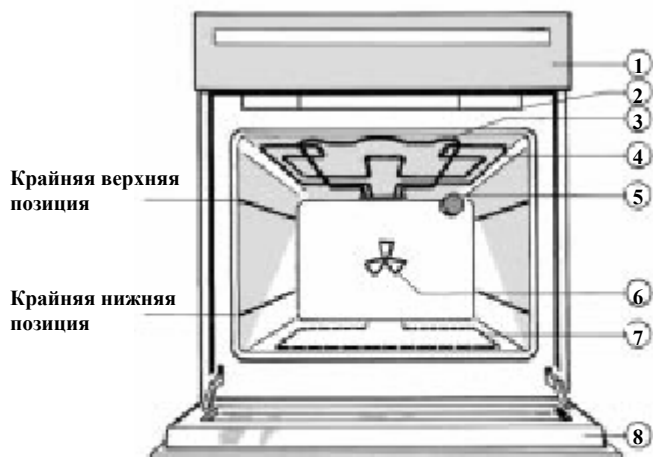


РУС



1. Панель управления.
2. Вентилятор охлаждения (не виден).
3. Верхний нагревательный элемент.
4. Нагревательный элемент гриля.
5. Лампа освещения духовки.
6. Конвектор.
7. Нижний нагревательный элемент (не виден).
8. Дверца духовки*.

***Внимание!** В сервисном центре можно приобрести дополнительное стекло дверцы духовки, предназначенное для снижения температуры внешней поверхности, с комплектом монтажных элементов. Применение дополнительного стекла настоятельно рекомендуется, если в доме есть дети.

Код № **4819 310 39186**.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

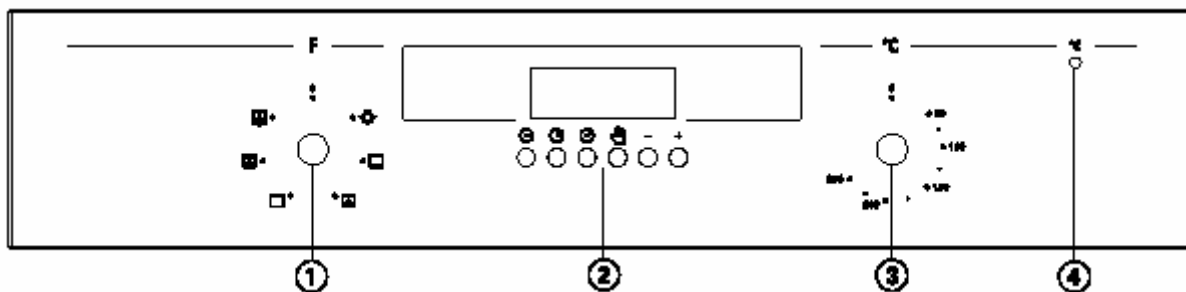
Решетчатая полка



Поддон









ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ











































1. Ручка переключения режимов.
2. Шесть кнопок программирования.

3. Ручка управления термостатом.
4. Индикатор термостата (красного цвета).

Режимы работы духовки	
Режим	Описание
0 ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	–
 ПОДСВЕТКА	Включение подсветки духовки.
 РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ	<ul style="list-style-type: none"> Используется для приготовления мяса, рыбы или птицы. Прогрейте духовку до требуемой температуры и поместите блюдо в духовку (сразу после погасания индикатора термостата красного цвета). При готовке в этом режиме рекомендуется устанавливать блюдо на вторую или третью позицию.
 ВЫПЕЧКА / КОНВЕКТОР	<ul style="list-style-type: none"> Используется для готовки одновременно не более двух блюд в различных позициях. При необходимости меняйте блюда местами в процессе приготовления. Предварительно прогревать духовку нет необходимости (за исключением случаев приготовления пиццы и открытых пирогов).
 ГРИЛЬ	<ul style="list-style-type: none"> Используйте режим гриля для приготовления бифштексов из вырезки, кебабов, сосисок, овощей в панировке или тостов. Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. Готовить следует при закрытой дверце. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. Рекомендуется переворачивать куски в процессе приготовления.
 ТУРБОГРИЛЬ	<ul style="list-style-type: none"> Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса. Готовить следует при закрытой дверце. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. Переворачивайте мясо в процессе приготовления.
 РАЗМОРОЗКА	<ul style="list-style-type: none"> Этот режим подходит для оттаивания замороженных блюд при комнатной температуре. Во избежание подсушивания следует помещать размораживаемые блюда в духовку прямо в упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

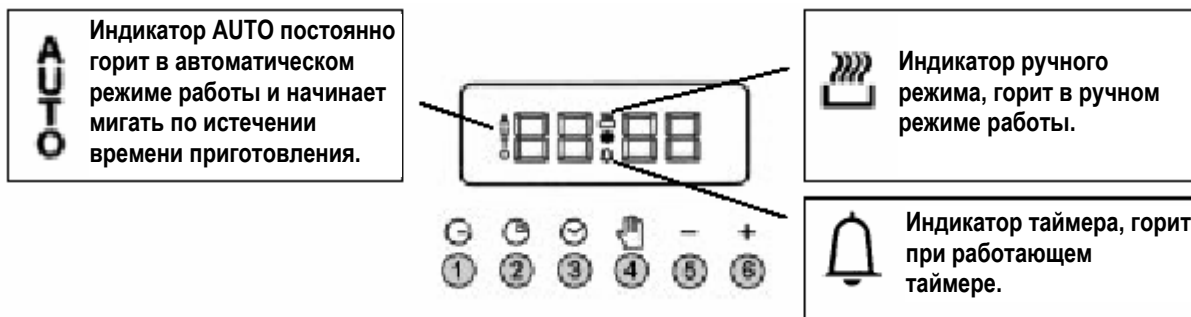
Блюдо	Режим	Предварительный прогрев	Позиция (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (в минутах)
МЯСО Баранина, козлятина, ягнятина		X	2	200	90 – 110
		X	2	200	100 – 110
Телятина, говядина, свинина		X	2	200	90 – 110
		X	2	200	90 – 110
Цыпленок, кролик, утка		X	2	200	70 – 80
		X	2	200	70 – 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) Дорада, тунец, лосось, треска		X	2	200	60 – 80
		X	2	190	60 – 80
РЫБА (< 1 кг - куски) Меч-рыба, тунец		X	2	190	50 – 60
		X	2	190	50 – 60
ОВОЩИ Перцы, помидоры, печеный картофель		X	2	190	50 – 60
		X	2	190	50 – 60
СЛАДОСТИ, ВЫПЕЧКА И Т.П. Из дрожжевого теста или с разрыхлителями		X	2	180	40 – 50
		X	2	180	40 – 50
Пироги с начинкой (с сыром)		X	2	190	60 – 90
		X	2	180	60 - 90
Пироги с фруктово-ягодными начинками		X	2	190	40 – 50
		X	2	180	40 – 50
Яблочный стрudelъ, блинчики с начинкой		X	2	200	50 – 60
		X	2	190	50 - 60
Галеты, песочные колечки и печенья		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Сдобные булочки, бисквитные рулеты		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 – 45
Пирожки с острыми и такими фруктовыми начинками, как ананас, персик		X	2	200	50 – 60
		X	2	190	45 – 55
Лазанья, картофель в панировке / с сырной посыпкой, трубочки из теста с мясной / сырной начинкой, мелко нарезанное мясо в тесте.		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
Пирожки из слоеного теста с мясом, рыбой		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

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев	Позиция (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (в минутах)
Тост		X	3-4	200-225	10 – 15
Бифштекс из вырезки		X	3-4	200-225	30 – 40
Котлеты		X	3-4	200-225	30 – 40
Сосиски		X	3	200-225	30 – 40
Свинные отбивные		X	3	200-225	30 – 40
Рыба (куски)		X	3	200-225	30 – 40
Куриные ножки		X	3	200-225	40 – 50
Кебабы		X	3	200-225	40 – 50
Мясо на ребрышках		X	3	200-225	40 – 50
Половинка цыпленка		X	3	200-225	40 – 50
Половинка цыпленка		-	3	200-225	40 – 50
Целый цыпленок		-	2-3	200-225	60 – 70
Крупный кусок мяса (свинины, говядины)		-	2-3	200-225	60 – 80
Утка		-	1-2	200-225	60 – 80
Баранья ножка		-	1-2	200-225	80 – 100
Ростбиф		-	2	200-225	60 – 70
Печеный картофель		-	2-3	200-225	40 – 50
Рыба, такая как дорада, форель		-	3	190-200	40 – 50

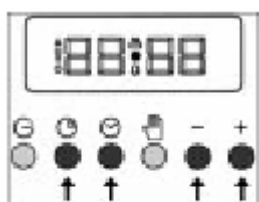
Примечание. Температуры и время приготовления даны ориентировочно.

Описание дисплея и кнопок

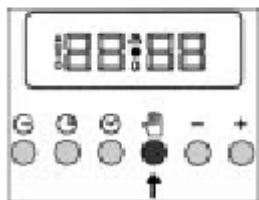


1. Кнопкой таймера и звукового сигнала.
2. Кнопка выбора времени приготовления блюда.
3. Кнопка выбора времени окончания приготовления блюда.
4. Кнопка ручного режима.
5. Кнопка задания временных параметров.
6. Кнопка задания временных параметров.

Установка времени и переход в ручной режим



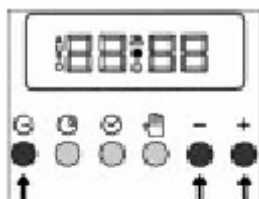
При подключении к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее мигают индикатор **AUTO** и цифры -0:00. Нажмите одновременно кнопки **2** и **3** и установите время с помощью кнопок **5** и **6**.



Для приготовления пищи в ручном режиме нажмите кнопку **4** (выбора ручного режима).


Загорится индикатор .

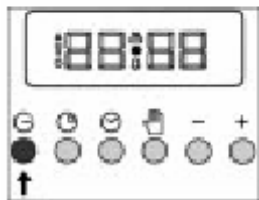
Установка таймера со звуковым сигналом



Функционирование таймера не зависит от режима работы духовки. Нажмите кнопку **1** – загорятся цифры -0:00.

Установите желаемое время с помощью кнопок **5** и **6**.

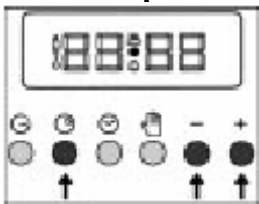
После отпускания кнопок на несколько секунд загорятся цифры 12:00 и индикатор .



По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.


Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку **1**.

Задание времени приготовления



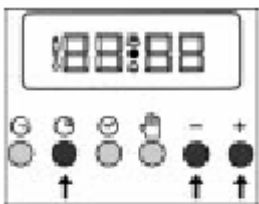
Нажмите кнопку **2** – на дисплее появятся цифры -0:00.

Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок **5** и **6**.

После отпускания кнопок на несколько секунд загорятся цифры 12:00 и индикаторы AUTO и .


- Установите ручкой управления термостатом желаемую температуру приготовления – духовка немедленно включится. По истечении заданного времени приготовления духовка выключится и раздастся звуковой сигнал.
- По окончании готовки поверните ручку переключения режимов в положение «0», а затем нажмите кнопку **4** для выключения звукового сигнала.
- Для контроля и изменения остатка времени приготовления нажмите кнопку **2**.
- Для индикации времени окончания приготовления нажмите кнопку **3**.


Задание времени приготовления и времени окончания приготовления



Нажмите кнопку **2** – на дисплее появятся цифры -0:00.

Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок **5** и **6**.

После отпускания кнопок на несколько секунд загорятся цифры 12:00 и индикаторы AUTO и .

- Нажмите кнопку **3** и установите желаемое время окончания приготовления с помощью кнопок **5** и **6**. Индикатор  погаснет и снова загорится с переходом духовки в автоматический режим в начале запрограммированного периода работы.
- Включите духовку, для чего установите ручкой управления термостатом желаемую температуру приготовления и ручкой переключения режимов – желаемый режим. По окончании заданного времени приготовления духовка выключится и раздастся звуковой сигнал.
- По окончании готовки поверните ручку переключения режимов в положение «0», а затем нажмите кнопку **4** для выключения звукового сигнала.

