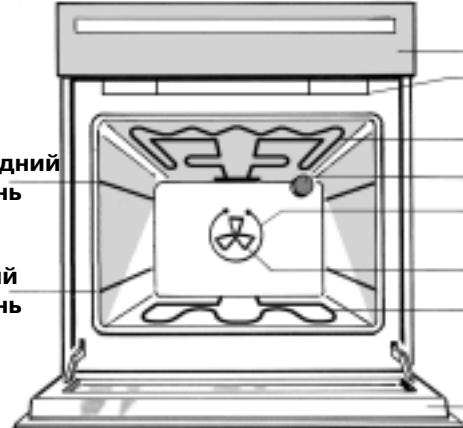


Последний уровень

Первый уровень



1. Панель управления
2. Охлаждающий вентилятор (не виден)
- Функционирование вентилятора определяется уровнем температуры, установленной в духовке. Вентилятор может продолжать работать в течение еще нескольких минут и после выключения духовки.
3. Верхний нагревательный элемент (может быть опущен)
4. Подсветка духовки
5. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
6. Вентилятор духовки
7. Нижний нагревательный элемент (не виден)
8. Холодная дверца духовки

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

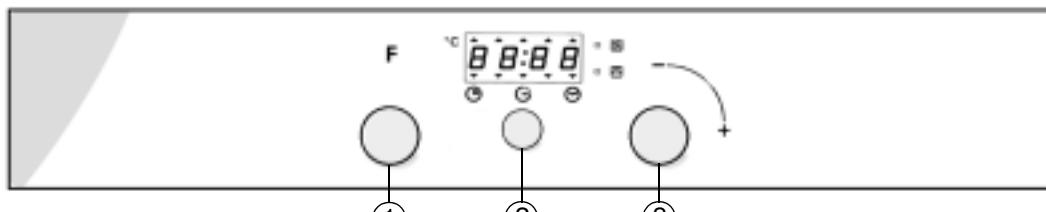
Противень для выпечки:



Решетка:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка включения/выключения и выбора режимов
2. Кнопка выбора и подтверждения программы
3. Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровни)

Режимы работы духовки

Режим	Заданная температура	Пределы регулирования температуры	Описание
- Духовка выключена	-	-	-
Освещение	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Включение внутреннего освещения духовки.
 ДВОЙНОЙ РЕЖИМ 35°/60°	35°C - 60°C	-	<ul style="list-style-type: none"> Для поддержания постоянной температуры внутри духовки. 35°C: для заквашивания теста для хлеба, пиццы и т.п. 60°C: для сохранения блюда горячим после завершения его приготовления. Рекомендуется использовать первый уровень.
 СТАТИЧЕСКИЙ	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как загорятся все индикаторы  термостата. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
 ВЕНТИЛЯЦИЯ	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления блюд не более чем на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
 ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИЯ	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления, без предварительного прогрева 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	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления на одном уровне (например, фруктов, тортов, запеканок, овощей, пиццы, птицы).
 ГРИЛЬ	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. Для этой функции используется несколько уровней мощности (1 - мин.; 5 - макс.). Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой и слегка приоткрыто. 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	3	-	<ul style="list-style-type: none"> Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). Для этой функции используется несколько уровней мощности (1 - мин.; 5 - макс.). Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой и слегка приоткрыто. При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время его приготовления.
 ПИЦЦА/ХЛЕБ	-	P1- 260°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления пиццы, хлеба, лепешек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Позиция (считая снизу)	Уровень подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
МЯСО Ягнтина, козлятина, баранина		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Жаркое (телятина, свинина, говядина) (1кг)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Курица, кролик, утка		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Индейка (4-6 кг) + Уровень 3 подрумянивания		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Гусь (2 кг)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
РЫБА (ЦЕЛИКОМ) (1-2 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
РЫБА (КУСКАМИ) (1 кг) Рыба-меч, тунец		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
Овощи Фаршированный перец и помидоры		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Картофель, запеченный в духовке		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	190	80 - 90
Пироги с начинкой (творожной/сырной)		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
		X	2	-	190	40 - 50
Песочные торты с фруктами		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	200	50 - 55
Фруктовый пирог (штрудель)		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
		X	2	-	170	20 - 30
Печенье		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
		X	2	-	180	35 - 45
Эклеры		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Позиция (считая снизу)	Уровень подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
Соленые пироги		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Лазанья		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Безе		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Волованы (слоеные пироги)		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Суфле		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Позиция (считая снизу)	Уровень мощности	Время приготовления (минуты)
Антрекоты		X	4	5	35 - 45
Отбивные котлеты		X	4	5	30 - 40
Шпикачки		X	3 - 4	5	30 - 40
Бифштексы		X	4	5	35 - 45
Рыба (кусками)		X	3 - 4	5	35 - 45
Куриные окорочки		X	3 - 4	5	40 - 50
Шашлыки		X	3 - 4	5	40 - 50
Ребра		X	3 - 4	5	35 - 45
Половинки курицы		X	3	5	45 - 55
Половинки курицы		X	3	5	45 - 55
Целая курица		X	3	5	60 - 70
Жаркое (свинина, говядина)		X	2	5	60 - 70
Утка		X	2	5	70 - 80
Ягнечья ножка		X	3	5	70 - 80
Ростбиф		X	3	5	50 - 60
Картофель, запеченный в духовке		X	3	5	50 - 60
Рыба (дората, форель)		X	3	5	50 - 60

Примечание: при приготовлении мяса в режимах "Вентиляция" и "Статический" рекомендуется использовать также функцию "Подрумянивание" с уровнем мощности от 1 до 3.

Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер.

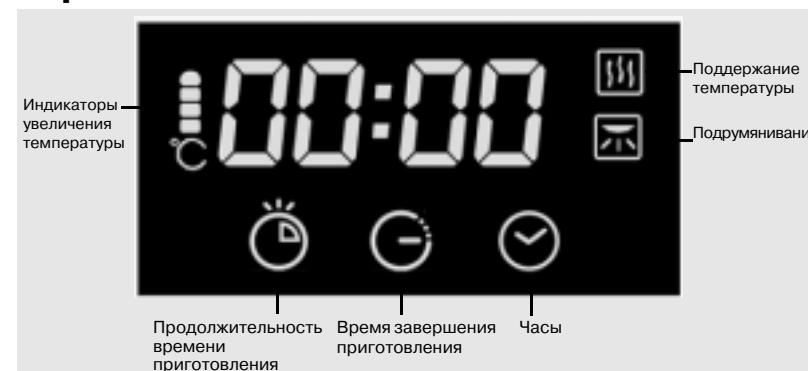
ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ УСТРОЙСТВОМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Электронное устройство программирования

Дисплей



- ① Ручка включения/выключения и выбора режимов
- ② Кнопка выбора программы и подтверждения
- ③ Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровни)



Быстрое включение духовки

После первого подключения духовки к электрической сети или же после сбоя подачи электроэнергии на дисплее отображается слово "STOP".

Включение духовки

1. Установите ручку ① в положение 0.
2. Нажмите кнопку ②. На дисплее высветятся символы "--:--".

Настройка часов

1. Нажмите три раза кнопку ②.
2. В течение 15 секунд поверните ручку ②, чтобы зафиксировать время дня. На дисплее при этом будет мигать значение времени.
3. Нажмите кнопку ② или же подождите 15 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Изменение времени

Нажмите дважды кнопку ②. Индикатор ⌚ мигает на дисплее. Повторите описанные выше действия.

Выбор режима приготовления

1. Установите ручку ① на нужный режим: на дисплее будет мигать значение температуры или заданное значение уровня мощности гриля.
2. Если это значение правильно, нажмите кнопку ② для подтверждения или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Изменение предварительно настроенной температуры или уровня мощности гриля

1. Поверните ручку ③: на дисплее будет мигать значение температуры (или уровень гриля в случае, если ручка ① установлена в положение).
2. Нажмите кнопку ② для подтверждения или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Включение духовки произойдет примерно через 5 секунд после подтверждения: при этом на дисплее будут последовательно загораться индикаторы увеличения температуры на градуированной шкале °C, отображая процесс роста температуры.

Примечание:

заданные значения можно изменять и в процессе приготовления блюд.

Завершение приготовления

Выключите духовку, установив ручку ① в положение 0. На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.

Важные замечания

Для отмены любого сделанного выбора поверните ручку ① в положение 0.

Удержание кнопки ② в нажатом положении в течение 5 секунд отключает звуковой сигнал, подаваемый при операциях с ручками и кнопками.

Чтобы снова включить подачу сигнала, следует опять нажать кнопку ② на 5 секунд. По соображениям безопасности

духовка выключается автоматически после 4,5 часов непрерывной работы (за исключением режимов и).

Работа духовки при использовании электронного устройства программирования

Выбор продолжительности приготовления блюда

Функция, определяющая продолжительность приготовления, обеспечивает включение духовки (при использовании любого режима) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное программируемое значение продолжительности приготовления составляет 3 часа 59 минут.

1. Задайте режим и температуру или уровень мощности гриля (см. разделы "Быстрое включение духовки" и "Выбор режима приготовления").
 2. Нажмите несколько раз кнопку ②, на дисплее начнет мигать индикатор , и появятся цифры "-0:00".
 3. Поверните ручку ③ по часовой стрелке: на дисплее будет мигать значение выбранного времени. Появление знака - указывает на то, что выбранное время уменьшается (пока не достигнет значения 0).
 4. По прошествии 20 секунд после операции настройки в духовке начинается процесс приготовления, а на дисплее отображается время, оставшееся до его конца.
- Примечание:** для отображения или изменения ранее заданной температуры поверните на один щелчок ручку ③. Для возврата к отображению оставшегося времени приготовления подождите 20 секунд или нажмите кнопку ②.



Сведения о специальных режимах поддумывания и поддержания температуры приведены в разделе "Специальные режимы".

Изменение заданной температуры или уровня гриля

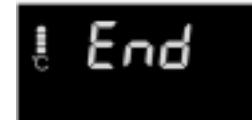
Поверните ручку ③ и выполните подтверждение, нажав кнопку ②, или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Отображение на дисплее слова End (КОНЕЦ)

По истечении ранее заданного интервала времени (конец процесса приготовления) на дисплее отображается слово End (КОНЕЦ), и включается звуковой сигнал, который подается с паузами в течение 15 минут. Духовка автоматически выключается, а лампочка освещения духовки остается включенной в течение 25 мин.

1. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку ②.
2. Установите ручку ① в положение 0. Лампочка при этом погаснет.

На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.



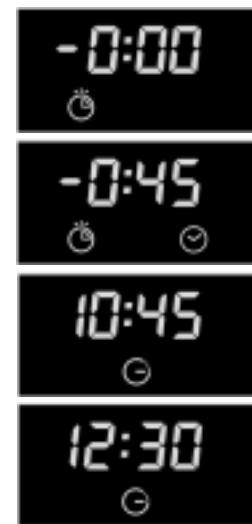
Выбор времени завершения приготовления блюда

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления.

Максимальное программируемое значение времени 23 часа 59 минут.

1. Задайте режим и температуру или уровень мощности гриля. См раздел: "Быстрое включение духовки", пункт "Выбор режима приготовления".

2. В данном примере время 10:00: нажмите кнопку ②, при этом начнет мигать индикатор ①, а на дисплее появляются символы "- 0:00".



3. Задайте продолжительность времени приготовления (например, 45 минут), повернув ручку ③: на дисплее будет мигать заданное значение времени.

4. Нажмите кнопку ② для подтверждения настройки (например, 45 минут): при этом мигает индикатор ①, а на дисплее отображается время дня плюс время приготовления (например, 10:00 + 45 минут = 10:45).

5. Выберите значение времени, когда необходимо завершить приготовление, повернув ручку ③ (например, 12.30).

6. Нажмайте кнопку ②, пока не появится время дня (10:00), или же подождите около 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Духовка автоматически включится в момент времени, соответствующий времени завершения приготовления минус продолжительность приготовления (например, 11:45): на дисплее включаются индикаторы ①②③.



Для проверки настройки температуры или уровня гриля поверните ручку ③ на один щелчок.

Для проверки или изменения времени приготовления (например, 45 мин.) или времени завершения приготовления (например, 12:30) нажмите кнопку ②.

Специальные режимы (Подрумянивание и Поддержание температуры

Эти режимы доступны только при условии выбора продолжительности приготовления и времени завершения приготовления.

Эти два режима могут быть выбраны как одновременно, так и по отдельности.

Подрумянивание

Данный режим позволяет подрумянивать приготавливаемые продукты (например, жаркое) в процессе приготовления. Можно выбирать один из трех уровней 1-2-3, причем 1 соответствует наименьшей степени подрумянивания, а цифра 3 - наибольшей.

Этот режим может задаваться только в сочетании с режимами .

Задание специального режима Подрумянивание

1. Задайте продолжительность приготовления или время завершения приготовления. См. разделы "Быстрое включение духовки" и "Выбор режима приготовления".

2. Нажмите кнопку ②, пока не начнет мигать символ и на дисплее не появится цифра 0.

3. Поверните ручку ③ для выбора уровня подрумянивания блюда: **1, 2 или 3**.

4. Нажмите дважды кнопку ② или же подождите 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.



Поддержание температуры

Этот режим позволяет поддерживать температуру на уровне 60°C в конце приготовления при автоматической работе духовки.

Режим Поддержание температуры может задаваться только в сочетании с режимами



Задание специального режима Поддержание температуры

1. Задайте продолжительность приготовления или время завершения приготовления. См. разделы: "Быстрое включение духовки" и "Выбор режима приготовления".

2. Нажмите несколько раз кнопку ②, на дисплее начнет мигать индикатор , и отображаются символы "-- C".

3. Установите ручку ③ в положение **60C**.

4. Нажмите кнопку ② или же подождите 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

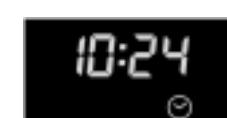


Таймер

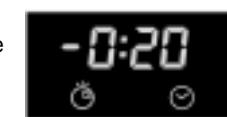
Таймер может использоваться только при выключенном духовке; максимальный задаваемый промежуток времени составляет 3 часа 59 минут.

Настройка таймера

1. Ручка ① должна находиться в положении **0**. На дисплее будет отображаться значение времени суток.



2. Нажмите кнопку ②, на дисплее будет мигать символ .



3. Поверните ручку ③ по часовой стрелке. На дисплее будет мигать заданное значение времени. Появление знака - указывает на то, что выбранное время уменьшается (пока не достигнет значения **0**).

4. Нажмите кнопку ② или же подождите около 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

По истечении заданного времени приготовления

Подается звуковой сигнал, а на дисплее появляется слово **End** (КОНЕЦ).

Нажмите кнопку ②: звуковой сигнал будет отключен. На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.