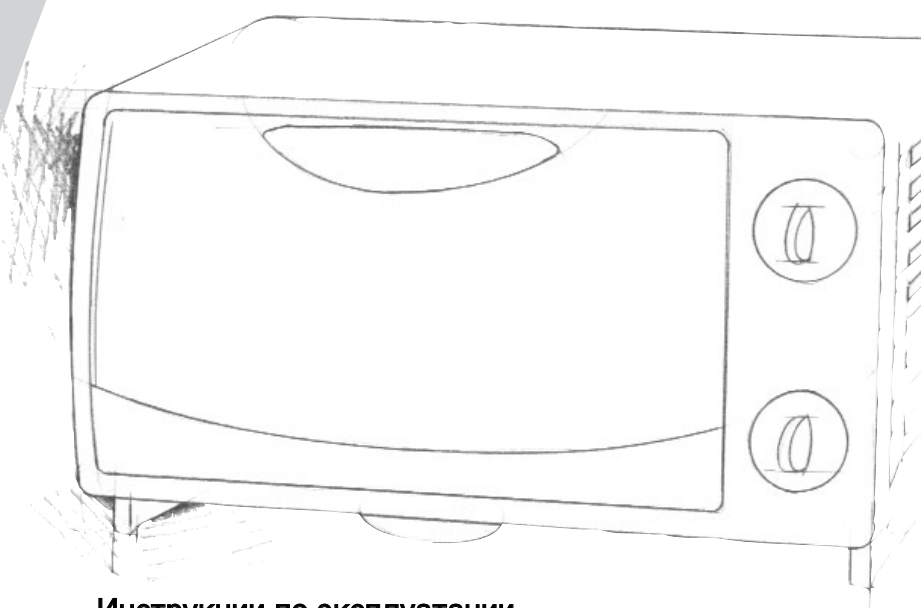


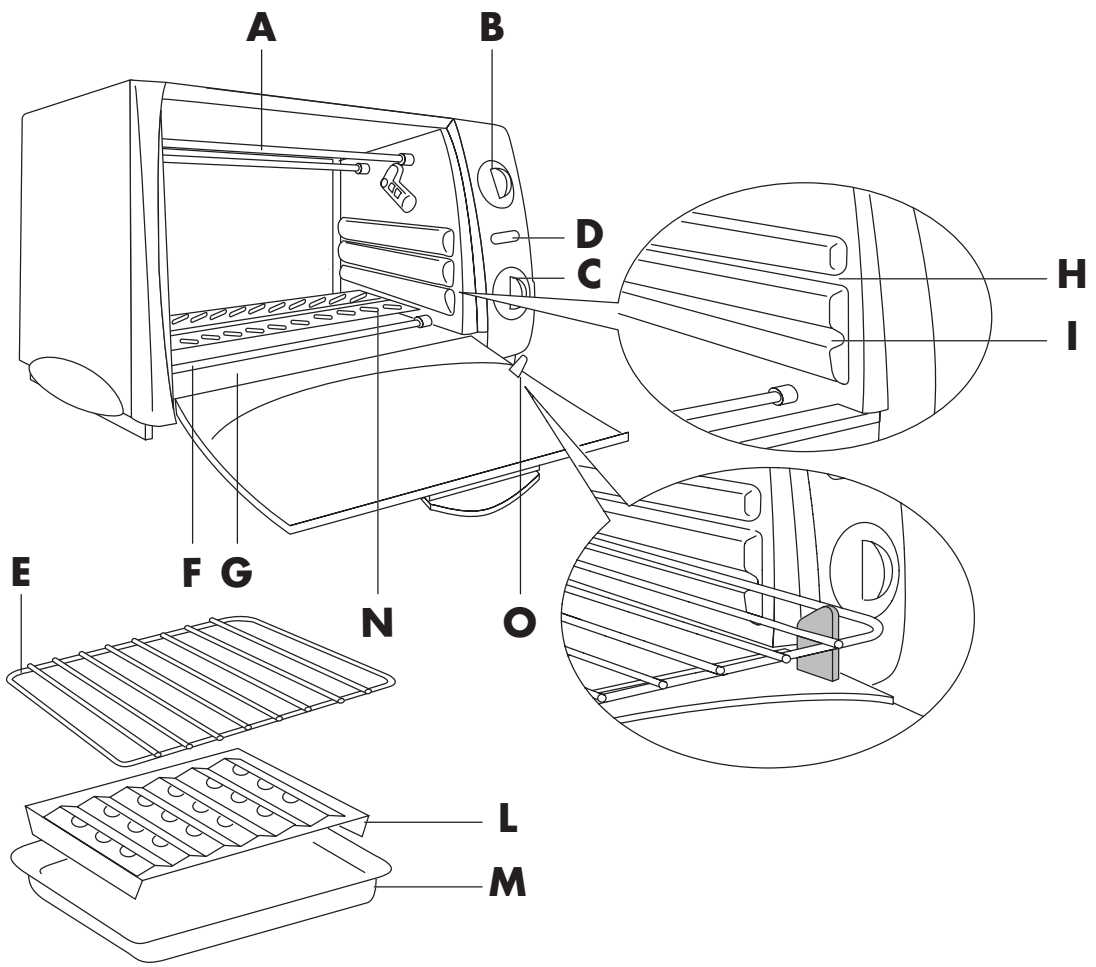
# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

XU440



Инструкции по эксплуатации

**PG**  
ME 10



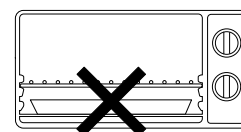
## **РУССКИЙ**

- A** Верхние нагревательные сопротивления
- B** Ручка терморегулятора и переключатель функций
- C** Ручка включения печи и длительности жарки
- D** Индикаторная лампа
- E** Решетка
- F** Нижние сопротивления
- G** Съёмное дно
- H** Верхняя направляющая
- I** Нижняя направляющая
- L** Диетическая решетка (\*)
- M** Противень
- N** Рефлектор для нижних сопротивлений
- O** Защелка для извлечения решетки

(\*) Не для всех моделей

	Ручка включения печи и длительности жарки	Ручка терморегулятора и переключатель функций	Индикаторная лампа	Положение решетки и противня
OFF (ВЫКЛ.)				
Поддержание температуры блюда				<b>1</b>
Жарка в печи				<b>2</b>
Жарка на гриле				<b>3</b>
				<b>4</b>
Приготовление тостов				<b>5</b>

Во время выполнения функций “Приготовление тостов” и “Жарка в печи” ни в коем случае не кладите противень (или другую посуду) прямо на нижние сопротивления.



## 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 появление 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 перемещении 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.
  - Регулировка, ремонт и 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.
- Бережно храните эти инструкции.**



## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

---

Рабочее напряжение . . . . . см. табличку с характеристиками  
Максимальная потребляемая мощность . . . . . см. табличку с характеристиками  
Прибор соответствует директиве ЕС 89/336/СЕЕ о электромагнитной совместимости.  
Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют директиве СЕЕ 89/109.

## **ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ**

---

### **Общие советы**

- При готовке в печи или на гриле рекомендуется для обеспечения наилучших результатов предварительно разогреть печь до выбранной температуры.
- 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 готовки замороженных продуктов, кроме рекомендуемого времени обратитесь внимание на время, указанное на упаковке продуктов.
- Горящая индикаторная лампа D указывает, что печь работает.

### **Поддержание температуры блюда**

- Вставьте решетку с продуктами на нижние направляющие, как показано на рис. 1, стр. 54.
- Поверните ручку включения печи С в положение ON.
- Переведите ручку терморегулятора и переключателя функций В в положение 65°C.
- Рекомендуется не оставлять пищу надолго в печи, так как она может слишком пересохнуть.

### **Жарка в печи**

- Вставьте решетку с продуктами на нижние направляющие, как показано на рис. 2, стр. 54.
- Выберите требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора и переключателя функций по часовой стрелке.
- Поверните ручку включения печи в положение ON.

В таблицах, приведенных ниже указано рекомендуемое время готовки.

Рецепт/количество	Ручка терморегулятора	Время готовки	Замечания и советы
Пицца (500 г)	230°C	18-23 мин.	Хорошо смажьте противень (М)
Лазанье (1 кг)	210°C	20-25 мин.	Используйте полуфабрикат лазанье
Панированные макароны (900 г)	210°C	20-25 мин.	Используйте 500 г макарон, рагу и бешамель
Курица кусочками (750 г)	210°C	50-60 мин.	Используйте противень (М), переверните на половине готовности
Свиное жаркое (1 кг)	230°C	75-80 мин.	Используйте противень (М), переверните на половине готовности
Котлета (700 г)	210°C	40-50 мин.	Используйте противень (М)
Кролик кусочками (650 г)	230°C	50-55 мин.	Используйте противень (М), переверните на половине готовности
Запеченная форель (500 г)	210°C	35-45 мин.	Используйте хорошо смазанный противень Не нужно переворачивать на половине готовности
Запеченный хек (450 г)	210°C	35-45 мин.	
Рыба в панировке (900 г)	210°C	30-40 мин.	Может быть панирован бешамелью или только сухарями
Дорада в фольге (600 г)	210°C	45-55 мин.	Заверните рыбу в фольгу
Перец фаршированный (650 г)	210°C	35-45 мин.	Разрежьте перец пополам Используйте противень М, смазанный растительным маслом
Дзуккини фаршированные (900 г)	210°C	50-60 мин.	Используйте противень М
Цветная капуста в панировке (800 г)	210°C	25-30 мин.	Используйте противень М
Жареный картофель (500 г)	210°C	60-70 мин.	Перемешайте 2-3 раза во время готовки
Торт с джемом (700 г)	160°C	50-60 мин.	Используйте противень М, смазанный и покрытый мукой.
Торт Маргаритка (700 г)	160°C	35-45 мин.	Используйте противень М, смазанный и покрытый мукой
Яблочный штрудель (650 г)	170°C	35-45 мин.	Используйте хорошо смазанный противень М
Печенье (10-12 штук)	180°C	15-20 мин.	Используйте хорошо смазанный противень М
Тортины (6 формочек)	180°C	20-25 мин.	Положите формочки на противень М

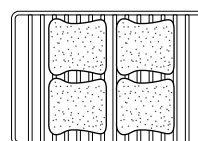
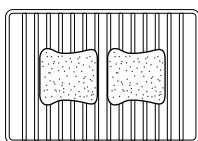
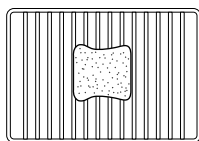
## Готовка в печи замороженных продуктов

Рецепт/количество	Ручка терморегулятора	Время готовки	Замечания и советы
Лазанье (500 г)	210°C	45-55 мин.	Положите упаковку непосредственно на решетку, если продукты можно готовить в печи. В противном случае (или если контейнер из пластика) положите содержимое упаковки на противень М.
Каннеллони (500 г)	210°C	45-55 мин.	
Баклажаны попармски (450 г)	210°C	45-55 мин.	
Замороженный хлеб (150 г)	180°C	12-22 мин.	Положите хлеб непосредственно на решетку. Время готовки может изменяться в зависимости от величины и типа хлеба.

## Обжаривание

Данная функция рекомендуется для обжаривания:

- кусочков хлеба
- тостов с наполнителем (например, с ветчиной и сыром)
- сэндвичей.
- Вставьте решетку на нижние направляющие, как показано на стр. 3 и рис. 5, стр. 54.
- Положите кусочки хлеба или сэндвичи на центр решетки, как показано на рисунке ниже в соответствии с их количеством и закройте дверцу.



- Переведите верхний переключатель в положение Приготовление тостов.
- Установите нижнюю ручку в положение, соответствующее необходимой степени жарки.
- На внутренней стороне стекла дверцы может образоваться конденсат – это нормальное явление. Конденсат испарится, как только печь нагреется.
- **Когда печь используется впервые, выберите промежуточное положение и для проверки степени жарки прожарьте несколько кусков. Затем отрегулируйте переключатель в соответствии с личным вкусом.**
- При жарке с небольшими интервалами учтите, что для получения одинакового цвета необходимо установить ручку включения печи и таймер жарки в положение чуть-чуть ниже.
- После окончания заданного времени звуковой сигнал укажет на то, что время окончилось. После этого жарка заканчивается и сопротивления отключатся автоматически.



## Жарка на гриле

- Вставьте решетку в верхнюю направляющую и противень на отражатель, как показано на рис. 3, стр. 54. Если печь оснащена диетической решеткой L, следуйте указаниям, приведенным на рис. 4, стр. 54.
- Рекомендуется налить 2 стакана воды в противень для того, чтобы избежать появления дыма и плохого запаха из-за горящего дыма и для облегчения очистки.
- Установите ручку терморегулятора и переключателя функций в положение ▼▼▼.
- Нагрейте печь в течение 5 минут.
- Поместите продукты на решетку и закройте дверцу.
- В таблицах, приведенных ниже указано рекомендуемое время готовки.

Рецепт/количество	Ручка терморегулятора	Время готовки	Замечания и советы
Свинья отбивная (2)	▼▼▼	19-29 мин.	Переверните через 11 минут
Сосиски (3)	"	10-20 мин.	Переверните через 6 минут
Гамбургер (2)	"	13-23 мин.	Переверните через 7 минут
Шпикачки (4)	"	20-30 мин.	Переверните через 11 минут
Шашлык (500 г)	"	26-36 мин.	Переверните через 8, 15, 21 минут

## 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.
- Решетка, противень и диетическая решетка (если предусмотрена) нельзя мыть в посудомоечной машине!
- Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку. Избегайте использования абразивных моющих средств, которые могут повредить краску.
- Для очистки 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 дна положите печь на заднюю стенку на горизонтальную плоскость, рис. В, и откройте дверцу, потянув ее вниз, рис. А. Это облегчит операции очистки. После завершения очистки закройте дверцу, убедившись, что она хорошо закреплена.

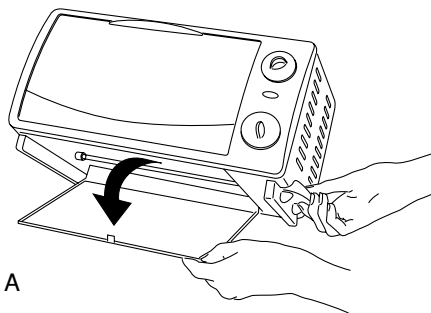


рис. А

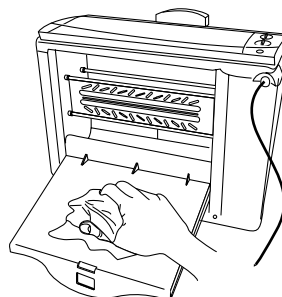


рис. В

## ГАРАНТИЯ

Если гарантия напечатана на упаковке, ее следует вырезать, заполнить все пункты и сохранить вместе с чеком покупки, на котором указана дата продажи для предоставления механику перед выполнением ремонта.