



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ

EO 3870 EO 3890

Руководство пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ОБЩЕЕ

1.1. Описание печи и принадлежностей	2
1.2. Режимы работы	3
1.3. Технические данные	6
1.4. Предостережения	6

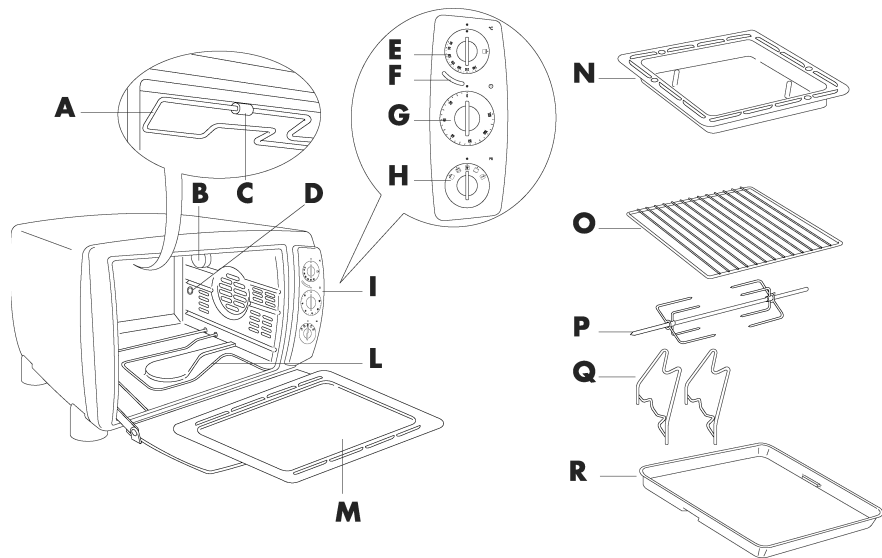
ГЛАВА 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И СОВЕТЫ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2.1. Органы управления	7
2.2. Советы	9
2.3. Как пользоваться печью	9
• Разморозка	9
• Постоянный подогрев пищи	9
• Приготовление в печи с использованием конвекции	10
• Приготовление в печи	11
• Гриль и приготовление au gratin (с хрустящей корочкой)	13
• Гриль и вертел (если входит в комплект)	15

ГЛАВА 3. УХОД И ОЧИСТКА

ГЛАВА 1. ОБЩЕЕ

1.1. ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ


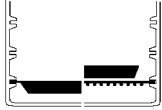

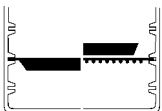






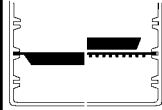



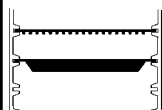

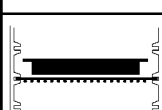
- | | |
|---|---|
| A Верхний нагревательный элемент | L Нижний нагревательный элемент |
| B Лампа | M Поддон для крошек |
| C Защелка нагревательного элемента | N Поддон для жидкости, выделяемой при приготовлении пищи |
| D Отверстие для крепления вертела (если входит в комплект) | O Решетка |
| E Регулятор термостата | P Вертел (если входит в комплект) |
| F Индикатор термостата | Q Подставки под вертел (если входят в комплект) |
| G Выключатель и регулятор таймера | R Поддон для лазаньи |
| H Регулятор режима приготовления | |
| I Панель управления | |



1.2. РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Программа	Положение регулятора режимов	Положение регулятора термостата	Положение решетки и других принадлежностей	Уровни	Замечания/Советы
Разморозка				2 3	Поместите пищу, которую необходимо разморозить, на решетку. Поддон для сбора жидкости необходим, чтобы собрать стекающие капли жира и воды.

Программа	Положение регулятора режимов	Положение регулятора термостата	Положение решетки и других принадлежностей	Уровни	Замечания/Советы
Постоянный подогрев пищи		60°C		3	Если необходимо поддерживать пищу теплой в течение 20–30 мин, нужно накрыть ее фольгой для того, чтобы не пересушить.
Приготовление с использованием конвекции воздуха (один уровень)		60°–240° (см. таблицу в разделе «Приготовление в печи»)		2	Идеально подходит для приготовления мяса, домашней птицы, жареного картофеля, хлеба и выпечки. Используйте поддон для сбора жидкости, установив его на рекомендуемый уровень или противень для выпечки, поставив его прямо на решетку.
			3		
Приготовление с использованием конвекции воздуха (два уровня)				2	Для одновременного приготовления на двух уровнях, располагайте приспособления так, как показано на рисунке слева. Идеально подходит для приготовления продуктов, которые необходимо перевернуть/перемешивать в процессе приготовления.
	3				

Программа	Положение регулятора режимов	Положение регулятора термостата	Положение решетки и других принадлежностей	Уровни	Замечания/Советы
Традиционное приготовление (в печи)		60°–240° (см. таблицу в разделе «Приготовление в печи»)		2	Используйте поддон для сбора жидкости, установив его на рекомендуемый уровень или противень для выпечки, поставив его прямо на решетку.
	3				
Гриль и приготовление au gratin (с хрустящей корочкой)				1	Идеально подходит для всех типов традиционного приготовления в гриле: гамбургеров, франкфуртеров, кебаба, тостов и т.д. Поместите приготовляемое блюдо прямо на решетку. Поддон для сбора жидкости используйте для сбора капающего жира.
				2	
				2	Идеально подходит для приготовления блюд au gratin (с хрустящей корочкой). В этом случае, контейнер с пищей нужно поставить на решетку.

Программа	Положение регулятора режимов	Положение регулятора термостата	Положение решетки и других принадлежностей	Уровни	Замечания/Советы
Вертел (если входит в комплект)				3	Идеально подходит для приготовления курицы, домашней птицы, свинины и т.д. В поддон для сбора жидкости можно налить стакан воды, для того, чтобы облегчить очистку и избежать образования дыма от нагревающегося жира.

1.3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение см. маркировку

Максимальная потребляемая мощность см. маркировку

Потребление энергии (Стандарт CENELEC HD 376)

Нагрев до 200°C 0,22кВт

Работа при 200°C в течение часа 0,78 кВт

Итого 1 кВт

Данное устройство соответствует Директиве ЕЕС 89/336 по электромагнитной совместимости. Предметы и материалы, контактирующие с пищей, соответствуют требованиям, установленным Директивой ЕЕС 89/109.

1.4. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Данная печь предназначена для приготовления пищи. Ее нельзя использовать для других целей, модифицировать или разбирать.
2. Запрещается пользоваться печью без присмотра детям и инвалидам.
3. Перед тем, как пользоваться печью, проверьте, не повредилась ли она во время транспортировки.
4. Поставьте печь на горизонтальную поверхность на высоту не менее 85 см в месте, недоступном для детей.
5. Во время работы дверца и поверхность печи могут нагреваться: прикасайтесь только к пластиковым регуляторам. Не ставьте ничего сверху во время работы печи.
6. Перед использованием печи в первый раз, удалите все пластиковые и бумажные упаковочные материалы из прибора, такие, как защитные вставки, буклеты, пластиковые мешки и т.д.

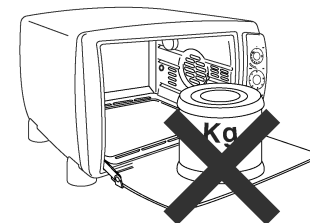
7. Перед тем, как включить печь в сеть, проверьте следующее:

- напряжение соответствует номинальному, указанному на маркировке на задней части прибора;
- электророзетка рассчитана на силу тока не менее 10 А и надлежащим образом заземлена.

8. Перед использованием тщательно вымойте все принадлежности.

9. Когда дверца духовки открыта, не забывайте о следующем:

- не применяйте излишнюю силу при приготовлении тяжелых продуктов или при открывании дверцы – никогда не ставьте тяжелые контейнеры или горячие противни на открытую дверцу.



10. Не перемещайте печь во время ее работы.

11. Замена любых частей, ремонт, замена шнура питания и прочие вмешательства в целостность прибора должны производиться только авторизованным персоналом в сервисных центрах продавца. Любой ремонт, проведенный неквалифицированным техником, может быть опасным.

Внимание: При извлечении устройства из упаковки, проверьте, что дверца не повреждена. Так как дверца сделана из стекла, она хрупкая, и должна быть заменена при обнаружении дефектов, сколов или царапин. Кроме того, при использовании, перемещении или очистке устройства, не хлопайте дверцей и не ударяйте по ней. Также не проливайте холодную жидкость на стекло, когда устройство нагрето.

При первом использовании печи включите ее и оставьте нагреваться не менее, чем на 15 минут, установив термостат на максимальное значение для того, чтобы избавиться от запаха «новизны» и продуктов обгорания смазки, нанесенной на детали перед транспортировкой. При этом постоянно проветривайте помещение.

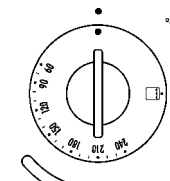
ГЛАВА 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И СОВЕТЫ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2.1. ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ


РЕГУЛЯТОР ТЕРМОСТАТА (E)

Выберите нужную температуру следующим образом:

- **Для разморозки:** установите термостат в положение «●».
- **Для постоянного подогрева пищи:** установите термостат на 60°C.
- **Для обычного выпекания или выпекания с конвекцией воздуха:** установите термостат между 60°C и 240°C.

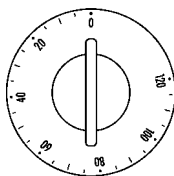


- Для всех видов гриля и приготовления на вертеле (если входит в комплект):

установите термостат в позицию 

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ И РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА (G)

- Для включения печи и установки времени приготовления: поверните ручку по часовой стрелке до отметки нужного времени (максимальное время 120 минут). Когда установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал и печь автоматически выключится.

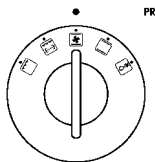



- Для выключения печи: поверните ручку в позицию «0».

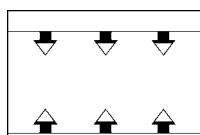
Для установки времени приготовления меньше 10 минут, следует повернуть регулятор до конца, а затем установить нужное время.

РЕГУЛЯТОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (H)

Этот регулятор служит для выбора имеющихся режимов приготовления

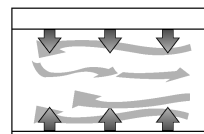


 **РАЗМОРОЗКА**
(только вентилятор)

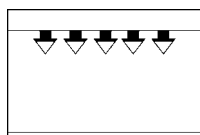


ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ ВОЗДУХА И ПОСТОЯННЫЙ ПОДОГРЕВ

(верхний, нижний нагревательный элемент и вентилятор)



ОБЫЧНОЕ ВЫПЕКАНИЕ
(только верхний и нижний нагревательный элемент)



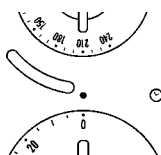
 **ГРИЛЬ**

ВЕРТЕЛ (ЕСЛИ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ)

(только верхний нагревательный элемент, при максимальной мощности)

ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА (F)

Индикатор включается, когда печь нагревается. При достижении установленной температуры, она выключается. **Индикатор всегда выключен в процессе режима разморозки.**



2.2. СОВЕТЫ

- Для получения наилучших результатов при обычном выпекании или приготовлении в гриле, рекомендуется предварительно нагреть печь до нужной температуры.
- 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.
- При приготовлении замороженных продуктов, следуйте указаниям на их упаковке.

2.3. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЕЧЬЮ

РАЗМОРОЗКА

Установите решетку на уровень 2, а поддон для сбора жидкости на уровень 3, как показано в таблице в главе 1.2.

Размораживаемая пища должна быть помещена непосредственно на решетку.

Если это не возможно из практических соображений (например при разморозке мелко нарезанного мяса, которое в процессе разморозки может провалиться в щели решетки), поместите пищу на тарелку, а затем поместите тарелку на решетку (в этом случае поддон для сбора жидкости не нужен).

Поверните регулятор режима приготовления (H) в положение




Поверните регулятор термостата (E) в положение «●».

Установите регулятор выключения и таймера (G) на необходимое время. При окончании разморозки прозвучит звуковой сигнал.

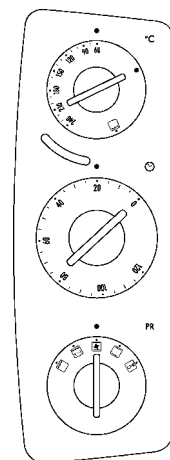
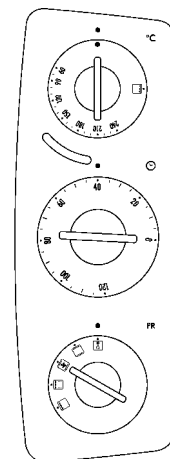
Примечание: при использовании этой функции, время разморозки значительно уменьшается.

ПОСТОЯННЫЙ ПОДОГРЕВ ПИЩИ

Установите поддон для сбора жидкости или решетку с противнем на уровень 3, как это показано в таблице в главе 1.2. Эта функция предназначена для того, чтобы поддержать блюдо в горячем состоянии до подачи на стол. Не следует оставлять пищу в духовке на слишком длительное время, т.к. она может пересохнуть (для того, чтобы избежать этого накройте пищу тонкой фольгой или бумагой для выпечки). Установите регулятор

режима приготовления (H) в положение . Установите регулятор термостата (E) на 60°C.


Установите регулятор выключения и таймера (G) на необходимое время. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал; если блюдо, которое находилось в печи, необходимо подать до окончания установленного времени, вручную поверните регулятор выключения (G) в положение «0».



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОНВЕКЦИИ ВОЗДУХА

Этот режим идеален для приготовления несладких пирогов, всех типов закусок из мяса, жареного картофеля и выпечки. Этот режим также подходит для одновременного приготовления на двух разных уровнях.

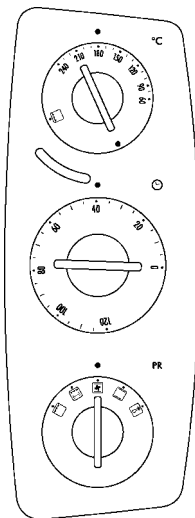
Использование режима:

Установите регулятор режима приготовления (**H**) в положение .

Выберите необходимую температуру и установите регулятор термостата (**E**).

Установите регулятор выключения и таймера (**G**) на нужное время.

Подождите, пока печь нагреется до нужной температуры (погаснет индикатор), затем поставьте приготавливаемое блюдо в контейнере на решетку (заранее установленную в печи) или, если блюдо находится в поддоне для сбора жидкости, поставьте поддон на нужный уровень (см. таблицу). Звуковой сигнал оповестит об истечении установленного времени.




Рецепт	Количество	Регулятор	Время	Положение решетки/поддона для сбора жидкости	Комментарии и советы
Несладкий пирог	600 г	180°C	35 мин	3	Используйте форму для пирога
Куриные кусочки	1000 г	200°C	60 мин	3	Помещайте непосредственно на поддон для сбора жидкости (N)
Целая курица	1500 г	200°C	90 мин	3	Проткните вилкой, чтобы слить жир
Жареная свинина	1500 г	200°C	90 мин	3	Оставьте немного жира по краям, чтобы предотвратить высыхание
Мясной батон	1000 г	200°C	60 мин	3	Помещайте непосредственно на поддон для сбора жидкости (N)
Жареный картофель	1000 г	200°C	45 мин	2	Переворачивайте 2–3 раза во время приготовления
Сливовый пирог	700 г	180°C	35 мин	3	Используйте формы со стержнями

Рецепт	Количество	Регулятор	Время	Положение решетки/поддона для сбора жидкости	Комментарии и советы
Выпечка	900 г	160°C	90 мин	3	Используйте прямоугольные формы
Бисквиты	400 г	180°C	20 мин	2	Помещайте непосредственно на поддон для сбора жидкости (N)
Пирог	1000 г	180°C	35 мин	2	Может быть использована круглая форма, помещенная на решетку (O) или непосредственно на поддон для сбора жидкости (N)
Пончики	700 г	180°C	40 мин	3	Используйте формы со стержнями

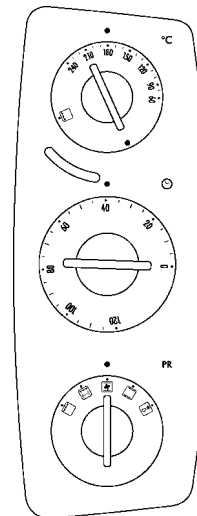
Добавляйте приблизительно 5 минут ко времени приготовления для разогрева печи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПЕЧИ

Установите регулятор режима приготовления (**H**) в положение . Выберите необходимую температуру и установите регулятор термостата (**E**).

Установите регулятор таймера (**G**) на нужное время.

Подождите, пока печь нагреется до нужной температуры (погаснет индикатор), затем поставьте приготавливаемое блюдо в контейнере на решетку (заранее установленную в печи) или, если блюдо находится в поддоне для сбора жидкости, поставьте поддон на нужный уровень (см. таблицу). Звуковой сигнал оповестит об истечении установленного времени.



Рецепт	Количество	Регулятор	Время	Положение решетки/поддона для сбора жидкости	Комментарии и советы
Свежая пицца	400 г	200°C	25 мин	3	Используйте поддон для сбора жидкости (N)
Острый пирог	600 г	220°C	35 мин	3	Используйте форму для пирога
Замороженная пицца	450 г	220°C	13 мин	2	Можно поставить прямо на решетку (O) или на поддон для сбора жидкости (N)
Лазанья	1 500 г	200°C	40 мин	3	Поставьте противень для лазаньи (если входит в комплект) или противень прямо на решетку (O)
Канелони	2 300 г	200°C	40 мин	3	Поставьте противень для лазаньи (если входит в комплект) или противень прямо на решетку (O)
Целый цыпленок	1500 г	200°C	90 мин	3	Проткните вилкой, чтобы стек жир
Жареная свинина	1500 г	200°C	90 мин	3	Оставьте немного жира для того, чтобы не пересушить мясо
Мясной рулет	1000 г	200°C	60 мин	3	Поставьте прямо на поддон для сбора жидкости
Кусочки кролика	1000 г	200°C	60 мин	3	Добавьте немного воды. При необходимости, переверните мясо в середине приготовления
Морской окунь в соли	900 г	200°C	60 мин	3	Покройте рыбу полностью солью
Запеченный лещ	1000 г	190°C	60 мин	3	Можно готовить прямо на поддоне для сбора жидкости (N)
Форель, запеченная в фольге	800 г	200°C	60 мин	3	Можно готовить прямо на поддоне для сбора жидкости (N) , завернув рыбу в фольгу
Баклажаны с сыром пармезан	1700 г	200°C	35 мин	2	Поставьте на противень или на решетку (O)
Кабачки с тунцом	1000 г	200°C	50 мин	2	Используйте поддон для сбора жидкости (N) , добавьте масло, томаты и воду

Рецепт	Количество	Регулятор	Время	Положение решетки/поддона для сбора жидкости	Комментарии и советы
Картофель au gratin	1500 г	200°C	50 мин	2	Поставьте противень на решетку (O)
Яблочный пирог	1000 г	190°C	90 мин	1	Поставьте форму для пирога на решетку (O)
Кексы	600 г	200°C	20 мин	2	Поставьте формочки с кексами прямо на поддон для сбора жидкости

Добавляйте приблизительно 5 минут ко времени приготовления для разогрева печи.

ГРИЛЬ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ AU GRATIN

Этот режим идеально подходит для приготовления гамбургеров, котлет, франкфуртеров, сосисок и т.д. Также, этот режим можно использовать для образования хрустящей корочки на приготавливаемых продуктах.

Выполните следующие действия:

Установите решетку **(O)** на верхний уровень (1) и поддон для сбора жидкости **(N)** на центральный уровень (2), как показано на рис. 1. В поддон для сбора жидкости **(N)** можно вылить стакан воды для того, чтобы облегчить очистку и уменьшить образование дыма от нагревающегося жира.

Установите регулятор **(H)** в положение .

Установите регулятор термостата **(E)** в положение .

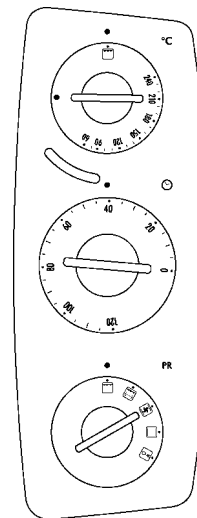
Установите регулятор выключения и таймера **(G)** на необходимое время.

Предварительно нагрейте духовку в течение 5 минут, слегка приоткрыв дверцу (как показано на рис. 1).

После того, как печь нагрелась, положите пищу для приготовления в гриле прямо

на решетку (рис. 2) и прикройте дверцу, как показано на рис. 3; не забыв перевернуть пищу в середине приготовления.

Важно: Для достижения наилучших результатов. Положите пищу на решетку **(O)** таким образом, чтобы до дверцы осталось примерно 2 см. (см. рис. 2).



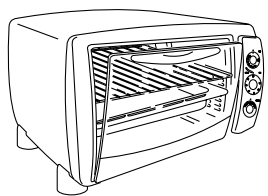


Рис. 1

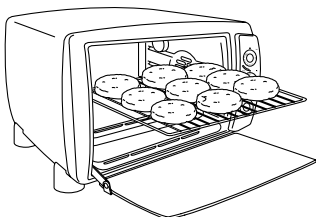


Рис. 2

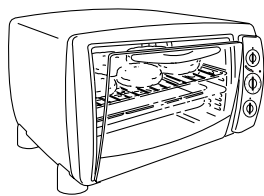


Рис. 3

Если пища была приготовлена способом au gratin или Вы собираетесь приготовить ее этим способом, установите контейнер прямо на решетку на центральный уровень (2); дверцу следует оставить слегка приоткрытой, как показано на рис. 4. Звуковой сигнал оповестит об окончании времени приготовления; если процесс приготовления закончится до истечения установленного времени, поверните регулятор выключения (G) в положение "0" вручную.

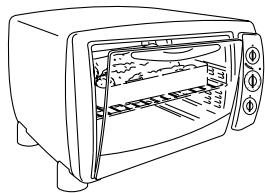
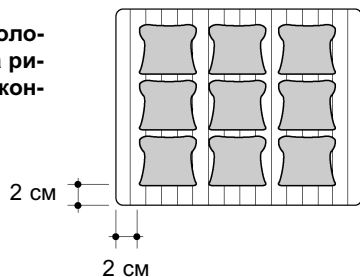
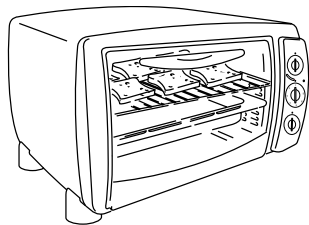


Рис. 4

Для того, чтобы правильно поджарить хлеб, положите кусочки таким образом, как показано на рисунке, оставив свободными примерно 2 см. в конце решетки.



ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОСТОВ ИЗ ХЛЕБА; Дверца печи должна быть полностью закрыта (как показано на рисунке сбоку)



Ниже приведена таблица рекомендаций по приготовлению в гриле.

Рецепт	Количество	Регулятор термостата	Время	Комментарии и советы
Свинные котлеты (4)	600 г		20 мин	Переверните примерно через 12 мин
Сосиски (12)	1200 г		25 мин	Проткните вилкой для того, чтобы дать жиру стечь. Переверните примерно через 15 мин
Гамбургеры (6)	700 г		20 мин	Переверните примерно через 12 мин
Франкфуртеры (6)	500 г		10 мин	Переверните примерно через 3-4 мин
Кебаб (4)	650 г		25 мин	Переверните примерно через 15 минут
Тосты	9 кусочков		3, 5 мин	Переверните в середине приготовления

ГРИЛЬ И ВЕРТЕЛ (ЕСЛИ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ)

Этот способ приготовления идеально подходит для приготовления цыплят, домашней птицы, жареной свинины и телятины.

Выполните следующие действия:

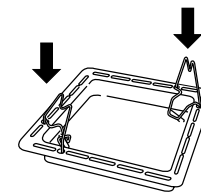


Рис. 5

Насадите продукт на вертел (P) при помощи вилки

Рис. 6

Установите подставки (Q) под вертел на поддон в соответствующие отверстия

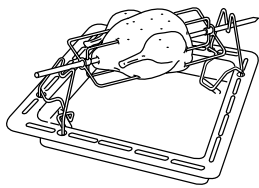


Рис. 7

Установите вертел на подставки

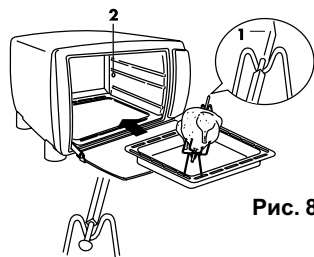


Рис. 8

Поставьте поддон с пищей для приготовления на нижний уровень (3), наклонив подставки (Q) влево

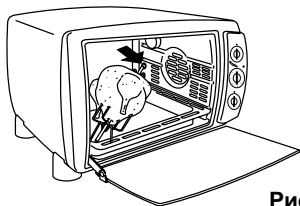


Рис. 9

Установив поддон для сбора жидкости, подтолкните подставки под вертел для установки в соответствующие отверстия (D), наклонив подставки (Q) вправо

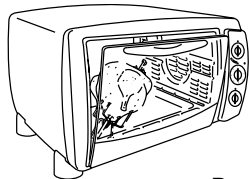




Рис. 10

Закройте дверцу, оставив ее слегка приоткрытой, оставив ее слегка приоткрытой, как показано на рисунке

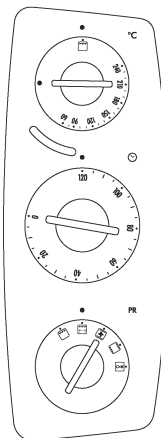
Для этого режима печь не нужно предварительно нагревать.

Установите регулятор режима приготовления (H) в положение .

Установите регулятор термостата (E) в положение .

Установите регулятор таймера (G) на необходимое время. Если время приготовления больше, чем 2 часа, не забудьте переустановить время.

По окончании времени приготовления, вручную поверните выключатель (G) в положение «0».



ГЛАВА 3. УХОД И ОЧИСТКА

Регулярная очистка предупреждает образование дыма и неприятных запахов в процессе приготовления пищи.

Перед очисткой отключите прибор от сети.

Не погружайте устройство в воду; не мойте его под струей воды.

Решетку, поддон для сбора жидкости, поддон для крошек и вертел (если входит в комплект) можно мыть, как обычную посуду – вручную или в посудомоечной машине.

Для очистки наружной поверхности всегда используйте влажную губку. Не пользуйтесь абразивными средствами, которые могут повредить эмаль. Следите за тем, чтобы вода или жидкое мыло не попадали в отверстия на правой панели печи.

Не пользуйтесь средствами, которые могли бы привести к разрушению алюминиевой поверхности внутренней поверхности печи, не скребите стенки печи острыми предметами.

Не пытайтесь протолкнуть вилки, ножи или другие острые предметы во внешние отверстия печи.

Снимите поддон для крошек (M), слегка потянув его на себя (рис. 11). В случае затруднения, увлажните внешние части поддона. Любую грязь Вы сможете удалить **при помощи влажной тряпочки.**

Хорошо просушите поддон и установите его на место. Для того, чтобы облегчить очистку внутренней поверхности печи, Вы можете опустить верхний нагревательный элемент (A), потянув его защелку к дверце (C) (рис 12 и 13).

ВАЖНО: после очистки не забудьте установить нагревательный элемент на место (рис 14). **Печь нельзя использовать, когда нагревательный элемент опущен.**

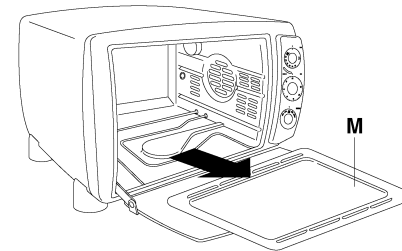


Рис. 11

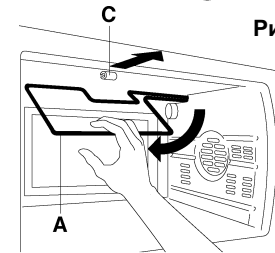


Рис. 12

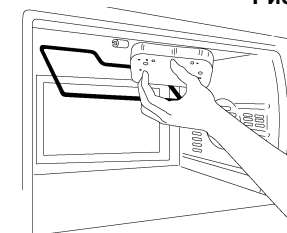


Рис. 13

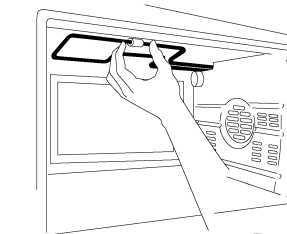


Рис. 14

СВЕТ В ПЕЧИ

Лампочка (В) включается каждый раз, когда включается печь. Для замены перегоревшей лампочки сделайте следующее:

- Отсоедините устройство от сети электропитания.
- Открутите защитный стеклянный колпачок (X), повернув его против часовой стрелки, и замените лампочку (Y) на новую, такого же типа (см. рис. 15). Установите обратно защитный стеклянный колпачок (X).

Используйте лампочки подходящие для печей (T300°C)

Н.В. Печь можно использовать и при неработающей лампочке.

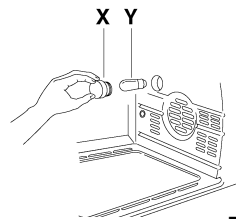


Рис. 15

