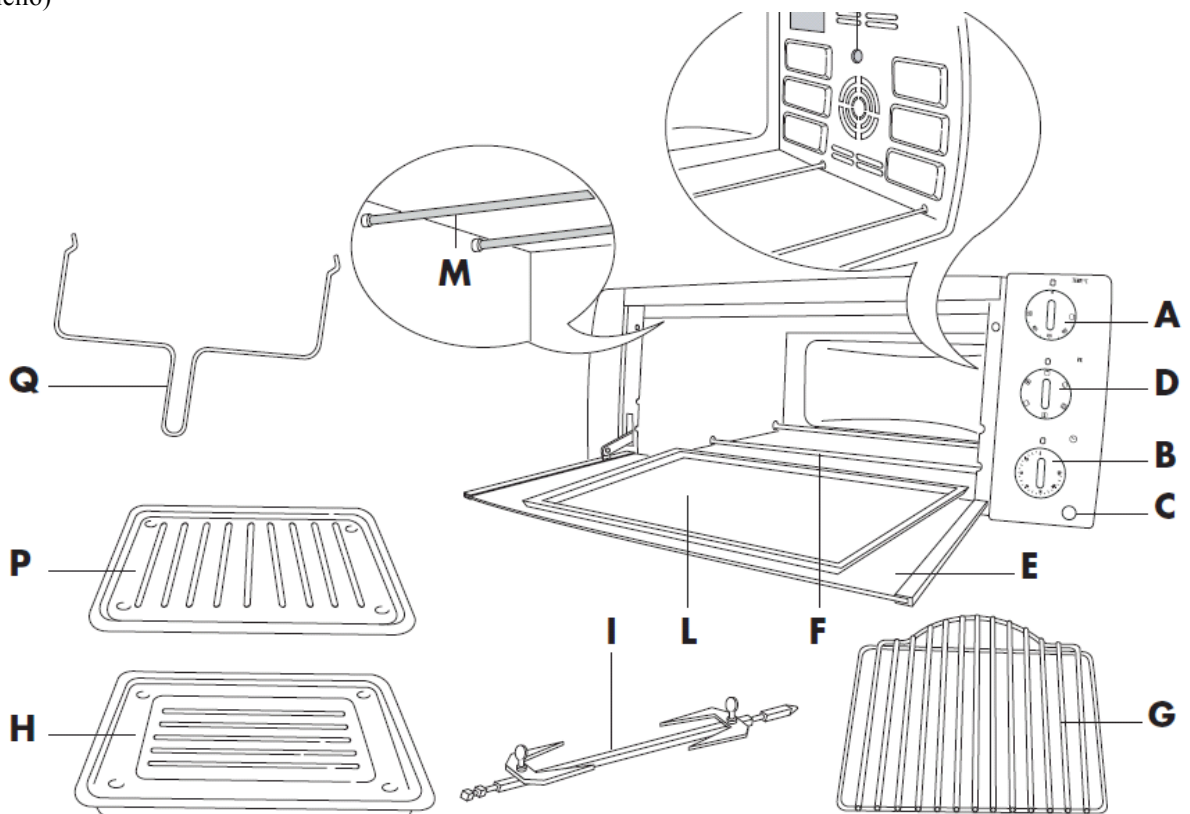
Для досягнення 200 ° C 0,09 KWh

Для того, щоб підтримати протягом 1:00 200°C

0,58 KWh

Всього 0,67 KWh

Цей прилад відповідає європейській Директиві 2004/108/CE про електромагнітну сумісність та Положенню європейського співтовариства № 1935/2004 від 27/10/2004 про матеріали, що контактують з харчовими продуктами.



Рівень 1

Рівень 2

Рівень 3

Піддон для збору крихт

Для того, щоб гарантувати правильну роботу приладу і отримання відмінних результатів при випіканні **ЗАВЖДИ** встановлюйте піддон для збору крихт (L) на його позицію.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

• До експлуатації приладу уважно прочитайте інструкції. Збережіть ці інструкції.

• Піч розроблена для приготування їжі. Вона не повинна використовуватися для інших цілей і не повинна піддаватися модифікаціям і яким-небудь переробкам.

• Встановіть піч на горизонтальній плоскій поверхні на висоті не менше 85 см поза досяжністю дітей.

• Прилад повинен розташовуватися на відстані не менше 20 см від електричної розетки, до якої він підключений.

• До використання ретельно промийте всі аксесуари.

• До того як вставити вилку в розетку електроживлення, переконайтеся що:

- Напруга живлення мережі відповідає значенню, вказаному на табличці з технічними характеристиками.

- Розетка електроживлення розрахована на струм 16А і має дріт заземлення. Виробник не несе ніякої відповідальності у випадку, якщо ця норма безпеки не дотримується.

• До використання печі вперше видаліть з неї всі пакувальні і паперові матеріали, такі як захисний картон, описи, пластикові пакети і т.д.

• До першого використання для того, щоб усунути запах «нового» приладу і появу диму, викликаного наявністю захисного мастила, нанесеного до перевезення на опору, увімкніть прилад не менше ніж на 15 хвилин вхолосту з температурою, встановленою на максимальне значення.

• Під час цієї операції провітрюйте кімнату.

• **УВАГА:** Після вилучення приладу з упаковки огляньте дверцята і переконайтеся в їх цілісності. Оскільки дверцята виготовлені зі скла і тому крихкі, при помітних відколах, смугах або подряпинах рекомендується вимагати їх заміни. Крім того, під час експлуатації приладу, виконанні дій з догляду і його переміщенні не грюкайте дверцятами, уникайте різких поштовхів і потраплянь холодних рідин на скло, коли працює прилад.

• Коли прилад працює, температура дверцят і зовнішньої поверхні може бути дуже високою.

Користуйтеся приладом, торкаючись лише регуляторів, ручок і кнопок. Ні в якому разі не торкайтеся металевих або скляних частин печі. За необхідності користуйтеся захисними рукавицями.

• Цей електричний прилад працює при високій температурі, яка може викликати

опіки.



• Доступні частини приладу, можуть стати дуже гарячими під час його використання. Не підпускайте дітей до печі.

• Дозволяється використовувати цей прилад дітям віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони будуть навчені або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні грати з приладом. Забороняється очищення приладу і операції з догляду за ним дітьми молодше 8 років або без нагляду. Зберігайте прилад і його шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.

• Не пересувайте працюючий прилад.

• НЕ використовувати прилад, якщо:

- Не виправлено шнур електроживлення

- Сталось падіння приладу або видно пошкодження чи несправності. В таких випадках для того, щоб уникнути будь-яких ризиків прилад повинен бути відправлено в найближчий технічний сервісний центр.

• Уникайте торкання шнура електроживлення гарячих частин печі і не залишайте його у висячому положенні. НЕ відключайте прилад, потягнувши за шнур електроживлення.

• Якщо ви хочете використовувати подовжувач, переконайтеся що він виправлений, має вилку із заземленням. А дроти мають перетин, що принаймні дорівнює перерізу шнура живлення, поставленого з приладом.

• Для того, щоб уникнути небезпеки ураження електричним розрядом, ні в якому разі не занурюйте шнур електроживлення, вилку або весь прилад у воду або іншу рідину.

• Не встановлюйте прилад поруч із джерелом тепла.

• Ні в якому разі не залишайте займистих продуктів поблизу печі або під меблями, на якій вона знаходиться.

• Хліб може загорітися. Постійно пильнуйте за піччю під час приготування тостів чи смаженні на решітці. Ні в якому разі не встановлюйте прилад для роботи під навісними меблями чи шафою або поблизу з легкозаймистими предметами, такими як фіранки, жалюзі і т.д.

• Не використовуйте прилад як джерело тепла

• Ні в якому разі не кладіть у піч папір, картон чи пластик і нічого не кладіть на неї (інструменти решітки та інші предмети).









• Н вставляйте нічого в вентиляційні отвори. НЕ загороджуйте їх.






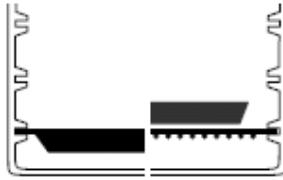


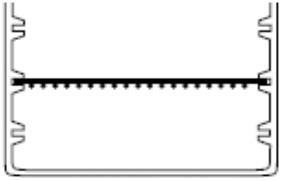


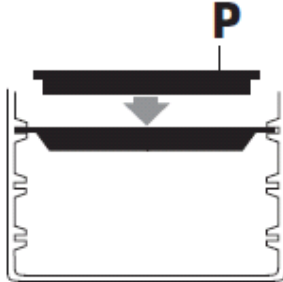
• У випадку, якщо продукти або частини печі загоряться, ні в якому разі не намагайтеся загасити вогонь водою. Тримайте дверцята закритими, вийміть вилку і загасіть полум'я вологою ганчіркою.




• Це піч не є вбудовуваною.

- Після того, як дверцята печі відчинено необхідно дотримуватися такого:
 - Не створюйте на неї занадто сильного тиску важкими предметами чи потягнувши дверцята донизу.
 - Ні в якому разі не ставте на відчинені дверцята важких предметів чи гарячих дек виїнятих з решітки.
- З огляду на відмінності в діючих нормах, якщо даний прилад використовується в країні, відмінній від країни, де він був придбаний, перевірте його в уповноваженому сервісному центрі.
- Для забезпечення особистої безпеки, ні в якому разі не розбирайте прилад самостійно; звертайтеся лише в авторизований центр.
- Цей прилад призначений тільки для використання в домашньому господарстві. Будь-яке інше не належне використання в професійних цілях і не відповідне інструкціям з експлуатації звільняє виробника від відповідальності та гарантійних зобов'язань.
- Якщо прилад не використовується і в будь-якому іншому випадку до виконання догляду, відключіть його від електромережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його повинен бути замінений виробником або його сервісною технічною службою, чи в будь-якому іншому випадку, кваліфікованим фахівцем, що дозволить уникнути будь-яких ризиків.
- Не використовуйте абразивних миючих засобів або металевих губок для очищення дверцят печі, оскільки вони можуть пошкодити поверхню і привести до поломки.
- Прилад не повинен працювати від зовнішнього таймера чи від окремої системи дистанційного керування.
- Прилад повинен розташовуватися і працювати із задньою частиною, притуленою до стіни.
- Цей прилад призначений тільки для використання в домашньому господарстві. Його використання не передбачається в приміщеннях: призначених для приготування їжі для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць, для агротуризму, готелів, мотелів та інших, призначених для прийому відвідувачів, що здаються в найм.

Таблиця

Програма	Положення рукоятки перемикача режимів	Положення рукоятки терморегулятора	Положення решітки та аксесуарів	Примітки/поради
Розморожування (лише в деяких моделях)				1 2 3 Покладіть продукти харчування безпосередньо на решітку, встановлену на 2 рівень.
Делікатне приготування		100°C - 200°C		1 2 3 Використовуйте деко, встановлене на нижній 3 рівень.
Підтримання температури страви				1 2 3 Виберіть цю функцію для підтримання страв при гарячій температурі. Не залишайте їжу при високій температурі більше однієї години і не використовуйте цю функцію для

				розігрівання холодних страв. Якщо страва недостатньо гаряча для того, щоб її подати до столу, виберіть більш високу температуру за допомогою ручки терморегулятора.
Приготування в конвекційній печі (лише в деяких моделях)		100°C - 200°C	 або 	Ідеально підходить для приготування лазанї, випїчки та хлїба.
Приготування в традиційній духовцї		100°C - 200°C	 або 	Пїч їдеально пїдходить для м'яса, пїцци, смаження фаршированих овочїв, риби кексїв з родзинками.
Пїдсмажування				Їдеально пїдходить для пїдсмажування хлїба.
Приготування на грїлї				Встановїть на деко дїстичну рїшїтку (P) (якщо передбачено); Зверху розмїстїть продукти харчування і все це поставте на 1 рївень. Їдеально пїдходить для смаження на грїлї м'яса, риби та овочїв.

Смаження на рожні (лише в деяких моделях)				Встановіть рожен у відповідний отвір (O) як зазначено на стор. 73. Встановіть деко на 3 рівень. Ідеально підходить для домашньої птиці, яловичини і т.д.
---	---	---	--	--

Експлуатація та управління

Ручка терморегулятора (A)

Задайте необхідну температуру, таким чином:

- Під час розморожування (лише деякі моделі) (див. стор. 6):

Ручка терморегулятора в положенні "•".

- Для підтримування температури страв (див. стор. 6):



Ручка терморегулятора в положенні .

- При смаженні в конвекційній печі (лише в деяких моделях) або смаженні в традиційній печі (див. стор. 6):

Ручка терморегулятора в положенні від 100°C до 200°C.

- Для піджарювання (див. стор. 6):



Ручка терморегулятора в положенні .

- Для всіх типів смаження на грилі (див. стор. 7):



Ручка терморегулятора в положенні .

Ручка Таймера (B)

- Для увімкнення печі:

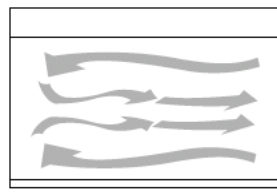
Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою.

- Щоб вимкнути піч:

Встановіть регулятор в положення "0".

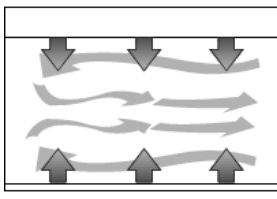
Ручка перемикача режимів (D)

За допомогою цієї ручки можна задати доступні режими для Вашого смаження, тобто:



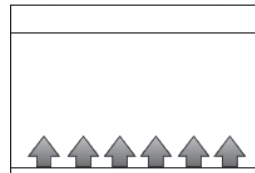
(лише в деяких моделях)

(лише при увімкненому вентиляторі)

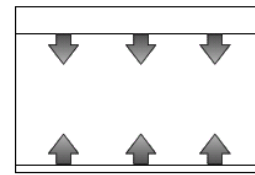


(лише в деяких моделях)

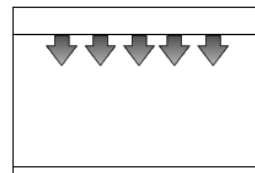
(лише при увімкненому вентиляторі та нижньому опорі)



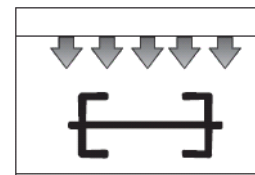
(лише при увімкненому нижньому опорі)



(лише при увімкненому верхньому та нижньому опорі)



(лише коли верхній опір встановлено на максимальну потужність)



(лише в деяких моделях)

(лише при верхньому і нижньому опорі на максимальній потужності + двигун рожна)

внутрішнє освітлення печі (N) (лише в деяких моделях) і індикаторна лампа (C)

Індикаторна лампа, що горить (C) і внутрішнє освітлення (N) (якщо встановлено) вказують на те, що піч працює.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ


Загальні рекомендації

- При приготуванні в конвекційній печі для отримання кращих результатів рекомендується заздалегідь розігріти піч до вибраної температури протягом 10/15 хвилин.
- Час смаження залежить від складу продуктів, їх температури і персональних смаків.
- Для визначення часу для заморожених продуктів, див. час, зазначений на упаковці.

Розморожування (лише в деяких моделях)

Для отримання правильного розморожування за короткий час необхідно:

- Повернути ручку перемикача функцій (D) в

положення .

- Встановити ручку терморегулятора (A) в положення "•".
- Повернути рукоятку Таймера (B) за годинниковою стрілкою.
- Встановити деко (H) на 3 рівень, плоску решітку (G) на 2 рівень, зверху встановити продукти, що необхідно розморозити, а потім зачинити дверцята.
- При закінченні розморожування, поверніть вручну ручку таймера (B) у положення "OFF".

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

Делікатне смаження

Функція призначена для приготування кондитерських виробів і тортів з глазур'ю. Дас прекрасні результати при завершенні готування нижньої частини страв чи при смаженні, що вимагає підведення тепла, насамперед у нижню частину страви.

- Встановіть деко (H) на 3 рівень, як показано в таблиці.
- Поверніть ручку перемикачів режимів (D) в

положення .

- Встановіть необхідну температуру за допомогою ручки терморегулятора (A).
 - Поверніть рукоятку Таймера (B) за годинниковою стрілкою;
- Після закінчення приготування їжі, встановіть вручну рукоятку Таймера (B) у положення "0".

Підтримування їжі в гарячому вигляді

- Поверніть ручку терморегулятора в положення (A)

в положення .

- Поверніть ручку перемикача режимів (D) в

положення .

- Поверніть рукоятку Таймера (B) за годинниковою стрілкою.

- Встановіть деко (H) на 3 нижній рівень і встановіть зверху продукти харчування.
 - Для завершення операції, встановіть вручну рукоятку Таймера (B) у положення "0".
- Рекомендуємо не залишати страву в печі на занадто тривалий час, оскільки вона може пересохнути.

Смаження в конвекційній печі (лише в деяких моделях)

Цей режим ідеальний для приготування їжі, лазаньї, випічки і хліба. Виконайте наступне:

- Встановіть плоску решітку (G) або деко (H) в положення, вказане в таблиці.

- Поверніть ручку перемикача функцій (D) в

положення .


- Встановіть необхідну температуру, повертаючи ручку терморегулятора (A).
- Поверніть рукоятку Таймера (B) за годинниковою стрілкою.
- Після прогріву печі протягом 10/15 хвилин, помістіть в неї страву, що готується.
- По закінченні приготування їжі, встановіть вручну рукоятку Таймера (B) у положення "0".

Традиційне смаження

Цей режим ідеально підходить для м'яса, піци, смаження фаршированих овочів, риби кексів з родзинками. Виконайте наступне:

- Встановіть решітку (G) або деко (H) в положення вказане в таблиці.

- Поверніть ручку регулятора функцій (D) в

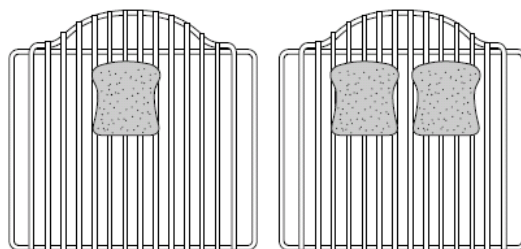
положення .

- Встановіть необхідну температуру, повертаючи ручку терморегулятора (A).
- Поверніть рукоятку Таймера (B) за годинниковою стрілкою.
- Після прогріву печі протягом 10/15 хвилин помістіть в неї страву, що готується.
- По закінченні приготування їжі, встановіть вручну рукоятку Таймера (B) у положення "0".

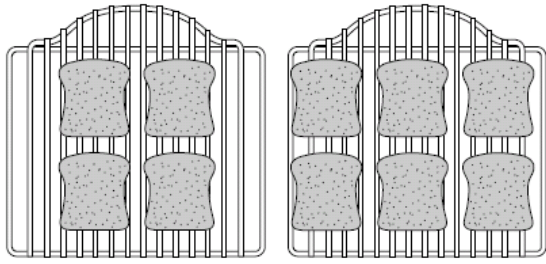
Підсмажування

- Розміри решітки (G) дозволяють одночасне підсмажування шести шматочків хліба, але найкращі результати можна отримати при підсмажуванні 4 шматочків хліба.

- Для підсмажування розташуйте шматочки хліба, як зазначено вище:



Підсмажування одного шматочка хліба Підсмажування двох шматочків хліба



Підсмажування чотирьох шматочків хліба Підсмажування шести шматочків хліба

Інструкції з підсмажування хліба

Для автоматичного підсмажування хліба, бутербродів, коржів і заморожених вафель, завжди використовуйте решітку.

1. Встановіть решітку на другий рівень 2.
2. Розташуйте продукти для підсмажування на центр решітки. Зачиніть дверцята.
3. Поверніть ручку терморегулятора (А) в положення



і перемикача функцій (D) в положення



4. Поверніть за годинниковою стрілкою ручку таймера (В).

Якщо прилад використовується вперше, поверніть ручку таймера (В) на середнє значення (4 - 5).

Підсмажте кілька шматочків хліба, для того, щоб перевірити рівень. За необхідності, відрегулюйте ручку за вашим смаком.

5. При підсмажування хліба, повинно бути увімкнено як верхній так і нижній опір, для підсмажування обох боків одночасно. На внутрішній стороні скла дверцят, може з'явиться конденсат. Це нормальне явище, яке зникне при підсмажуванні.

6. По закінченні заданого часу лунає звуковий сигнал. Це означає що підсмажування закінчено і опори автоматично вимикаються.

Поверніть ручку терморегулятора (А) в положення "•".

Примітка: Цей прилад може виконувати в автоматичному режимі різні рівні підсмажування.

Але якщо ви віддаєте перевагу більш легкому рівню підсмажування, досить перервати автоматичний цикл, повертаючи ручку таймера (В) у положення "OFF" для того, щоб вимкнути піч, не завдаючи їй при цьому шкоди. Якщо ж ви віддаєте перевагу більш сильному рівню підсмажування, повторіть цикл, повертаючи таймер (В) за годинниковою стрілкою до отримання потрібного рівня.

Потім вимкніть вручну ручку терморегулятора і програмування підсмажування, як описано вище.

При регулярному використанні печі, можна знайти найбільш підходящі налаштування для кожного виду хліба.

Поради для хорошого підсмажування: Найбільш великі шматки хліба і заморожений хліб, потребують сильнішого регулювання. Для одного шматка хліба налаштування повинно бути слабшим ніж для кількох шматків.

Смаження гриль



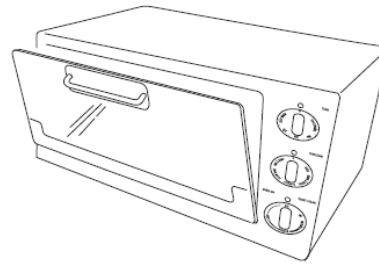
• Покладіть продукти для смаження на дієтичну решітку (Р), встановлену на деко (Н) встановіть все це на 1 рівень.

- Зачиніть дверцята до фіксації (див. ілюстрацію 1).
- Поверніть ручку перемикача режимів (D) в

положення



- Поверніть ручку таймера (В) у положення "ON". По закінченні смаження встановіть вручну ручку таймера (В) у положення "OFF".
- Переверніть продукти на половині смаження.



Смаження на рожні *(лише в деяких моделях)*

Ця функція ідеально підходить для приготування курчати на шампурі і взагалі будь-якого виду птиці, печені зі свинини та яловичини. Максимальне навантаження функції смаження на рожні дорівнює 1 кг.

• Встановіть на рожен продукти для приготування (I) і закріпіть їх за допомогою спеціальних вилок (іл. 2) (добре закріпіть м'ясо за допомогою кухонного шпагату для отримання кращих результатів).

• Встановіть деко (Н) на 3 рівень і рожен (I) в спеціальний отвір (іл. 3).

- Зачиніть дверцята до фіксації (див. ілюстрацію 1).
- Поверніть ручку терморегулятора (А) в положення

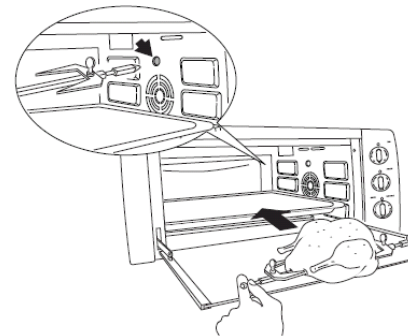


- Поверніть ручку перемикача режимів (D) в



положення

- Поверніть ручку таймера (В) у положення "ON".



Інформація про час смаження наводиться в нижче приведеній таблиці.

Програма	Вага	час
Курка	0,5-1 Кг	120 хв
Печеня зі свинини	0,5-1 Кг	90 хв

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Частий догляд запобігає появі диму і поганому запаху під час смаження, НЕ накопичуйте жир в печі. До виконання будь-якої операції з очищення, вийміть вилку з розетки електроживлення і дайте печі охолонути.

Очистіть дверцята, внутрішні частини і емальовані чи лаковані поверхні печі миючим засобом, розведеним у воді; ретельно висушіть.

Для очищення алюмінієвої внутрішньої частини ні в якому разі не користуйтеся хімікатами, які окислюють алюміній (миючі засоби у флаконах) і не чистіть стінки загостреними чи ріжучими предметами.

Для очищення зовнішньої поверхні використовуйте лише вологу губку.

Уникайте використання абразивних миючих засобів, які можуть пошкодити фарбу.

Будьте уважні, щоб вода чи миючий засіб не потрапили в отвори, розташовані з верхнього боку печі.

Не намагайтеся відкрити за допомогою вилок, ножів та інших гострих предметів стулки, встановлені на верхній і бічній панелях печі.

Ні в якому разі не занурюйте корпус приладу в воду, не мийте його під струменем води.

Решітки та деко миються як звичайне кухонне начиння вручну.

Відкрутіть піддон від дна печі. Промийте вручну. Якщо бруд важко зняти, сполосніть піддон гарячою наміленою водою і за необхідності, не дряпаючи, акуратно протріть.

