

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

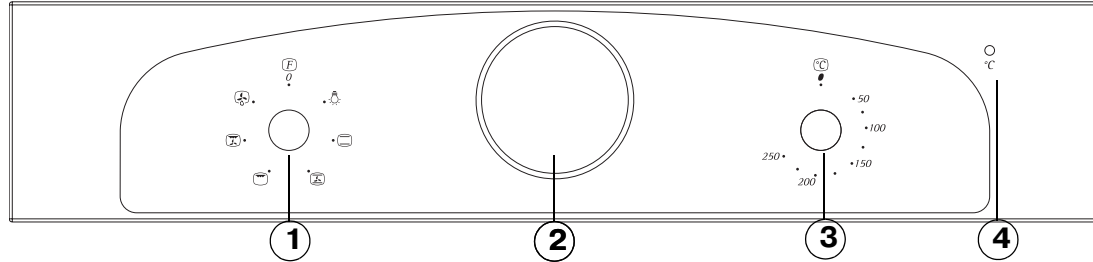
Решетка:



Поддон:

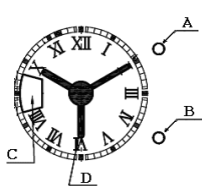


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Ручка переключения режимов
- 2. Аналоговые часы
- 3. Ручка термостата
- 4. Индикатор термостата (красного цвета)

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



Аналоговые часы позволяют:

- 1) Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени потяните на себя кнопку (B) и поверните ее по часовой стрелке для установки правильного текущего времени.
- 2) Задавать момент начала приготовления блюда. Максимальное задаваемое время начала приготовления составляет 12 часов.
- 3) Задавать продолжительности приготовления. Задание продолжительности приготовления обеспечивает включение духовки (при использовании любого режима) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное задаваемое значение продолжительности приготовления составляет 180 минут. Удостоверьтесь, что в начале каждого цикла приготовления в окошке (C) виден символ 0 или ☒ (положение "ВЫКЛ").

Режимы работы духовки	
Режим	Описание
- Духовка выключена	0
ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ	Включение внутреннего освещения духовки.
СТАТИЧЕСКИЙ	Для приготовления любых продуктов. Нагрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготовляемое блюдо в духовку сразу же после выключения индикатора термостата. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
ВЕНТИЛЯЦИЯ	Для приготовления блюд не более, чем на двух позициях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготовляемые блюда для достижения более равномерного прожаривания. Предварительный прогрев духовки не является необходимым (за исключением случая приготовления пиццы и лепешек типа фоккача).
ГРИЛЬ	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его на первый уровень. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ (ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ)	Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его на первый уровень. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ОТТАИВАНИЕ	Для оттаивания продуктов до комнатной температуры. Чтобы предотвратить высыхивание продуктов, оставьте их в упаковке.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (без задания момента начала и продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась в положении, соответствующем времени на часах (показываемому часовой стрелкой).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы символ | или появился в окошке (C).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. При этом включится подсветка духовки.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата.
- 5) По окончании приготовления верните обе ручки (выбора режимов и термостата) в положение "ВЫКЛ" - 0 или • (в зависимости от модели).
- 6) Для возврата в положение 0 или ☒ (положение "ВЫКЛ") поверните кнопку A по часовой стрелке.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием момента начала и без задания продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась установленной на нужное время начала приготовления (на примере, показанном на рисунке, оно соответствует 6 часам).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы символ появился в окошке (C).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. Подсветка духовки включится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. Красный индикатор термостата загорится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 5) По окончании приготовления верните обе ручки (выбора режимов и термостата) в положение "ВЫКЛ" - 0 или • (в зависимости от модели).

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием момента начала и продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась установленной на нужное время начала приготовления (на примере, показанном на рисунке, оно соответствует 6 часам).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке (C) появилось нужное значение продолжительности приготовления (1 - 180 мин).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. Подсветка духовки включится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. Красный индикатор термостата загорится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 5) По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке появился символ 0 или ☒.
- 6) По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданное ранее время приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием продолжительности приготовления и без задания момента начала приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась в положении, соответствующем времени на часах (показываемому часовой стрелкой).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке (C) появилось нужное значение продолжительности приготовления (1 - 180 мин).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. При этом включится подсветка духовки.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата.
- 5) По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке появился символ 0 или ☒.
- 6) По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина	☐	X	2	200	90 - 110
	☒	X	2	200	100 - 110
Телятина, говядина, свинина	☐	X	2	200	90 - 110
	☒	X	2	200	90 - 110
Курица, кролик, утка	☐	X	2	200	70 - 80
	☒	X	2	200	70 - 80
Индейка (3-5 кг)	☐	X	2	210	160 - 180
	☒	X	2	200	170 - 180
Гусь (2 кг)	☐	X	2	210	100 - 130
	☒	X	2	200	100 - 130
РЫБА (1 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска	☐	X	2	200	60 - 80
	☒	X	2	190	60 - 80
РЫБА (<1 кг - кусками) Рыба-меч, тунец	☐	X	2	190	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
Овощи Жареные болгарский перец, помидоры, картофель	☐	X	2	190	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста	☐	X	2	180	40 - 50
	☒	X	2	180	40 - 50
Пироги с начинкой (творожной/сырной)	☐	X	2	190	60 - 90
	☒	X	2	180	60 - 90
Песочные торты с фруктами	☐	X	2	190	40 - 50
	☒	X	2	180	40 - 50
Фруктовый пирог (штрудель), блины	☐	X	2	200	50 - 60
	☒	X	2	190	50 - 60
Бисквитное печенье, крендели, песочное печенье	☐	X	2	180	20 - 30
	☒	X	2	180	30 - 40
Пончики, сладкий рулет	☐	X	2	180	35 - 45
	☒	X	2	180	35 - 45
Соленые пироги, пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками	☐	X	2	200	50 - 60
	☒	X	2	190	45 - 55
Лазанья, картофель с сыром, каннеллони (макароны), запеканки с макаронными изделиями	☐	X	2	200	40 - 50
	☒	X	2	190	40 - 50
Хлеб	☐	X	2	210	30 - 40
	☒	X	2	210	30 - 40
Пицца	☐	X	2	225	15 - 20
	☒	X	2	210	20 - 30
Волованы (слоеные пироги)	☐	X	2	210	20 - 30
	☒	X	2	200	30 - 40
Суфле	☐	X	2	200	40 - 50
	☒	X	2	190	50 - 60

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин
Тосты	☐	X	3-4	200-225	10 - 15
Отбивные котлеты	☐	X	3-4	200-225	30 - 40
Отбивные котлеты	☒	X	3-4	200-225	30 - 40
Шпикачки	☐	X	3	200-225	30 - 40
Бифштексы	☐	X	3	200-225	30 - 40
Рыба (кусками)	☐	X	3	200-225	30 - 40
Куриные окорочка	☐	X	3	200-225	40 - 50
Шашлыки	☐	X	3	200-225	40 - 50
Отбивные	☐	X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы	☐	X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы	☒	-	3	200-225	40 - 50
Целая курица	☒	-	2-3	200-225	60 - 70
Жаркое, свинина, говядина	☒	-	2-3	200-225	60 - 80
Утка	☒	-	1-2	200-225	60 - 80
Ягнечья ножка	☒	-	1-2	200-225	80 - 100
Ростбиф	☒	-	2	200-225	60 - 70
Картофель, запеченный в духовке	☒	-	2-3	200-225	40 - 50
Рыба, например, дорада, форель	☒	-	3	190-200	40 - 50

Примечание: приведенные значения времени и температуры приготовления блюд имеют ориентировочный характер.