



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

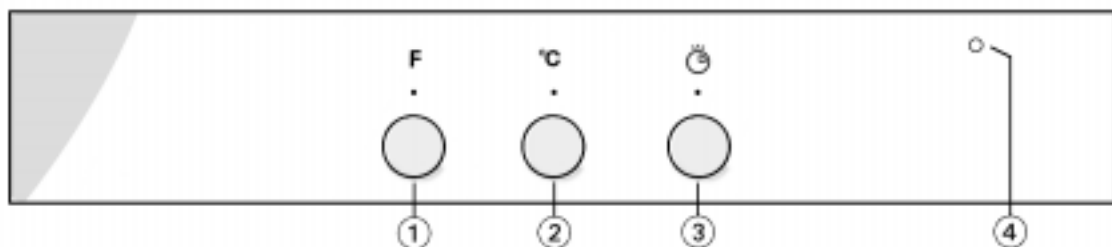
Противень для сладких блюд:



Решетка:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

Убирающиеся ручки

- Чтобы воспользоваться ручкой, нажмите на нее в центре.
- Ручка окажется снаружи.
- Поверните ее в нужное положение

По завершении приготовления блюда установите ручку на 0 и нажмите на нее в центре для возврата в исходное положение.

Режимы работы духовки

Режим	Описание
- Плита выключена	-
ОСВЕЩЕНИЕ	• Включение внутреннего освещения духовки.
СТАТИЧЕСКИЙ	• Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. • Нагреть предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставить приготавливаемое блюдо в духовку, сразу же после выключения индикатора термостата. • Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
ВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления блюд не более чем на двух уровнях. • Рекомендуется, при необходимости, поменять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. • Предварительный нагрев духовки не является необходимым (за исключением случая приготовления пиццы и лепешек типа фокачча).
ГРИЛЬ	• Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • Прогреть предварительно духовку в течение 3-5 минут. • В процессе приготовления пищи дверца духовки должны оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	• Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В процессе приготовления пищи дверца духовки должны оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ОТТАИВАНИЕ	• Для оттаивания продуктов до температуры окружающей среды. • Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставьте их в упаковке.
ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления, без предварительного нагрева духовки, на одном или более уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд), без переноса запахов с одного продукта на другой.
ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления на одном уровне (например, фруктов, тортов, запеканок, овощей, пиццы, птицы).
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	• Этот режим идеален в следующих случаях: - для завершения приготовления фруктового пирога или пирога с творожной/сырной начинкой. - для загустевания соусов. • Включайте этот режим на последние 10 - 15 минут приготовления блюда.

РАБОТА ДУХОВКИ

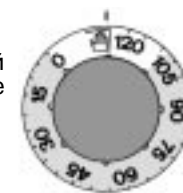
- Поверните переключатель режимов в положение, соответствующее нужному режиму. При этом включится освещение духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата, который отключится по достижении выбранного 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 нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин.
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Телятина, молодая говядина, свинина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Курица, кролик, утка		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Индейка (3-5 кг)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
		X	2	200	170 - 180
Гусь (2 кг)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
РЫБА (1 кг) Дората, каменный окунь, тунац, лосось, треска		X	2	200	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
РЫБА (<1 кг - кусками) Рыба-меч, тунац		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
ОВОЩИ Жареные сладкий перец, помидоры, картофель		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
СЛАДКИЕ БЛЮДА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пирог из дрожжевого теста		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Пирог с творожной/сырной начинкой		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Песочный торт (с джемом, фруктами)		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Фруктовый пирог (струдель), блины		X	2	200	50 - 60
		X	1-3	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Бисквитное печенье, крендели, песочное печенье		X	2	180	20 - 30
		X	1-3	180	30 - 40
		X	2	180	30 - 40
Пончики, сладкий рулет		X	2	180	35 - 45
		X	1-3	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин.
Соленые пироги, пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		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
		X	2	190	40 - 50
Хлеб		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Пицца		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Волованы (слоеные пироги)		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Суфле		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, 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
Ребра		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
Ягнячья ножка		-	1-2	200-225	80 - 100
Ростбиф		-	2	200-225	60 - 70
Картофель в духовке		-	2-3	200-225	40 - 50
Рыба, например, дората, форель		-	3	190-200	40 - 50

Примечание: время и температура приготовления блюд носят ориентировочный характер.