



ПЕЧЬ + ГРИЛЬ

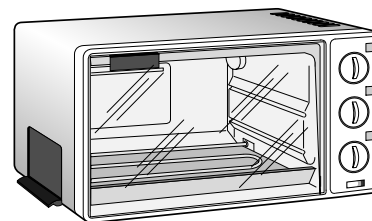
O-150

O-110 (без таймера)

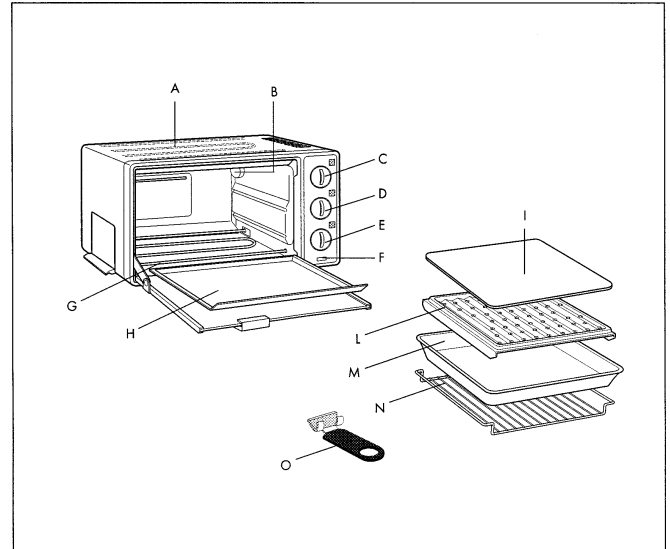
W91ST

W91LUX

W81S



Руководство пользователя

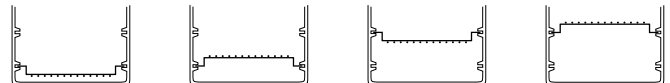


ОПИСАНИЕ

- A** Верхний нагревательный элемент
- B** Внутреннее освещение печи
- C** Регулятор термостата
- D** Ручка выключателя/ установки программы
- E** Ручка переключателя режимов
- F** Контрольная лампочка
- G** Нижний нагревательный элемент

- H** Открывающееся днище или съемный поддон для крошек
 - I** Противень для выпекания (*)
 - L** Решетка для приготовления диетической пищи (*)
 - M** Поддон для жидкости, выделяемой при приготовлении пищи
 - N** Решетка
 - O** Ручка для переноски решетки (*)
- (*) Имеется не во всех моделях

ПРАВИЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ



СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

Програм- ма	Положение переключа- теля режим- мов (E)	Положение регулятора термостата (C)	Положение решетки и других прис- пособлений	Замечания/Советы
Постоян- ный подогрев пищи		60°C	 Положение 2	-
Выпекание		100°C - 270°C	 Положение 1 Положение 2 Положение 3	Идеально подходит для всех видов продуктов, требующих запекания (в основном, это мясо, пицца, пироги, а также рыба и птица). Положение решетки 3 особенно удобно для выпекания печенья и других кондитерских изделий.
Гриль		270°C	 Положение 4	Идеально подходит для всех видов гриля: сосисок, кебаб и тостов. Поддон для капель помещают поверх нижнего нагревательного элемента

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение см. маркировку
 Максимальная нагрузка см. маркировку
 Внешние размеры (Длина x Глубина x Высота) 427мм x 330мм x 223мм
 Внутренние размеры (Длина x Глубина x Высота) 307мм x 265мм x 156мм
 Внутренний объем 12,5 л

ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Нагрев до 200 °C 1,1 кВт
 Поддерживание постоянной температуры 200 °C в течение одного часа 0,5 кВт
 Среднее 0,6 кВт
 Данное устройство соответствует Директивам ЕЕС 89/336 по электро-магнитной совместимости. Все предметы и материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, отвечают требованиям, установленным Директивой ЕЕС 89/109 и требованию о соблюдении Правила по Указу N 108 от 25.01.1992 г.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данная печь предназначена для приготовления пищи. Ее нельзя использовать для других целей, каким-либо образом модифицировать или разбирать.
- Перед тем, как пользоваться печью, проверьте, не повредились ли она во время перевозки.
- Поставьте печь на горизонтальную поверхность на высоту не менее 85 см в месте, недоступном для детей.
- Во время работы печи стеклянные и металлические части могут нагреваться: управляя режимами работы печи, прикасайтесь только к пластмассовым ручкам и регуляторам.
- Перед тем, как включить печь в сеть, проверьте, следующее:
 - напряжение соответствует номинальному, указанному на маркировке на днище устройства;
 - электророзетка рассчитана на силу тока не менее 10 А и надлежащим образом заземлена.
 - в случае несоблюдения настоящих мер предосторожности изготовитель снимает с себя всю ответственность.
- Перед использованием тщательно вымойте все приспособления.
- Перед первым использованием печи включите ее без продуктов, установив термостат на максимальный уровень, и оставьте нагреваться в течение не менее 15 минут для того, чтобы избавиться от запаха «новизны» и продуктов обгорания смазки, нанесенной на детали перед транспортировкой. При этом постоянно проветривайте помещение.
- Не перемещайте печь во время ее работы.
- При необходимости заменяйте силовые кабели только разрешенными к применению, изготовленными из резины HO5 RRF и идентичными поставляемым в комплекте с печью.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, НЕ ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

- ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ (M):** его следует помещать над решеткой. Он также может быть использован для приготовления жидкой пищи. Если включен гриль , поддон располагается над нижним нагревательным элементом (G) для того, чтобы в него собирались капли жира.
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ (I):** его следует ставить непосредственно на решетку. Незаменим для выпекания печенья и других кондитерских изделий.
- РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОЙ ПИЩИ (L):** может быть установлена в поддоне для капель (M) в двух различных положениях:

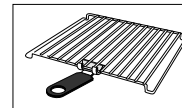


Верхнее положение



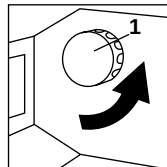
Нижнее положение

- РУЧКА ДЛЯ РЕШЕТКИ:** удобна для вынимания горячей решетки.
- ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ (C):** Свет всегда включен, когда работает гриль. Если лампочка перегорела, вы без проблем можете продолжать пользоваться печью. Для замены лампочки обращайтесь к дилеру.



В некоторых моделях предусмотрен отвинчивающийся колп-

пачок для лампочки (1). Для того, чтобы заменить лампочку сделайте следующее: отключите печь от сети, отвинтите стеклянный колпачок, поворачивая его против часовой стрелки, и замените перегоревшую лампочку другой того же типа (термостойкой) и затем завинтите стеклянный колпачок (1).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Ручка термостата (C)

Выберите нужную температуру следующим образом:

- для постоянного подогрева пищи: регулятор термостата установите в положение 60°C.
- для обычного выпекания: положение регулятора термостата где-то между 100°C и 270°C.
- для всех видов гриля: регулятор термостата установите в положение 270°C.
- Ручка выключателя / установки программы (D) (не у всех моделей)
- для включения печи: поверните ручку в положение ☼.
- для выключения печи: поверните ручку в положение «О».
- для установки времени приготовления пищи: Поверните ручку по часовой стрелке от отметки нужного времени (максимальное время 120 минут). Когда выйдет установленное время, прозвучит сигнал (*) и печь выключится автоматически.

(*) Не у всех моделей.

Для установки времени приготовления меньше 10 минут следует повернуть ручку до конца, а затем установить нужное время.

- Ручка переключателя режимов (E)

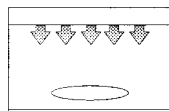
Поворотом указанной ручки выберите различные режимы приготовления пищи. При этом нужно учитывать состояние индикаторной лампочки:

- Индикаторная лампочка (F)

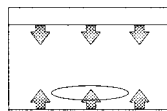
Если индикаторная лампочка горит, то это означает, что печь нагревается, если индикатор выключен, значит печь уже нагрелась до заданной температуры.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЕЧЬЮ

- Несколько советов
- Для получения наилучших результатов при обычном выпекании и приготовлении продуктов в гриле рекомендуется предварительно печь нагреть до нужной температуры.



ГРИЛЬ
(только верхний нагревательный элемент, при максимальной мощности)



ОБЫЧНОЕ ВЫПЕКАНИЕ; ПОСТОЯННЫЙ ПОДОГРЕВ
(верхний и нижний нагревательный элементы)

- Время приготовления пищи зависит от типа продукта, его температуры и индивидуального вкуса. Значения времени, приведенные в таблице, носят чисто рекомендательный характер и могут быть изменены. Они не включают время, необходимое для предварительного нагрева печи.

- Для приготовления замороженных продуктов следуйте указаниям на их упаковке.

- Постоянный подогрев

- Установите ручку переключателя режимов в положение

- Установите ручку выключателя/таймера в положение ☼ (не у всех моделей).

- Установите термостат в положение 60°C. Загорится индикаторная лампочка (F).

- Вставьте решетку как показано в таблице на стр. 4 и на нее положите пищу.

Не оставляйте пищу в печи в течение долгого времени, она может пересохнуть.

- Выпекание

Если у вас есть решетка для приготовления диетических блюд:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



цыплят, жареного мяса и мелкой птицы, рекомендуется помещать их непосредственно на эту решетку, поставленную над поддоном для капель (смотри рисунок слева) во избежание разбрызгивания жира по стенам и днищу печи. Более подробные сведения приведены в следующих разделах.

- Вставьте решетку как показано в таблице на странице 3.
- Установите ручку переключателя режимов в положение
- Поворотом термостата (C) выберите нужную температуру.
- Установите ручку выключателя/таймера (если он есть) в положение ☼ или на нужное время приготовления пищи.
- Подождите, пока печь нагреется до установленной температуры (индикаторная лампочка погаснет), затем можете ставить пищу в духовку.

Рецепт/количество	Положение регулятора термостата	Время	Положение решетки	Комментарии и советы
Пицца (500gr)	270 °C	15'-18'	2	Используйте хорошо промасленный поддон
Хлеб (500gr)	270 °C	22'-26'	2	Используйте обезжиренный поддон
Цыпленок (1Kg)	200 °C	70'-80'	1	Переверните, когда будут готовы наполовину
Жареная свинина (1Kg)	200 °C	70'-80'	1	Переверните, когда будут готовы наполовину
Мясной рулет (650gr)	200 °C	45'-50'	2	Переверните, когда будут готовы наполовину
Кролик (800gr)	200 °C	50'-60'	2	Переверните, когда будут готовы наполовину

Рецепт/количество	Положение регулятора термостата	Время	Положение решетки	Комментарии и советы
Форель (500г)	180 °С	30'-35'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будут готовы наполовину
Рыба au gratin (4 филе)	180 °С	18'-22'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будут готовы наполовину
Запеченный хек (4 кусочка)	180 °С	25'-30'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будут готовы наполовину
Лещ, запеченный в фольге	180 °С	35'-40'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будут готовы наполовину
Томаты au gratin (4 средних)	180 °С	40'-45'	2	Используйте смазанный маслом поддон
Фаршированные courgettes (2, половинками)	200 °С	18'-20'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будут готовы наполовину
Цветная капуста сыр	200 °С	35'-40'	2	Используйте поддон для капель
Сливовый торт	160 °С	85'-90'	1	Используйте прямоугольную форму для тортов, переверните, когда будет готов наполовину
Печенье (песочное печенье)	170 °С	15'-18'	3	Используйте поддон для капель или противень, переверните через 9 минут
Пирог с джемом	160 °С	40'-45'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будет готов наполовину
Струдель	160 °С	35'-40'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будет готов наполовину
Бисквит	160 °С	25'-30'	2	Используйте поддон для капель, переверните, когда будет готов наполовину

Примечание: если в комплекте есть противень для выпечки, решетка для приготовления диетической пищи и поддон для капель, то их рекомендуется использовать.

- Гриль 
- Поставьте решетку в положение 4, а поддон для капель поместите над нижним нагревательным элементом. Налейте 2 стакана воды в поддон для капель для того, чтобы предотвратить появление дыма и неприятного запаха от горящего жира, а также чтобы облегчить чистку.
- Поверните диск переключателя режимов в положение .
- Прогрейте печь в течение 8-10 минут.

- Поставьте пищу в печь.
- Закройте дверцу только до первого упора, как показано на рисунке сбоку.
- Установите ручку выключателя/установки программы (если имеется) в положение  или на нужное время приготовления пищи (смотри раздел «Как пользоваться ручками управления»).



Рецепт/количество	Положение регулятора термостата (D)	Время	Положение решетки	Полезные советы
Свинья отбивная (2)	270 °С	19 мин	4	Переверните через 11 мин.
Сосиски (3)	270 °С	10 мин	4	Переверните через 6 мин.
Сырые гамбургеры (2)	270 °С	13 мин	4	Переверните через 7 мин.
Колбаски (4)	270 °С	20 мин	4	Переверните через 11 мин.
Кебаб (500 г)	270 °С	26 мин	4	Переверните через 8, 15 и 21 мин.
Тосты (4 кусочка)	270 °С	2 мин	4	Переверните через 1 мин. (*)

(*) При приготовления тостов поддон для капель не требуется.

ЧИСТКА ПЕЧИ

- Регулярная чистка предупреждает образование дыма и запаха в процессе приготовления пищи.
- Перед чисткой отключите печь от сети питания.
- Не погружайте устройство в воду.
- Решетку, поддон для капель и решетку для приготовления диетических блюд можно мыть как обычную посуду, руками или в посудомоечной машине.
- Для очистки наружной поверхности используйте влажную губку. Не пользуйтесь абразивными средствами, которые могут повредить эмаль. Следите за тем, чтобы вода или жидкое мыло не попали в отверстия на верхней поверхности печи.
- Не пользуйтесь средствами, которые могли бы привести к разрушению алюминиевой поверхности внутренней поверхности печи (распылителями), не скребите стенки печи острыми предметами.

Некоторые модели имеют открывающееся днище для облегчения доступа в процессе чистки печи. Откройте панель (H), нажав пружинную защелку (рис.А), затем потяните дверцу-панель на себя и поставьте печь на заднюю стенку (вертикально) (рис.В). При этом процесс очистки печи окажется более легким. После завершения чистки закройте дверцу-панель и убедитесь, что защелка сработала.

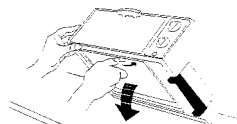


Рис. А

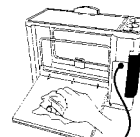


Рис. В

ГАРАНТИЯ

Гарантийный талон должен быть полностью заполнен. Храните его вместе с товарным чеком, на котором отмечена дата покупки. Эти документы следует предъявить специалисту при проведении ремонта печи.

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОС-СТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В10594.