

Первое-последнее... положение противня

1. Панель управления
2. Охлаждающий вентилятор* (не виден)
3. Верхний нагревательный элемент (может быть опущен)
4. Освещение духовки
5. Круглый нагревательный элемент (не виден)
6. Вентилятор
7. Нижний нагревательный элемент (не виден)
8. Дверные петли духовки
9. Дверь духовки

*Примечание: Охлаждающий вентилятор включается только тогда, когда духовка или верхние конфорки достигают определенной температуры. Вентилятор может работать на двух скоростях:

1) Полная скорость

2) Ограниченная скорость

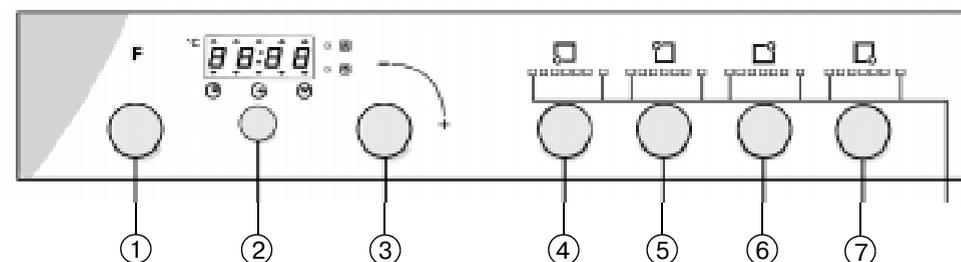
Скорость работы вентилятора зависит от температуры приборов. После выключения духовки/или верхних конфорок охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени для обеспечения необходимого охлаждения.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Решетка
- Противень для выпечки
- Поддон

ТАБЛИЦА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ

Символы функций	Функция	Заданные температура/уровень	Описание функций (более подробно смотри в руководстве по эксплуатации)
0	ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	-	-
	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ	-	Для включения освещения духовки.
	MLTF (Сохранение тепла)	35С	Для поддержания постоянной температуры 35°С или 60°С.
	СТАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	200С	Для готовки пищи на одном уровне. Предварительный нагрев.
	ВЫПЕЧКА (Статическая + Вентилятор)	175С	Для готовки на двух уровнях при одной и той же температуре.
	ВЕНТИЛЯТОР	160С	Для готовки на нескольких уровнях при одной и той же температуре.
	ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	160С	Для приготовления: больших фруктовых пирогов, фаршированных овощей, запеченного в тесте мяса, птицы.
	ГРИЛЬ	3	Для приготовления на гриле маленьких кусочков мяса, тостов и проч.
	ТУРБОГРИЛЬ (Гриль + Вентилятор)	3	Для приготовления на гриле больших кусков мяса.
	ПРОГРАММА	P1	Для выпечки пиццы, хлеба, лепешек.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	200С	Для быстрого предварительного нагрева духовки.



1. Ручка переключения: Для выбора функций духовки.
2. Кнопка для настройки и подтверждения различных операций (срабатывает при одном нажатии).
3. Ручка настройки: время дня, время готовки, время завершения готовки, температура и сила нагрева (Функция P).
4. Ручка управления передней левой конфоркой* 0 1 ... 10
5. Ручка управления задней левой конфоркой* 0 1 ... 10
6. Ручка управления задней правой конфоркой* 0 1 ... 10
7. Ручка управления передней правой конфоркой* 0 1 ... 10

8. Сигнальные лампочки конфорок

*) Ручки управления конфорками не являются взаимозаменяемыми. После того, как они вымыты или отремонтированы, следует установить их в исходное положение.

Нажимные ручки

- Для управления ручкой такого типа нажмите на нее в центре.
- Поверните ручку в нужное положение.
- После завершения готовки поверните ручку назад в положение "0" и еще раз нажмите на нее для приведения в исходное положение.

ТАБЛИЦА ФУНКЦИЙ ВЕРХНИХ КОНФРОК

Символы функций	Функция	Описание функции (подробнее см. в руководстве по эксплуатации)
	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Постоянная температура 60°С.
	ДВОЙНАЯ ЗОНА	Служит для расширения участка нагрева второй части овальных или прямоугольных конфорок.
	ICP	Служит для ускорения нагрева выбранной конфорки.
	БЫСТРОЕ ЗАКИПАНИЕ	Служит для быстрого доведения воды до кипения.
	СЛАБЫЙ НАГРЕВ	Постоянная температура 35°С.
1-10	ИНТЕНСИВНОСТЬ НАГРЕВА	-

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Когда духовка подключается к электрической сети впервые, или когда она вновь подключается после прерывания подачи электроэнергии, на дисплее горит "STOP".

Чтобы включить духовку:

- поверните ручку 1 в положение "0".
- нажмите кнопку 2. На дисплее высвечивается "--:--".

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ ПРИВЕДЕНО В ЛИСТКЕ ОПИСАНИЯ УСТРОЙСТВА ПРОГРАММИРОВАНИЯ.

ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	Функция	Предварительный нагрев (10 мин)	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время готовки (минут)
МЯСО Молодая баранина, козлятина, баранина		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Жаркое (телятина, свинина, говядина) (кг 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Курица, кролик, утка		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Индейка (кг 6) + уровень 3 поджаривание		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Гусь (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
РЫБА (ЦЕЛИКОМ) (1-2 кг) морской карась, окунь, тунец, лосось, форель		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
РЫБА (КУСКАМИ) (1 кг) меч-рыба, тунец, лосось, треска		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления мяса с использованием функций вентилятора и статической готовки рекомендуется также включать функцию поджаривания (уровни от 1 до 3).

ПРОДУКТЫ	Функция	Предварительный нагрев (10 мин)	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время готовки (минут)
ОВОЩИ Фаршированный перец		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
Фаршированные помидоры		-	2	190	50 - 60
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	35 - 45
Запеченный картофель		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Овощи, обжаренные в сухарях или тертом сыре (напр. фенхель, кочанная капуста, спаржа, сельдерей)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

ПРОДУКТЫ	Функция	Предварительный нагрев (10 мин)	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время готовки (минут)
СЛАДКИЕ БЛЮДА, ВЫПЕЧКА И ПРОЧ. Дрожжевое тесто (бисквит)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Пироги с начинкой (с сыром)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Торты		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Яблочный рулет		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Печенье		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Слойка с кремом		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Пироги с пряностями		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Лазанья		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Фруктовые пироги с начинкой напр. Ананас, персик		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Меренга		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Волованы (слоеные пирожки с мясом, рыбой и пр.)		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Суфле		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

ТАБЛИЦА ГОТОВКИ НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Функция	Предварительный нагрев (5 мин)	Уровень (считая снизу)	Уровень для поджаривания	Время готовки (минут)
Бифштекс из вырезки		X	4	5	35 - 45
Котлеты		X	4	5	30 - 40
Сосиски		X	4	5	30 - 40
Свинные отбивные		X	4	5	25 - 35
Рыба		X	4	5	30 - 40
Куриные ножки		X	4	5	35 - 40
Кебаб		X	4	5	30 - 35
Ребрышки		X	4	5	20 - 35
Половинки курицы		X	3	5	45 - 50
Половинки курицы		-	3	5	45 - 55
Целая курица		-	3	5	60 - 70
Жаркое (свинина, говядина)		-	3	5	75 - 90
Утка		-	2	5	80 - 90
Баранья ножка		-	3	5	90 - 120
Ростбиф		-	3	5	90 - 120
Запеченный картофель		-	3	5	40 - 50
Куски меч-рыбы		-	3	5	35 - 45