

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.



Примечание.

Данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- Перед первым использованием печи снимите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Убедитесь, что прибор не получил повреждений во время транспортировки.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения.
- Перед первым запуском включите пустую печь на максимальную температуру в режиме CONVECTION на 30 минут, чтобы устранить запах новых материалов и дым из-за наличия защитных веществ, нанесенных на нагревательные элементы во время транспортировки. Проветрите помещение.
- Не используйте на поверхностях, которые могут подвергаться воздействию тепла.
- Печь следует размещать в закрытом помещении без сквозняков и далеко от источников тепла и прямых солнечных лучей.
- Перед использованием тщательно вымойте все приспособления вручную или в посудомоечной машине, за исключением поддона для сбора крошек, который следует мыть вручную.
- Печь оснащена системой восстановления таймера в случае прерывания подачи тока до 5 секунд.



Внимание!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или повреждению прибора.

- Настоящая печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или несанкционированным вмешательствам.
- После снятия упаковки с прибора убедитесь, что дверца цела и полностью исправна. Дверца печи стеклянная и поэтому легко может повредиться. Если на ней отмечаются трещины, царапины или порезы, ее следует заменить. Избегайте резко закрывать или сильно ударять дверцу во время использования, очистки и перемещений прибора. Не допускайте попадания холодных жидко-

стей на стекло, когда прибор горячий.

- Установите прибор на горизонтальной поверхности на высоте не менее 85 см в месте, недоступном для детей.
- Прибор может использоваться детьми не младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта или необходимых знаний при условии, что они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции, касающиеся безопасного использования прибора и связанных с этим рисков. Следите за детьми, которые не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание могут выполняться детьми старше 8 лет и под постоянным надзором взрослых.
- Держите прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
 - Не перемещайте работающий прибор.
 - Не используйте прибор, если:
 - его шнур питания поврежден;
 - прибор упал, имеет видимые повреждения или неполадки в работе. В этих случаях во избежание любого риска прибор следует доставить в ближайший центр послепродажного обслуживания.
 - Не размещайте прибор рядом с источниками тепла.
 - Не используйте прибор в качестве источника тепла.
 - Ни в коем случае не помещайте бумагу, картон или пластмассу внутрь печи и не размещайте никаких предметов на ней (кухонные приспособления, решетки, другие предметы).
 - Ничего не вставляйте в отверстия для вентиляции, которые находятся в верхней и на задней части прибора. Убедитесь, что отверстия не закупорены.
 - Эта печь не предусмотрена для встраивания.
 - Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы, раскаленные сковородки или другие емкости. Не тяните ручку вниз.
 - Любое профессиональное, ненадлежащее или не соот-

ветствующее инструкции применение означает прекращение ответственности и гарантии производителя.

- Данный прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях. Прибор не предусмотрен для использования: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат в наем.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети, если он не используется или перед его очисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.
- Прибор должен размещаться и работать в положении, когда его задняя часть обращена к стене.
- Не пользоваться острыми или режущими металлическими частями для очистки противня.
- Перед очисткой всегда выключайте прибор и отключайте вилку из электрической розетки.
- Данный прибор не предназначен для хранения пищевых продуктов.

Приспособления для приготовления не подходят для хранения продуктов, особенно кислых. Избегайте оставлять на длительное время на поверхности приспособлений для приготовления кислые вещества: лимонный сок или уксус. Такие кислые вещества, как лимонный сок, консервированные томаты, уксус и другие, могут нарушить и повредить отделку, если надолго оставлены на поверхностях приспособлений для приготовления.

Опасность ожогов!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам.

- Когда прибор работает, температура дверцы и доступных наружных поверхностей может быть очень высо-

кой. Всегда пользуйтесь рукоятками, ручками и кнопками. Ни в коем случае не прикасайтесь к металлическим или стеклянным частям. При необходимости используйте кухонную рукавицу.

- Данный электрический прибор работает на повышенных температурах, которые могут вызвать ожоги.
- Не оставляйте воспламеняющиеся продукты поблизости от печи или под рабочей поверхностью, на которой она установлена.
- Ни в коем случае не оставляйте прибор работать под навесной полкой или шкафом либо поблизости от воспламеняющихся материалов, как, например, штор, жалюзи и проч.
- **Если случится возгорание пищи или других частей печи, ни в коем случае не пытайтесь тушить огонь водой.**
Держите дверь закрытой, отключите вилку питания и потушите возгорание влажной тряпкой.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.

- **Перед подключением вилки в розетку электрического питания убедитесь, что:**
 - напряжение сети соответствует указанному на паспортной табличке значению;
 - электрическая розетка имеет минимальную мощность 16 А и оснащена проводом заземления.
- **Производитель не несет никакой ответственности, если такая норма по технике безопасности не будет соблюдаться.**
- Не допускайте свисания шнура питания и его контакта с горячими частями печи. Ни в коем случае не отключайте прибор, потянув за шнур питания.
- Если требуется использование удлинителя, убедитесь в его исправном состоянии, в наличии штепсельной вилки с заземлением и в наличии соединительного провода аналогичного сечения, что и шнур питания в комплекте прибора.
- Чтобы избежать любого риска электрического поражения, ни в коем случае не погружайте шнур питания, штепсельную вилку или сам прибор в воду.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или квалифицированным специалистом, что позволит предотвратить любой риск.
- Не пытайтесь разобрать прибор сами, чтобы не нарушить собственную безопасность. Всегда обращайтесь в сервисный центр.



Данное изделие соответствует Регламенту (CE) № 1935/2004, касающемуся материалов и предметов, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	“
Напряжение:	“
Частота:	“
Мощность:	“

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

000 «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

ЕАС

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- А Верхний нагревательный элемент
- В Внутренняя подсветка

- С Стеклаянная дверца
- D Решетки
- E Противень
- F Дисплей
- G Рукоятка таймера ☺
- H Кнопка запуска START
- I Красный рабочий индикатор
- L Кнопка контроля за внутренней температурой 🌡️
- M Рукоятка регулировки температуры/веса 📏/📦
- N Кнопка включения/режима ожидания ⏻
- O Рукоятка селектора функций FUNCTION
- P Нижний нагревательный элемент
- Q Блюдо для пиццы
- R Поддон для крошек
- S Нагревательный элемент вентилятора (не виден)

ДИСПЛЕЙ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Поглощенная мощность: 2000 Вт

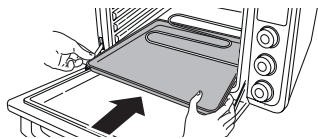
Размеры LxHxP: 490x445x300

Вес: 11,586 кг

УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

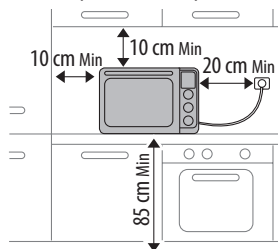
- Перед первым использованием печи снимите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Убедитесь, что прибор не получил повреждений во время транспортировки.
- Размещайте прибор на ровной и прочной поверхности. Удалите любой предмет, который находится на приборе. Не используйте на поверхностях, которые могут подвергаться воздействию тепла.
- Перед использованием тщательно вымойте все приспособления вручную или в посудомоечной машине, за исключением поддона для сбора крошек, который следует мыть вручную. Поддон для сбора крошек сле-

дует установить внутри печи на дне варочной камеры под нижним нагревательным элементом.



время, прибор должен находиться в режиме ожидания.

- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения. Перед включением разместите прибор так, чтобы между ним и стеной, а также любым предметом на той же рабочей поверхности, было расстояние 10 см.



- Перед первым запуском включите пустую печь на максимальную температуру в режиме CONVECTION (вентилируемый режим) на 30 минут, чтобы устранить запах новых материалов и дым из-за наличия защитных веществ, нанесенных на нагревательные элементы до транспортировки. Проветрите помещение.

РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ

Когда прибор подключается к электрической розетке в первый раз или после перерыва в подаче электрического питания, он подает звуковой сигнал, а на дисплее появляются четыре линии ("-- : --"). Поскольку не было задано время, через 5 секунд дисплей гаснет, а прибор переходит в режим ожидания. Чтобы настроить часы, действуйте следующим образом:

Удерживайте нажатой кнопку запуска START (H) в течение 3 секунд (рис. 2).

Значение часа начнет мигать (00:00).

Установите значение часа путем вращения рукоятки ⌚ таймера (G) (13:00).

Нажмите кнопку запуска START (H).

Значение минут начнет мигать (13:00).

Установите значение минут путем вращения рукоятки ⌚ таймера (G) (13:25).

Нажмите кнопку запуска START (H).

Выводится заданное время (13:25).

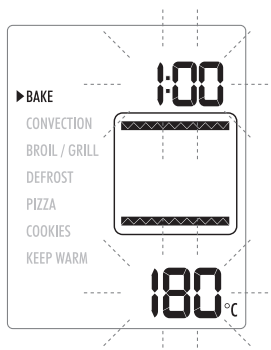
Если в дальнейшем потребуется изменить время, повторите вышеуказанный порядок действий. Чтобы изменить



ФУНКЦИЯ ВАКЕ (ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Такая функция идеально подходит для приготовления лазаньи, каннеллоны, тортов и проч.

- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N).
Печь включится.
Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания.
- Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является ВАКЕ (традиционное приготовление).



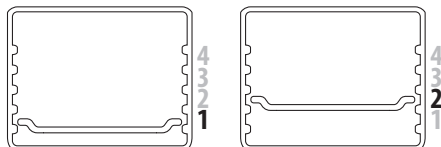
Значения времени приготовления и температуры, которые можно изменять, мигают. Если такие значения не заданы, на дисплее выводится 1:00 h и 180°C.

- Вращайте рукоятку регулировки температуры/веса (M), чтобы настроить температуру (от минимум 80°C до максимум 220°C).
- Вращайте рукоятку таймера (G), чтобы настроить время приготовления (от минимум 0:01 минут до максимум 2:00 часов).
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать этап

предварительного нагрева.

Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится, а на дисплее появится надпись "PRE - HEAT".

- Когда печь достигнет заданной температуры, будет подан звуковой сигнал.
Ранее заданное время приготовления начнет уменьшаться.
- Откройте дверцу печи и разместите продукты на решетке (D) или на противне (E) в положении 1 или 2.



- Закройте дверцу.
- Когда время приготовления завершится, на дисплее появится надпись "END", и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или в конце приготовления при появлении на дисплее надписи "END" нажмите и удерживайте нажатой кнопку включения/режима ожидания (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте приготовленные продукты с помощью кухонной рукавицы.

Если функция BAKE (традиционное приготовление) подключена, можно изменить ее на CONVECTION (вентилируемый режим) или на BROIL/GRILL, не прерывая процесс приготовления. Просто поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O) для выбора новой функции. Время приготовления и температура останутся теми же, что были заданы ранее. Для функции BROIL/GRILL температура будет задана автоматически.

ПРОДУКТЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТКИ/ПРОТИВНЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (минуты)
каннеллоны	1000 г	решетка в поз. 1	180 °C	35-40
рыба	1000 г	противень в поз. 2	200 °C	30-35
томаты в панировке	1000 г	противень в поз. 2	200 °C	25-30
бисквит	700 г	решетка в поз. 1	170 °C	25-30
кекс	750 г	решетка в поз. 1	180 °C	30-35
песочный пирог с джемом	1000 г	противень в поз. 2	180 °C	30-35
плюм-кейк	900 г	решетка в поз. 1	150 °C	85-90
маффины	12 шт	противень в поз. 2	170 °C	20-25



ФУНКЦИЯ CONVECTION (ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ РЕЖИМ)

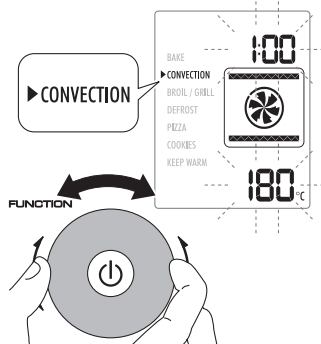
Данная функция идеально подходит для приготовления пиццы, птицы, картофеля, слоеных пирожных и проч.

- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N). Печь включится.

Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания.

- Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O), чтобы выбрать режим CONVECTION.

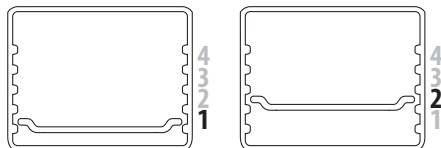
Изменяемые значения температуры и времени приготовления начнут мигать. Если такие значения не заданы, на дисплее выводится 1:00 h и 180°C.



- Вращайте рукоятку регулировки температуры/веса (M), чтобы настроить температуру (от минимум 80°C до максимум 220°C).
- Вращайте рукоятку таймера (G), чтобы настроить

время приготовления (от минимум 0:01 минут до максимум 2:00 часов).

- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать этап предварительного нагрева. Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится, а на дисплее появится надпись "PRE - HEAT".
- Когда печь достигнет заданной температуры, будет подан звуковой сигнал. Ранее заданное время приготовления начнет уменьшаться.
- Откройте дверцу печи и разместите продукты на решетке (D) или на противне (E) в положении 1 или 2.



- Закройте дверцу.
- Когда время приготовления завершится, на дисплее появится надпись "END", и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или в конце приготовления при появлении на дисплее надписи "END" нажмите и удерживайте нажатой кнопку включения/режима ожидания (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте приготовленные продукты с помощью кухонной рукавицы.

Если функция CONVECTION (вентилируемый режим) подключена, можно изменить ее на BAKE (традиционное приготовление) или на BROIL/GRILL, не прерывая процесс приготовления. Просто поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O) для выбора новой функции.

Время приготовления и температура останутся теми же, что были заданы ранее. Для функции BROIL/GRILL температура будет задана автоматически.

ПРОДУКТЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТКИ/ПРОТИВНЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (минуты)
хлеб	500 г	противень в поз. 2	170 °C	35-40
пирог	700 г	решетка в поз. 1	180 °C	30-35
целый цыпленок	2500 г	противень в поз. 1	180 °C	90-100
цыпленок кусочками	1500 г	противень в поз. 1	180 °C	40-45
шашлыки	1000 г	противень в поз. 2	170 °C	55-60
жаркое	1000 г	противень в поз. 1	180 °C	75-80
картофель замороженный	1000 г	противень в поз. 2	190 °C	55-60
свежий картофель	1000 г	противень в поз. 2	190 °C	50-55
булочки замороженные	6 шт	противень в поз. 2	160 °C	25-30

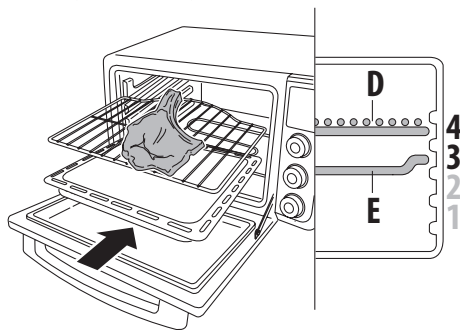


ФУНКЦИЯ BROIL/GRILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ)

Эта функция идеально подходит для приготовления мяса на кости, колбасок и отбивных, а также для приготовления в панировке.

- Для этой функции не требуется предварительный нагрев.
- Разместите продукты на решетке (D) и вставьте ее в печь вместе с противнем (E).

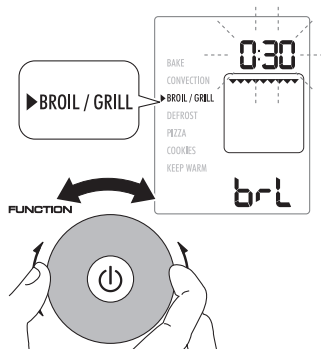
Противень (E) и решетка (D) должны располагаться, как указано на рисунке (положение 3 и 4).



- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N). Печь включится.

Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания.

- Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O), чтобы выбрать режим BROIL/GRILL. На дисплее появится надпись "BRL", а изменяемое значение времени приготовления начнет мигать. Если это значение не задано, на дисплее появится 0:30 минут.



- Для данной функции температура задается автоматически.
- Вращайте рукоятку таймера ☺ (G), чтобы настроить время приготовления (от минимум 0:01 минут до максимум 2:00 часов).
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать приготовление. Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится.
- Примерно на середине приготовления переверните продукты.
- Когда время приготовления завершится, на дисплее появится надпись "END", и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или в конце приготовления при появлении на дисплее надписи "END" нажмите и удерживайте нажатой кнопку включения/режима ожидания (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте приготовленные продукты с помощью кухонной рукавицы.

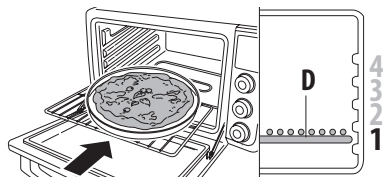
Если функция BROIL/GRILL подключена, можно изменить ее на BAKE (традиционное приготовление) или на CONVECTION (вентилируемый режим), не прерывая процесс приготовления. Просто поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O) для выбора новой функции. Время приготовления останется тем же, что и заданное ранее, температура будет задана автоматически (180 °C)

ПРОДУКТЫ	ВЕС	ПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТКИ/ПРОТИВНЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (минуты)
мясо на кости	3 шт	решетка в поз. 4 противень в поз. 3	авто	25-30
колбаски	400 г	решетка в поз. 4 противень в поз. 3	авто	20-25
отбивные из ягненка	4 шт	решетка в поз. 4 противень в поз. 3	авто	15-20

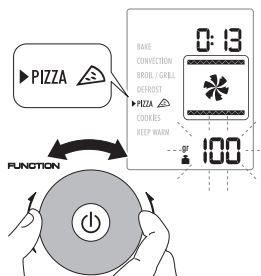
ФУНКЦИЯ PIZZA

Эта функция идеально подходит для приготовления свежей или замороженной пиццы.

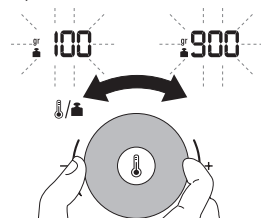
- Это автоматическая функция, в которую входят программы с заранее заданными настройками.
- В режиме PIZZA время приготовления и температура задаются автоматически. В конце приготовления, при необходимости, можно добавить несколько минут.
- Поместите пиццу на блюдо для пиццы (Q), установите блюдо на решетку (D) и вставьте решетку в печь на позицию 1.




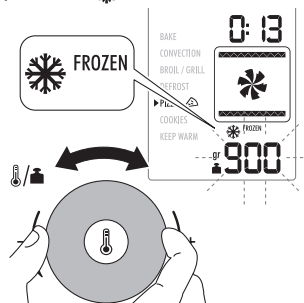
- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N). Печь включится. Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания. Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O) для выбора режима PIZZA. Изменяемое значение веса пиццы начнет мигать.





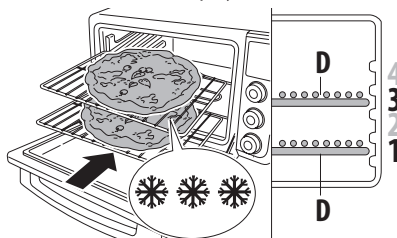
- Вращайте рукоятку регулировки температуры/веса (M), чтобы задать вес пиццы (от минимум 100 г до максимум 900 г)



и выбрать тип пиццы для приготовления: свежая или замороженная  FROZEN).



- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать приготовление. Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится.
- Во время приготовления свежей пиццы звуковой сигнал предупредит, когда можно открыть дверцу печи, чтобы добавить сыр моцареллу. Сигнал не будет подаваться во время приготовления замороженной пиццы ( FROZEN).
- Закройте дверцу и дождитесь завершения этапа приготовления.
- Можно приготовить две замороженные пиццы ( FROZEN) одновременно, разместив их на двух решетках (D), как показано на рисунке (положение 1 и 3).



На середине процесса приготовления поменяйте местами две решетки.

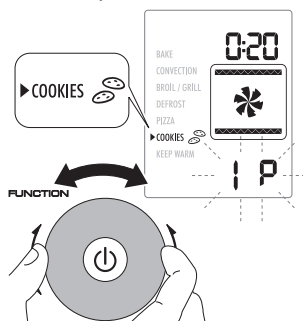
- Когда время приготовления завершится, на дисплее начнет мигать надпись "00:00", и будет подан звуковой сигнал. Можно при необходимости добавить дополнительно максимум 10 минут. Если в течение 5 минут не будет задано дополнительное время приготовления, печь автоматически выполнит сброс. Если задано дополнительное время, после его завершения появится надпись "END".
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или в конце приготовления нажмите и удерживайте нажатой кнопку включения/режима ожидания (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте пиццу или две пиццы с помощью кухонной рукавицы.



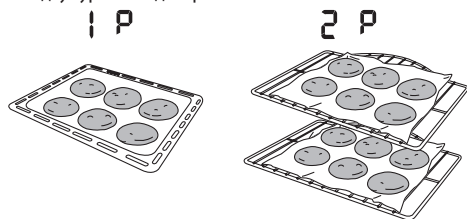
ФУНКЦИЯ COOKIES (ПЕЧЕНЬЕ)

Эта функция идеально подходит для приготовления вкусных печений.

- Это автоматическая функция, в которую входят программы с заранее заданными настройками.
- В режиме этой функции время приготовления и температура задаются автоматически. Можно изменить время приготовления путем вращения рукоятки таймера ⌚ (G).
- Нажмите кнопку включения/режима ожидания ⏻ (N). Печь включится. Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания. Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O), чтобы выбрать режим COOKIES. На дисплее появится надпись "1P" которая мигает.



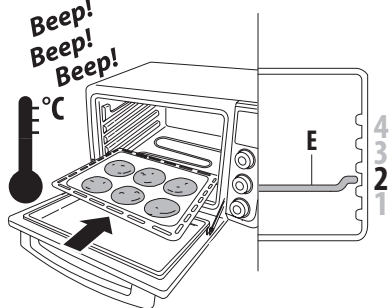
- Поверните рукоятку регулировки температуры/веса 🌡️/📏 (M), чтобы выбрать количество печений, которые вы хотите приготовить: "1P" для приготовления печений только на одном уровне или "2P" для приготовления на двух уровнях одновременно.



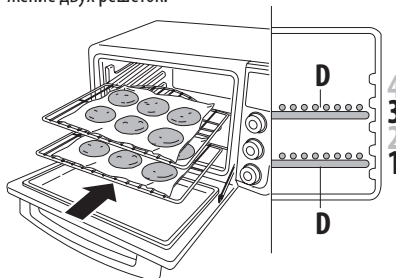
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать этап предварительного нагрева. Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится, а на дисплее появится надпись "PRE - HEAT".
- Когда печь достигнет заданной температуры, будет по-

дан звуковой сигнал. Заданное время приготовления и красный индикатор (I) мигают.

- Откройте дверцу печи, поместите печенье на противень (E) (для выпечки печений только на одном уровне) и вставьте противень в печь в положение 2.



- Можно выпекать печенье одновременно на двух уровнях, поместив их непосредственно на две решетки (D) на пергаментной бумаге и установив их в печь в положение 1 и 3. Примерно на середине процесса приготовления красный индикатор работы (I) начнет мигать, а звуковой сигнал предупредит, что нужно поменять местами положение двух решеток.

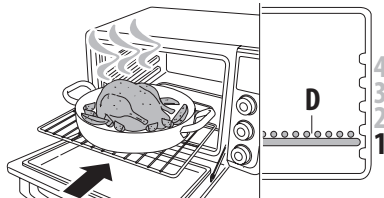


- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы продолжить приготовление.
- Когда время приготовления завершится, на дисплее появится надпись "00:00", и будет подан звуковой сигнал. Можно при необходимости добавить дополнительно максимум 10 минут. Если в течение 5 минут не будет задано дополнительное время приготовления, печь автоматически выполнит сброс. Если задано дополнительное время, после его завершения появится надпись "END".
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или в конце приготовления нажмите и удерживайте нажатой кнопку включения/режима ожидания ⏻ (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте противень (E) или две решетки (D) с помощью кухонной рукавицы.

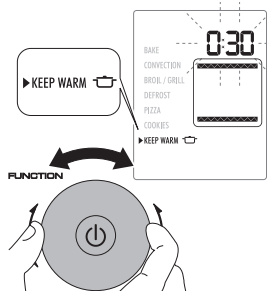


KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

- Поместите ранее приготовленный продукт на решетку (D) или на противень (E) и поместите его в печь в положение 1.



- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N). Печь включится. Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания. Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O), чтобы выбрать режим KEEP WARM. Изменяемое значение времени поддержания температуры начнет мигать.



- Вращайте рукоятку таймера (G), чтобы настроить время поддержания температуры (от минимум 0:01 минут до максимум 6:00 часов). Для данной функции температура задается автоматически.
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать процесс поддержания температуры блюд. Красный индикатор работы (I), который находится вокруг кнопки запуска START (H), загорится.
- Когда завершится время поддержания температуры, на дисплее появится надпись "END", и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или после завершения времени поддержания температуры при появлении на дисплее надписи "END", нажмите и удерживайте кнопку включения/режима ожидания (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте приготовленные продукты с помощью кухонной рукавицы.

Slow cooker

Функция KEEP WARM, благодаря своей постоянной низкой температуре, может также использоваться как 'slow cooker' (длительное приготовление на низкой температуре). Для этой функции время приготовления может задаваться до 6 часов.

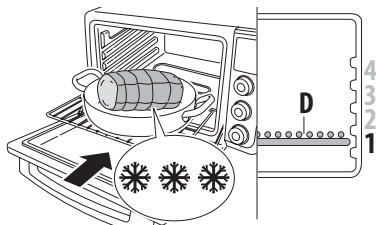


* ФУНКЦИЯ DEFROST (РАЗМОРОЗКА)

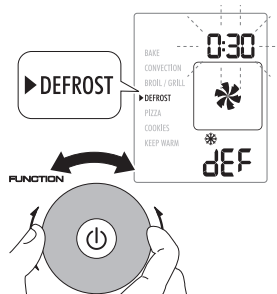
Эта функция идеально подходит для простого размораживания продуктов...

Перед использованием функцией убедитесь, что печь полностью остыла.

- Поместите продукт для разморозки на решетку (D) или противень (E) и вставьте их в печь в положение 1.




- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку включения/режима ожидания (N). Печь включится. Если на включенной печи через 2 минуты не будет повернута ни одна рукоятка или не нажата ни одна кнопка, она выключится и перейдет в режим ожидания.
- Выбранной автоматически функцией, что выводится на дисплей, является BAKE (традиционное приготовление).
- Поверните рукоятку селектора функций FUNCTION (O), чтобы выбрать режим DEFROST. На дисплее появится надпись "DEF", а изменяемое значение времени приготовления начнет мигать. Если это значение не задано, на дисплее появится 0:30.



- Вращайте рукоятку таймера (G), чтобы настроить время разморозки (от минимум 0:01 минут до максимум 2:00 часов).
- Нажмите кнопку запуска START (H), чтобы начать цикл разморозки. Красный индикатор работы (I), который находится

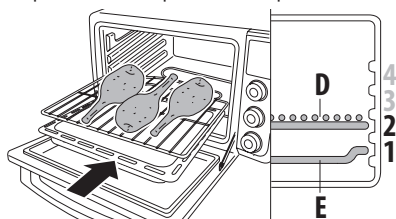
вокруг кнопки запуска START (H), загорится.

- Когда время разморозки завершится, на дисплее появится надпись "END", и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выполнить сброс печи, во время ее работы или после завершения разморозки при появлении на дисплее надписи "END" нажмите кнопку включения/режима ожидания  (N) в течение 2 секунд.
- Откройте дверцу печи и достаньте блюдо.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗДОРОВОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Во время приготовления блюда с высоким содержанием жиров, в режиме BAKE и CONVECTION, рекомендуется размещать продукт непосредственно на решетке в положении 2, при этом противень установлен в положение 1.

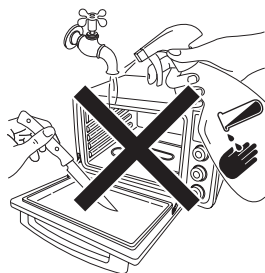
Таким образом лишний жир останется на противне.



ОЧИСТКА И УХОД

Частая очистка помогает избежать образования дыма и неприятных запахов во время приготовления. Не допускайте скопления жиров внутри прибора.

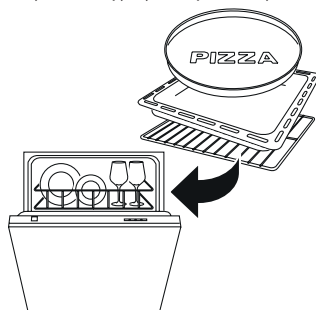
- Перед началом любых действий по уходу или очистке отключите вилку из розетки и дайте печи остыть.
- Очистите дверцу, внутренние стенки и наружные поверхности печи раствором воды с нейтральным чистящим средством, хорошо высушите.
- Для очистки не пользуйтесь абразивными, кислотными или агрессивными чистящими средствами, воспламеняющимися жидкостями, металлическими губками или металлическими острыми предметами. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду, не мойте прибор под струями воды.



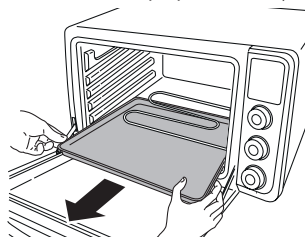
Не допускайте попадания воды или жидкого мыла внутрь

отверстий сверху на печи.

- Приспособления можно мыть вручную или в посудомоечной машине, за исключением поддона для крошек, который следует мыть вручную и хорошо высушить.

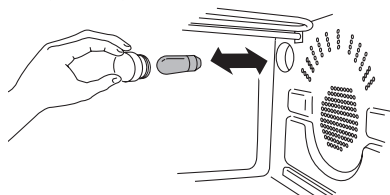


- Достаньте поддон для сбора крошек (R) снизу печи.



Вымойте его вручную. Если грязь трудно удалить, сполосните поддон горячим мыльным раствором и при необходимости мягко очистите губкой, стараясь не поцарапать его.

- Когда печь работает, внутренняя подсветка (B) печи всегда горит. Чтобы заменить лампочку, выполните следующее: отключите вилку из электрической розетки, снимите стеклянную крышку и замените лампочку на новую того же типа (стойкую к высоким температурам), закрутите стеклянную крышку. (тип лампочки: E14, 15 Вт, 300 °C).



УТИЛИЗАЦИЯ



Не следует утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. Прибор подлежит сдаче в авторизованный центр по раздельному сбору отходов.

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ НА ДИСПЛЕЕ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
E0:11 Err	Неисправность датчика температуры	Электронный контроль обнаружил неисправность датчика температуры.	Запишите номер ошибки. Сбросьте контроль нажатием кнопки включения/режима ожидания \odot (N) в течение 2 секунд и вытащите вилку из электрической розетки. Температурный датчик может быть поврежден. Обратитесь в центр сервисного обслуживания Dè Longhi , указав номер ошибки.
E0:12 Err	Неисправность датчика температуры	Электронный контроль обнаружил неисправность датчика температуры.	Запишите номер ошибки. Сбросьте контроль нажатием кнопки включения/режима ожидания \odot (N) в течение 2 секунд и вытащите вилку из электрической розетки. Температурный датчик может быть поврежден. Обратитесь в центр сервисного обслуживания Dè Longhi , указав номер ошибки.
E0:21 Err	Заданная температура не достигнута: Печь не достигла заданной температуры за необходимое время.	Электронный контроль обнаружил излишнее время для достижения заданной температуры внутри варочной камеры печи.	Запишите номер ошибки. Сбросьте контроль нажатием кнопки включения/режима ожидания \odot (N) в течение 2 секунд и вытащите вилку из электрической розетки. В первую очередь убедитесь, что дверца хорошо закрыта во время работы. Если дверца во время работы открыта, печь не может достичь заданной температуры. Если дверь полностью закрыта, могут быть повреждены нагревательные элементы. Обратитесь в центр сервисного обслуживания Dè Longhi , указав номер ошибки.
E0:22 Err	Излишняя температура: Печь достигла слишком высокой температуры.	Электронный контроль обнаружил слишком высокую температуру в варочном отсеке печи.	Запишите номер ошибки. Сбросьте контроль нажатием кнопки включения/режима ожидания \odot (N) в течение 2 секунд и вытащите вилку из электрической розетки. Электронный контроль печи может быть поврежден. Обратитесь в центр сервисного обслуживания Dè Longhi , указав номер ошибки.
E0:27 Err	Непредусмотренный нагрев: Температурный датчик обнаружил повышение температуры, хотя нагревательные элементы выключены.	Электронный контроль обнаружил непредвиденный нагрев внутри варочной камеры при выключенных нагревательных элементах.	Запишите номер ошибки. Сбросьте контроль нажатием кнопки включения/режима ожидания \odot (N) в течение 2 секунд и вытащите вилку из электрической розетки. Такая ошибка может возникать при включенной функции DEFROST, когда печь еще горячая из-за предыдущих действий. Перед запуском функции DEFROST убедитесь, что печь остыла. Если функция DEFROST не используется, электронный контроль может быть поврежден. Обратитесь в центр сервисного обслуживания Dè Longhi , указав номер ошибки.

ВОЗМОЖНАЯ ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
Печь не включается	<ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь, что вилка правильно подключена к электрической розетке. - Вставьте вилку в другую розетку. - Убедитесь в исправной работе выключателя электрической цепи. <p>Если это не устранило проблему, в печи присутствует неисправность. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Dè Longhi .</p>
Подсветка дисплея не горит	<p>Электронный контроль печи перешел в режим ожидания после периода простоя, если не было задано время.</p> <p>Если время задано, подсветка дисплея всегда горит.</p>
Время исчезло	<p>Если ранее настроенное время исчезло, произошел сбой в подаче электроэнергии длительностью более 5 секунд. Произошел сброс электронного контроля. Еще раз задать время.</p>
Лампочка печи не горит, когда печь включена.	<ul style="list-style-type: none"> - Перегорела лампочка печи. Замените ее. - Лампочка печи неправильно закручена в патрон. Убедитесь, что лампочка правильно закручена. <p>Если это не устранило проблему, в электронном контроле управления лампочкой присутствует неисправность. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Dè Longhi .</p>
Пицца готовится неравномерно	<p>Некоторые пиццы больших размеров или с особым тестом и ингредиентами могут неравномерно выпекаться.</p> <p>Рекомендуем вращать пиццу во время приготовления, чтобы получить хорошие результаты.</p>
Из отверстий печи выходит пар	<p>Это нормальное явление. На печи предусмотрены отверстия для вентиляции, чтобы удалить излишнюю влагу, которая выделяется от особо насыщенных влагой продуктов.</p>
Наличие водяных капель на поверхности внутреннего стекла дверцы.	<p>Это нормальное явление. Конденсат, выделяемый особо насыщенными влагой продуктами, стекает по поверхности внутреннего стекла и собирается в специальном канале в нижней части внутренней дверцы.</p>

РЕЦЕПТЫ

ПИЦЦА СВЕЖАЯ

Ингредиенты:	Количество:
вода	200 г
свежие пивные дрожжи	7 г
мука пшеничная W330 (или мука Манитоба типа 0)	210 г
мука твердых сортов	50 г
оливковое масло экстра верджин	15 г
поваренная соль	6 г
сыр моцарелла	100 г
помидоры	
соль	по вкусу
душица	по вкусу

1. Приготовьте тесто для пиццы: в чаше планетарного миксера разведите водой дрожжи, засыпьте муку и замешивайте 7–8 минут, время от времени снимайте тесто с крюка при помощи лопатки.
2. Добавьте немного соли и влейте оливковое масло тонкой струйкой. Когда масло полностью впиталось, смажьте рабочую поверхность, выложите тесто и руками слепите шар.
3. Положите шар в большую миску, предварительно ее слегка смазав, закройте пленкой или чистым полотенцем и оставьте подходить в теплом месте далеко от сквозняков.
4. Дождитесь, когда тесто увеличится вдвое (примерно 1 час с половиной), затем начинайте раскатывать пиццу. Слегка присыпьте мукой рабочую поверхность, положите тесто и раскатайте его вручную. Хорошо смажьте маслом блюдо для пиццы, поместите на него тесто и начинку: томатный соус, щепотку соли и душицу.
5. Вставьте блюдо в печь на решетку, которая установлена в направляющей 1. Выберите функцию PIZZA, задайте вес 800 г и нажмите кнопку запуска START (H).
6. За 6 минут до истечения времени печь подаст звуковой сигнал. Добавьте порезанную кубиками моцареллу и завершите приготовление.
7. Затем подайте на стол.

ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСКИ

Ингредиенты:	Количество:
свежее тесто лазанья	10 листов
соус бешамель	1 л
рагу	500 г
сыр пармезан	100 г

1. В первую очередь приготовьте отдельно рагу и соус бешамель.
2. Сложите лазанью: возьмите прямоугольную форму размерами 30 x 20 см. Равномерно по всей поверхности распределите немного соуса бешамель, уложите листы лазаньи и вновь налейте тонкий слой соуса бешамель.
3. Положите сверху слой рагу и тертого пармезана так, чтобы закрыть всю поверхность. Продолжайте выкладывать лазанью слоями до завершения ингредиентов. Сверху уложите последний слой рагу и обильно посыпьте его тертым пармезаном.
4. Выберите функцию BAKE, задайте температуру 180°C и время приготовления 40 минут, нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева. Когда температура достигнута, на дисплее появится время приготовления. Поместите форму на решетку во положении 1 и готовьте в течение заданного времени.
5. В конце приготовления достаньте из печи и перед подачей на стол дайте немного остыть.

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА И ШПИНАТА

Ингредиенты:	Количество:
грудки куриные	4
сыр ломтиками	2
отваренный шпинат	200 г
оливковое масло	по вкусу
соль и перец	по вкусу
листки шалфея	по вкусу
розмарин	по вкусу

1. Слегка отбейте каждую грудку кухонным молотком. Посолите, поперчите и посыпьте тертым розмарином и шалфеем. Выложите на каждую грудку шпинат и порезанные полосками ломтики сыра.
2. Сверните куриные грудки и закрепите их зубочисткой или кухонной нитью.
3. Выложите рулетики на противень, покрытый пергаментной бумагой.
4. Выберите функцию CONVECTION, задайте температуру 180°C и время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
5. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите противень во положение 2 и готовьте в течение заданного времени.
6. Подавайте порезанными на ломтики.

ЖАРЕНАЯ СВИНАЯ ГОЛЕНЬ С КАРТОФЕЛЕМ С КУНЖУТОМ И ЛУКОВЫМ ПЮРИ С ИМБИРЕМ

Ингредиенты:	Количество:
голень свиная	
(2 целые, разрезанные надвое вдоль)	1.4 кг
картофель красный био	500 г
смесь сельдерея, моркови и лука	по вкусу
чеснок	2 шт
дижонская горчица	1 ложка
головки гвоздики	6 шт
шалфей, розмарин	по вкусу
оливковое масло	3 г
луковица	150 г
свежий имбирь	30 г
соль и перец	по вкусу

1. За день (рекомендуется) замариновать голени в смеси горчицы, 2 ложек оливкового масла, растертых головок гвоздики, чеснока, пряных трав, стакана белого сухого вина, соли и перца.
2. Порежьте на очень мелкие кубики морковь, сельдерея и лук, добавьте к мясу и выложите все на противень.
3. Вставьте противень в положение 1, закройте дверцу и задайте функцию KEEP WARM на 4 часа.
4. Тем временем вымойте в растворе соды картофель, порежьте их на кубики размером 3x3 см.
5. Отварите картофель в соленой воде, не разваривая, достаньте и приправьте солью, перцем, оливковым маслом и семенами кунжута.
6. Порежьте луковицу на кусочки и отварите ее в 500 г воды до кремообразного состояния. Добавьте тертый имбирь, всыпьте разом рисовую муку и все перемешайте. Посолите. Соус должен быть кремообразной консистенции, при необходимости дать слегка загустеть на огне.
7. Достаньте голени из печи, снимите и отложите овощи и подливу. Уложите картофель на противень.
8. Перемешайте и добавьте немного оливкового масла в отложенную подливу.
9. Выберите функцию CONVECTION, задайте температуру 220°C и время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
10. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите противень в положение 2 и готовьте в течение заданного времени.
11. После того, как голени зарумянились, достаньте их из печи и подавайте с двумя приготовленными соусами.

ДОРАДО ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Ингредиенты:	Количество:
дорадо	2
томаты черри	200 г
маслины без косточки	100 г
долька чеснока	1
тимьян	по вкусу
соль	по вкусу
перец	по вкусу
оливковое масло	по вкусу

1. Очистите рыбу от чешуи, вымойте и удалите внутренности. Посолите и поперчите брюхо изнутри, добавьте дольку чеснока и две веточки тимьяна.
2. Налейте масло в форму и поместите в нее две дорадо.
3. Порежьте помидоры пополам и уложите их в форму вместе с маслинами, все посолите.
4. Выберите функцию ВАКЕ, задайте температуру 200°C и время приготовления 35 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
5. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите противень в положение 2 и готовьте в течение заданного времени.
6. Подайте к столу.

ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ДЖЕМОМ

Ингредиенты:	Количество:
мука	250 г
сахар	110 г
сливочное масло	125 г
яйца	1 целое + 1 желток
соль	1 щепотка
джем	200 г

1. В кухонном комбайне смешайте все ингредиенты (кроме джема). Отложите в сторону около 1/3 теста для украшения.
2. Оставшееся тесто раскатайте скалкой и выложите в заранее смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой форму.
3. Добавьте джем и отложенным тестом украсьте пересекающимися полосками.
4. Выберите функцию ВАКЕ, задайте температуру 180°C и время приготовления 35 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
5. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите форму на решетку в положении 1 и готовьте в течение заданного времени.

БИСКВИТ

Ингредиенты:	Количество:
яйца	6 шт
сахар	190 г
мука типа 00	150 г
картофельный крахмал	75 г
ванилин	2 г

1. В миске взбейте яйца с сахаром до получения пены и пышности. Теперь добавьте просеянные муку, крахмал и ванилин, мешайте венчиком до получения однородной массы. Старайтесь не нарушить пышность.
2. Форму диаметром 26 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Налейте смесь в центр и разровняйте ее.
3. Выберите функцию ВАКЕ, задайте температуру 170°C и время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
4. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите форму на решетку во положении 1 и готовьте в течение заданного времени.

ПЛЮМ-КЕЙК

Ингредиенты:	Количество:
сливочное масло	250 г
сахар	250 г
яйца	3 целых + 2 желтка
мука	250 г
изюм	80 г
ром	1 стаканчик
соль	1 щепотка

1. Хорошо разомните сливочное масло (его следует достать из холодильника за 2 часа) с сахаром, пока смесь не станет белого цвета.
2. По одному добавляйте яйца, затем очень медленно муку и щепотку соли. Затем добавьте ром и изюм (изюм сначала вымочить 30 минут в теплой воде). Изюм выжмите и присыпьте мукой, чтобы он не оставался на дне формы во время приготовления.
3. Вылейте смесь в прямоугольную форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой.
4. Выберите функцию ВАКЕ, задайте температуру 150°C и время приготовления 90 минут. Нажмите кнопку запуска START (H). Печь начнет этап предварительного нагрева.
5. После достижения температуры на дисплее появится время приготовления. Поместите форму плюм-кейка

на решетку во положении 1 и готовьте в течение заданного времени.

ШОКОЛодно-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:	Количество:
очищенные орехи	110 г + 50 г
тростниковый сахар	50 г
соевое молоко	50 мл
полбовая мука	25 г
какао-порошок	5 г
кукурузный крахмал	10 г
кусочки черного шоколада	15 г

1. В миксере крупно измельчите орехи с сахаром, должна получиться очень мелкая смесь.
2. В миску просейте муку вместе с кукурузным крахмалом и какао, добавьте ореховую смесь и затем шоколад. Добавьте соевое молоко и энергично перемешайте, чтобы получилась ровная и достаточно влажная смесь.
3. Выложите в миску и поместите на 1 час, чтобы тесто можно было затем вымесить руками.
4. Вымесите тесто как для клецков: слепите полоски и порежьте маленькими кусочками, которые затем слепите в шарики и выложите на две решетки, покрытые пергаментной бумагой. Вилкой прижмите шарики и сверху посыпьте их орехами.
Выберите функцию COOKIES и задайте режим 2P. Нажмите кнопку запуска START (H).
5. Когда температура достигнута, печь перейдет в режим ожидания, а время приготовления на дисплее мигает. Установите решетки в положение 1 и 3, задайте 20 минут и нажмите кнопку запуска START (H).
6. Примерно на середине приготовления, когда печь подаст звуковой сигнал, а время приготовления на дисплее будет мигать, поменяйте решетки местами и нажмите кнопку запуска START (H).
7. Подавайте печенье.