



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

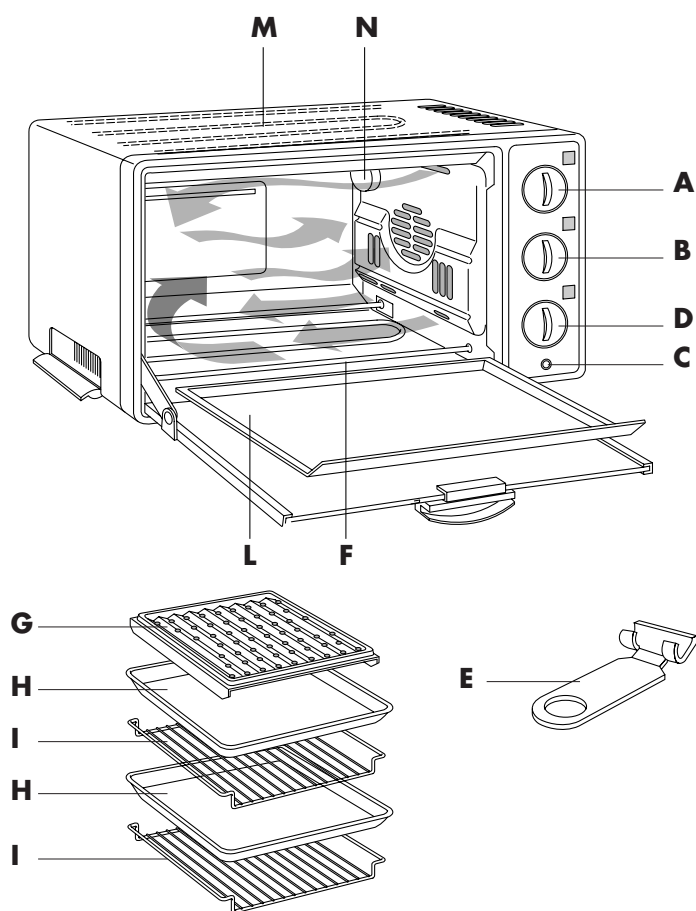
RO 190
O 190

Инструкции по эксплуатации



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A. Ручка терморегулятора
- B. Ручка таймера (если предусмотрена)
- C. Индикаторная лампа
- D. Ручка переключателя режимов
- E. Ручка для решетки (если предусмотрена)
- F. Нижнее сопротивление
- G. Диетическая решетка (если предусмотрено)
- H. Противень
- I. Профильная решетка
- L. Поддон для сбора крошек (если предусмотрена)
- M. Верхнее сопротивление
- N. Внутреннее освещение (если предусмотрено)



ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НОРМАТИВ CENELEC HD 376)

Для достижения 200°C0,1 кВт

Для поддержания в течение часа 200°C0,5 кВт

Общее потребление0,6 кВт

Данный прибор соответствует директиве ЕС 89/336 и 92/31 по электромагнитной совместимости и норме ЕС _ 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


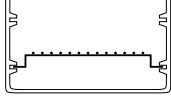

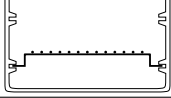

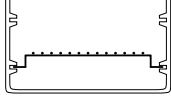

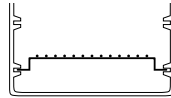


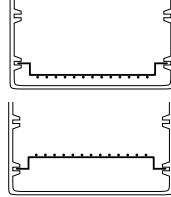

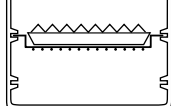
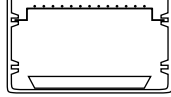
- До эксплуатации прибора внимательно прочтите инструкции.
- Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- Установите печь на горизонтальной плоской поверхности на высоте не менее 85 см вне досягаемости детьми.
- До использования тщательно промойте все аксессуары.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - Напряжение питания сети соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками.
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления.
- Производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма безопасности не соблюдается.
- До использования печи в первый раз удалите из нее все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
- До первого использования для того, чтобы устранить запах "нового" прибора и появления дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной до перевозки на сопротивление, включите прибор не менее чем на 15 минут вхолостую с температурой, установленной на максимальное значение. Во время этой операции проветривайте комнату.

Внимание: после извлечения прибора из упаковки осмотрите дверцу и убедитесь в ее целостности. Так как дверца изготовлена из стекла и, поэтому, хрупкая, при заметных сколах, полосах или царапинах рекомендуется требовать ее замены. Кроме того, во время эксплуатации прибора, выполнении операций по уходу и его перемещению не хлопайте дверцей, избегайте резких толчков и попадания холодных жидкостей на стекло, когда прибор нагрет.

- Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть очень высокой. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок. Ни в коем случае не касайтесь металлических или стеклянных частей печи. При необходимости пользуйтесь защитными перчатками.
 - Этот электроприбор работает при высокой температуре, которая может вызвать ожоги.
 - Как и в случае использования любого прибора для жарки, будьте особенно внимательны, когда печь работает в присутствии детей и/или недееспособных людей. Не позволяйте детям играть с прибором.
 - Не передвигайте работающий прибор.
 - Не используйте прибор, если:
 - Неисправен шнур электропитания
 - Произошло падение прибора или видны повреждения или неисправности.В таких случаях для того, чтобы избежать любых рисков, прибор должен быть отправлен в ближайший технический сервисный центр.
 - Избегайте касания шнура электропитания горячих частей печи и не оставляйте его в висячем положении. Не отключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
 - Если вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он исправен, имеет вилку с заземлением, а провода имеют сечение, как минимум равное сечению шнура питания, поставленного с прибором.
 - Для того, чтобы избежать опасности поражения электрическим разрядом, ни в коем случае не погружайте шнур электропитания, вилку или весь прибор в воду или другую жидкость.
 - Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла.
 - Ни в коем случае не оставляйте воспламеняющихся продуктов вблизи печи или под мебелью, на которой она находится.
 - Хлеб может загореться. Постоянно наблюдайте за печью во время приготовления тостов или жарке на решетке. Ни в коем случае не устанавливайте прибор для работы под навесной мебелью или шкафом, либо вблизи воспламеняющихся материалов, таких как занавеси, занавески и т.д.
 - Не используйте прибор, как источник тепла.
 - Ни в коем случае не помещайте в печь бумагу, картон или пластик и ничего не кладите на нее (инструменты, решетки, другие предметы).
 - Не вставляйте ничего в вентиляционные отверстия. Не загораживайте их.
 - В случае, если продукты или части печи загорятся, ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой. Держите дверцу закрытой, выньте вилку и затушите пламя влажной тряпкой.
 - Эта печь не является встраиваемой.
 - После того, как дверца печи открыта необходимо соблюдать следующее:
 - не создавайте на нее слишком сильного давления тяжелыми предметами или потянув ручку вниз,
 - ни в коем случае не ставьте на открытую дверцу тяжелых предметов или горячих противней, вынутых из печи.
 - Учитывая различия в действующих нормах, если данный прибор используется в стране, отличной от страны, где он был приобретен, проверьте его в уполномоченном сервисном центре.
 - Для обеспечения личной безопасности ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно; обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
 - Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Любое другое не надлежащее использование в профессиональных целях и не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
 - Если прибор не используется и в любом случае до выполнения ухода, отключите его от электросети.
 - Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен шнуром или специальным комплектом самим производителем или его сервисной службой.
- Бережно храните эти инструкции.**



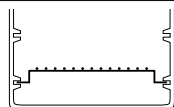
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

Программа	Положение ручки переключателя режимов	Положение ручки терморегулятора	Положение решетки и аксессуаров	Замечания/Советы
Размораживание <i>(только для определенных моделей)</i>		•		-
Деликатная жарка		60°-230°		-
Поддержание температуры блюда		60°		-
Жарка в конвекционной печи <i>(только для определенных моделей)</i>		60°-230°		Идеально подходит для приготовления лазанье, мяса, пиццы, выпечки, блюд, которые должны иметь на поверхности корочку (или панировку) и хлеб. При использовании аксессуаров см. рекомендации, приведенные в таблице на стр. 102
				
Традиционная жарка в печи		60°-230°		Печь идеально подходит для жарки фаршированных овощей, рыбы, кексов с изюмом и мелких птиц. Использование аксессуаров см. таблицу на стр. 103.
Жарка на гриле		▼▼▼	 Если ваша печь оснащена диетической решеткой  Если ваша печь не оснащена диетической решеткой	Идеально подходит для традиционной жарки на гриле гамбургеров, сосисок, мяса на шампурах, тостов и т.д.

ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТОК



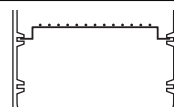
(1)



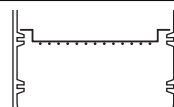
(2)



(3)



(4)



(5)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

ТУЧКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА (A)

Задайте требуемую температуру следующим образом:

- При размораживании (*) (см. стр. 102): Ручка терморегулятора в положении “•”.
- Для поддержания температуры блюд, (см. стр. 102): Ручка терморегулятора в положении 60°C.
- При жарке в конвекционной печи (*), Деликатная жарка, или жарке в традиционной печи (см. стр. 102-103): Ручка терморегулятора в положении от 60°C до 230°C.
- Для любой жарки на гриле (см. стр. 104): . . . Ручка терморегулятора в положении “▼▼▼”.

РУЧКА ТАЙМЕРА (B)

- При программировании длительности готовки: 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 20 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ (D)

При помощи этой ручки можно задать режимы жарки:

	<input checked="" type="checkbox"/> РАЗМОРАЖИВАНИЕ (*) (только с включенной вентиляцией)		<input type="checkbox"/> ЖАРКА В ТРАДИЦИОННОЙ ПЕЧИ, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД (работает только верхнее и нижнее сопротивление)
	<input checked="" type="checkbox"/> ЖАРКА В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ (*) (работает верхнее и нижнее сопротивление, а так же вентилятор)		<input type="checkbox"/> ГРИЛЬ (работает только нижнее сопротивление на максимальной мощности)
	<input type="checkbox"/> ДЕЛИКАТНАЯ ЖАРКА (работает только нижнее сопротивление)		

ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА (C)

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

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ (N) (*)

Когда печь работает, внутреннее освещение постоянно включено.

Для замены лампы выполните следующее: извлеките вилку из розетки электропитания, отверните защитное стекло и замените перегоревшую лампочку на новую того же типа (стойкую к высокой температуре), затем установите на место защитное стекло.

(*) только для определенных моделей

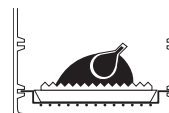
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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


Если ваша печь оснащена диетической решеткой:

для того, чтобы избежать попадания жира на дно печи и на стенки, рекомендуется готовить курицу, жаркое и мелкую птицу непосредственно на диетической решетке, уложенной на противень (см. рис. рядом). Для более детальной информации обратитесь к параграфам, следующим ниже.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ (*)


Для правильного размораживания за короткое время необходимо:

- Повернуть ручку переключателя функций (D) в положение .
- Установить ручку терморегулятора A в положение "•".
- Установить ручку таймера (B) на требуемое время.
- Установите решетку (I) на нижние направляющие, см. стр. 100, и сверху положите низкую тарелку с размораживаемыми продуктами, затем закройте дверцу.


Пример разморозки: 1 кг мяса - 80-90 минут, не переворачивая.

ДЕЛИКАТНАЯ ЖАРКА

Функция предназначена для готовки 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.

- Установите решетку (с установленным на ней противнем) на нижние направляющие, как показано на стр. 100
- Поверните ручку переключателя функций (D) в положение .
- Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (A).
- Установите ручку таймера (B) 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 B в положение "0".

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЦЦЫ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ


- Установите ручку терморегулятора (A) в положение 60°C.
- Поверните ручку переключателя функций (D) в положение .
- Установите ручку таймера (B) на требуемое время.
- Установите решетку (I) на нижние направляющие, см. стр. 100, и сверху положите тарелку с пищей.

Рекомендуется не оставлять пиццу надолго в печи и сразу же накрывать ее фольгой, так как она может слишком высохнуть.

ЖАРКА В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ (*)

Этот режим идеально подходит для приготовления вкусной пиццы, лазанье, первых перетертых блюд, любого вида вторых блюд на основе мяса (за исключением мелкой птицы), жареного картофеля, выпечки и хлеба.

Можно также одновременно на двух уровнях готовить различные блюда. Выполните следующее:


- Установите решетку (I) в указанное в таблице положение, см. стр. 100.
- Поверните ручку переключателя функций (D) в положение .
- Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора A.
- Установите ручку таймера (B) на требуемое время.
- После прогрева печи в течение 5 минут поместите в нее приготавливаемое блюдо.

(*) только для определенных моделей

Программа	Ручка терморегулятора	Время	Положение решетки	Замечания и советы
Панированные макароны 1 Kg.	230°	20 мин.	1	Переверните на противне на середине готовки Готовьте в кастрюле из пирокса, переверните через 10 минут. Пользуйтесь противнем. Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 38 минут. Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 35 минут.
Лазанье 1 kg.	230°	20 мин.	1	
Пицца 500 g	225°	17 мин.	2	
Курица 1 kg.	200°	70-80 мин.	1	
Свиное жаркое 900 g	200°	70 мин.	1	Пользуйтесь противнем, переверните приблизительно через 30 минут.
Котлета 650 g	180°	55 мин.	2	
Жареный картофель 500 g	200°	50 мин.	2	Пользуйтесь противнем, перемешайте 2 раза. Пользуйтесь противнем. Пользуйтесь противнем. Пользуйтесь металлической формой. Пользуйтесь противнем. Пользуйтесь противнем, смазанным растительным маслом.
Торт с джемом 700 g	180°	40 мин.	“	
Штрудель 1 kg	180°	40 мин.	“	
Торт с грецкими орехами 800 g	180°	35 мин.	“	
Печенье (мягкие) 100 g	180°	14 мин.	“	
Хлеб 500 g	200°	25 мин.	“	



ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

Этот режим идеально подходит для любой рыбы, овощей с наполнителем, пирожных на основе взбитого белка и пирожных, которые требуют очень длительного времени приготовления (свыше 60 мин.). Выполните следующее:

- Установите решетку в указанное в таблице положение, см. стр. 100.
- Поверните ручку переключателя функций (D) в положение .
- Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (A).
- Установите ручку таймера (B) на требуемое время.
- После прогрева печи в течение 5 минут поместите в нее приготовляемое блюдо.

Программа	Ручка терморегулятора	Время	Положение решетки	Замечания и советы
Перепел (3)	230°	44 мин.	1	Используйте противень, переверните через 24 минуты.
Форель 500g	200°	35 мин.	2	
Фаршированные кальмары 450g	200°	30 мин.	1	Используйте кастрюлю из пирокса, переверните на половине готовности. Используйте противень, смазанный растительным маслом, переверните через 20 минут.
Панированные помидоры 550g	200°	40 мин.	1	
Кабачки с тунцом 750g	200°	40 мин.	1	Используйте противень, налейте в него масло и воду, положите помидор, переверните через 20 минут.
Кекс 1 kg	180°	75 мин.	1	
Безе	120°	50 мин.	2	Используйте форму и переверните на половине готовности. Используйте противень, смазанный растительным маслом. До подачи на стол дайте настояться, по крайней мере, один день.

Жарка на гриле

- Установите решетку в указанное в таблице положение, стр. 100. Рекомендуется налить 2 стакана воды в противень для того, чтобы избежать появления дыма и плохого запаха из-за горящего жира и для облегчения очистки.
- Поверните ручку переключателя функций в положение  .
- Нагрейте печь в течение 5 минут.
- Поместите в печь пищу.
- Закройте печь только до первого щелчка**, как показано на рисунке рядом.
- Ручка таймера может находиться в положении  либо в положении, соответствующем требуемому для готовки времени (см. параграф "Команды").



Программа	Ручка терморегулятора	Время	Положение решетки	Замечания и советы
Свинья отбивная (2)	270°	19 мин.	4	Переверните через 11 минут
Сосиски (3)	"	10 мин.	"	Переверните через 6 минут
Свежие гамбургеры (2)	"	13 мин.	"	Переверните через 7 минут
Шпикачки (4)	"	20 мин.	"	Переверните через 11 минут
Мясо на шампуре 500g	"	26 мин.	"	Переверните через 8, 15 и 21 минуту.
Хлеб (4 куска)	"	2 мин.	"	Переверните через 1 минут (*)

(*) *Примечание: при жарке хлеба не нужно устанавливать противень.*

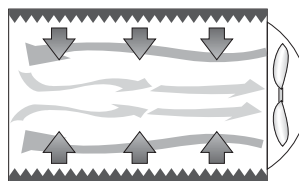
ОДНОВРЕМЕННАЯ ЖАРКА В КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ НА ДВУХ УРОВНЯХ (*)

Жарка в конвекционной печи позволяет одновременно готовить различные блюда, разместив их на 2 уровнях.

Тепло, создаваемое двумя сопротивлениями распределяется в печи при помощи принудительной циркуляции воздуха, создаваемой вентилятором.

Таким образом, тепло **быстро и равномерно** достигает всех частей печи, воздух в ней становится очень сухим, предотвращая перемешиванию запахов и вкусов.

верхнее сопротивление

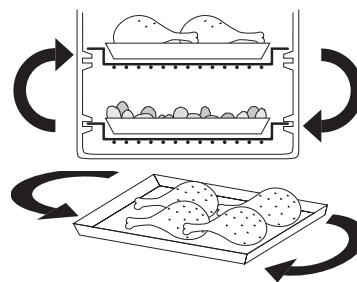


нижнее сопротивление

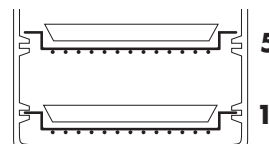
Когда необходимо готовить одновременно два блюда, достаточно учесть простые основные правила.

- Время при одновременной готовке выше, указанного в рецептах, по сравнению с отдельной готовкой.
- На середине готовки необходимо **поменять местами два противня**, поставив вверх тот, который находился внизу.

Кроме этого, необходимо **повернуть на половину оборота** сами противни.



Примечание: решетки должны быть установлены, как показано на рисунке рядом.



(*) *только для определенных моделей*

ЧИСТКА И УХОД

Частый уход предотвращает появление дыма и плохой запах во время жарки. Не накапливайте жир в печи.

До выполнения любой операции по уходу или очистки, выньте вилку из розетки электропитания и дайте печи остыть.

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

Для очистки алюминиевой внутренней части печи ни в коем случае не пользуйтесь химикатами, которые окисляют алюминий (моющие средства в флаконах) и не чистите стенки заостренными или режущими предметами.

Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку.

Избегайте использования абразивных моющих средств, которые могут повредить краску.

Будьте внимательны, чтобы вода или моющее средство не попали в отверстия, расположенные с верхней стороны печи.

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

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

Некоторые модели оснащены дверцей для облегчения доступа и очистки. Для очистки дна печи откройте дверцу, нажав на фиксирующую пружинку, рис. (А), затем потяните за дверцу к себе и установите печь в вертикальное положение, рис. (В). Это облегчит операции очистки. После завершения очистки закройте дверцу, убедившись, что она хорошо закреплена.

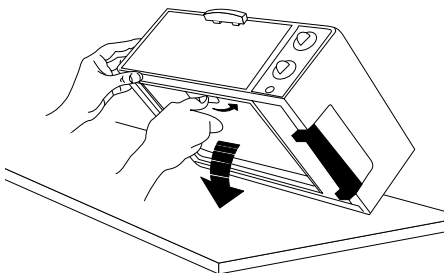


рис. А

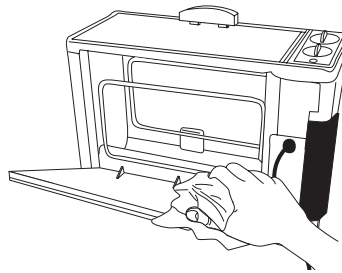


рис. В