

1. Панель управления
2. Охлаждающий вентилятор (не виден)
3. Верхний нагревательный элемент
4. Нагревательный элемент гриля
5. Подсветка духовки
6. Вентилятор
7. Нижний нагревательный элемент (не виден)
8. Дверца духовки

Внимание: в сервисном центре можно приобрести дополнительный комплект, включающий в себя стекло для дверцы духовки и необходимые монтажные элементы. Применение этого комплекта позволяет снизить температуру наружных поверхностей духовки и рекомендуется, если в доме есть дети.
Код N°: 4819 310 39186.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

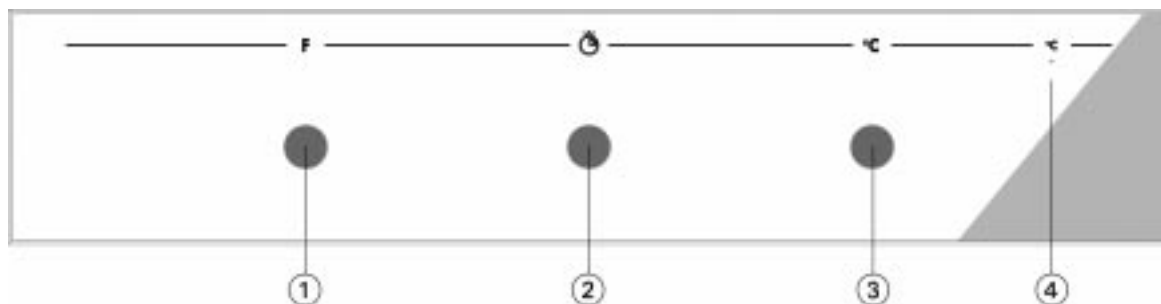
Поддон:



Решетка:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключения режимов
2. Ручка программирования продолжительности приготовления
3. Ручка термостата духовки
4. Индикатор красного цвета термостата духовки

Убирающиеся ручки

- Чтобы воспользоваться ручкой, нажмите на ее центр.
- Ручка выйдет наружу.
- Поверните ее в нужное положение

По завершению приготовления блюда установите ручку на 0 и нажмите на ее центр для возврата в исходное положение.

Режимы работы духовки	
Режим	Описание
- Плита выключена -	-
ПОДСВЕТКА	• Включение подсветки духовки.
СТАТИЧЕСКИЙ	• Для приготовления любых продуктов. • Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку, едва погаснет красный индикатор термостата. • Рекомендуется использовать вторую или третью позицию.
КОНВЕКЦИЯ	• Для приготовления блюд на не более, чем на двух позициях. • Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. • Предварительный прогрев духовки не является необходимым (за исключением случая приготовления пиццы и лепешек типа фокачча).
ГРИЛЬ	• Для приготовления отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установленный на первой позиции. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	• Для приготовления крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В процессе приготовления пищи дверца духовки должна оставаться закрытой. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установленный на первой позиции. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ECO	• Режим сбережения энергии, используемый при разогреве готовых продуктов и на завершающей стадии процесса приготовления; подсветка духовки выключена.

РАБОТА ДУХОВКИ

- Поверните ручку переключения режимов в положение, соответствующее нужному режиму. При этом включится подсветка духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата, который отключится по достижении выбранного значения температуры.

В конце процесса приготовления:

- Поверните ручку в положение "0".

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Данное программирующее устройство позволяет задавать величины в интервале от 1 до 120 минут.

Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, поверните, после выбора режима приготовления, ручку полностью против часовой стрелки, а после этого установите ее, поворачивая по часовой стрелке, на нужное время приготовления. По истечении заданного времени приготовления духовка выключается, а ручка программирующего устройства остается в положении "0". Для того чтобы пользоваться духовкой в ручном режиме, т.е. без задания времени приготовления, убедитесь в том, что ручка программирующего устройства установлена в положение, обозначенное символом . **Внимание:** если ручка программирующего устройства установлена в положение "0", то духовка не будет включаться. Для того чтобы включить духовку, установите ручку программирующего устройства на символ или же задайте продолжительность приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный прогрев	Позиция, 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) Дорада, 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 творожной/сырной начинкой		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Песочный торт (с джемом, 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, каннелони (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 РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный прогрев	Позиция, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин.
Тосты		X	3-4	200-225	10 - 15
Отбивные		X	3-4	200-225	30 - 40
Отбивные котлеты		X	3-4	200-225	30 - 40
Сосиски		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
Мясо на шампурах		X	3	200-225	40 - 50
Ребрышки		X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы		X	3	200-225	40 - 50

Примечание: время и температура приготовления даны ориентировочно.