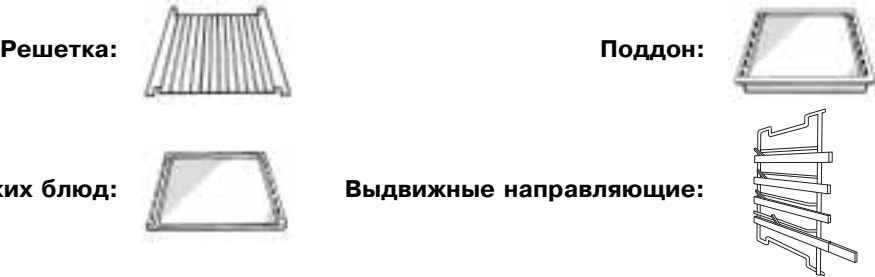
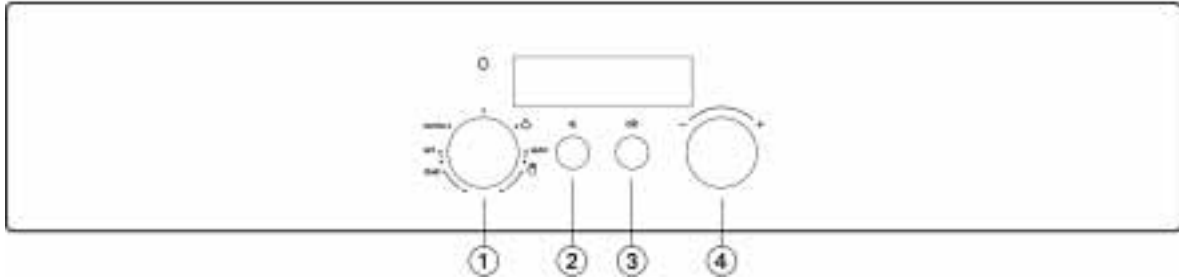




ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Ручка включения/выключения и выбора функций
- 2. Кнопка для отмены выбора или возврата к предыдущему.
- 3. Кнопка подтверждения
- 4. Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровень). Для просмотра функций.

- Убирающиеся кнопки**
- Чтобы пользоваться кнопкой, нажмите на нее в центре.
 - Кнопка выдвигается.
 - Поверните ее в нужное положение.
 - По завершению приготовления блюда поверните кнопку на 0 и нажмите на нее в центре для возврата в исходное положение.

Режимы работы духовки при ручном управлении			
Режим	Заданная температура	Регулируемая температура	Описание
СТАТИЧЕСКИЙ	200°C	50°C - 250°C	- Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. - Предварительно нагрейте духовку до желаемой температуры и поставьте блюда в духовку при появлении на дисплее соответствующего сообщения. - Рекомендуется использовать второй или третий уровень.
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	175°C	50°C - 250°C	- Для запекания блюд, расположенных не более чем на двух уровнях. - Рекомендуется блюда поменять местами, если это необходимо для их равномерной выпечки.
ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИЯ	160°C	50°C - 250°C	Для запекания блюд, которые требуют одинаковой температуры выпечки, на одном или некоторых уровнях без предварительного нагрева духовки (например: рыбы, овощей, сладких блюд), без передачи запаха.
ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	160°C	50°C - 250°C	Для запекания блюд на одном уровне (например: фруктов, тортов, запеканок, овощей, пиццы, птицы).
ГРИЛЬ	3	-	- Для жаренья отбивных, шашликов, 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. - Во время выпекания дверца духовки должна оставаться закрытой. - Для сбора брызг жира и меньшего образования дыма при запекании мясных блюд налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. - Блюда рекомендуется переворачивать во время запекания.
ТУРБОГРИЛЬ	3	-	- 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. - Во время выпекания дверца духовки должна оставаться закрытой. - Для сбора брызг жира и меньшего образования дыма при запекании мясных блюд налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. - Во время выпекания мясо рекомендуется переворачивать.
БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	200°C	50°C - 250°C	- Для ускоренного предварительного нагрева духовки. - Во время нагрева происходит последовательное зажигание ячеек графического индикатора . - При достижении заданной температуры подается звуковой сигнал, указывающий на то, что произошел автоматический переход к режиму работы духовки СТАТИЧЕСКИЙ.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Жаркое (телятина, свинина, говядина) (1 кг)		X	2	200	95 - 110
		X	3	200	100 - 110
		X	2	200	90 - 100
Курица, кролик, утка		X	2	200	80 - 90
		X	2	190	80 - 90
		X	2	200	85 - 95
Индейка (4-6 кг) + уровень 3 поджаривание		X	1	200	160 - 180
		X	1	200	160 - 180
		X	1	210	180 - 190
Гусь (2 кг)		X	2	210	100 - 130
		X	1	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
РЫБА (ЦЕЛИКОМ) (1-2 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска		X	2	200	45 - 55
		X	3	190	45 - 55
		X	2	200	50 - 60
РЫБА (КУСКАМИ) (1 кг) Рыба-меч, тунец		X	2	200	40 - 50
		X	3	190	40 - 50
		X	3	200	40 - 50
ОВОЩИ Фаршированные перец и помидоры		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
Жареный картофель		X	2	220	50 - 60
		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	40 - 50
СЛАДКИЕ БЛЮДА, кондитерские изделия и т.п. Пироги из дрожжевого теста		X	2	190	40 - 50
		X	1	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Пироги с начинкой (творожной/сырной)		X	2	190	80 - 90
		X	2	180	70 - 80
		X	2	180	80 - 90
Песочный торт (с джемом, фруктами)		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Струдель		X	2	200	50 - 55
		X	1 - 3	200	50 - 55
		X	2	200	50 - 55
Бисквитное печенье		X	2	170	20 - 30
		X	1 - 3	200	20 - 30
		X	2	200	20 - 30
Эклеры		X	2	180	35 - 45
		X	1 - 3	180	35 - 45
		X	2	180	40 - 50

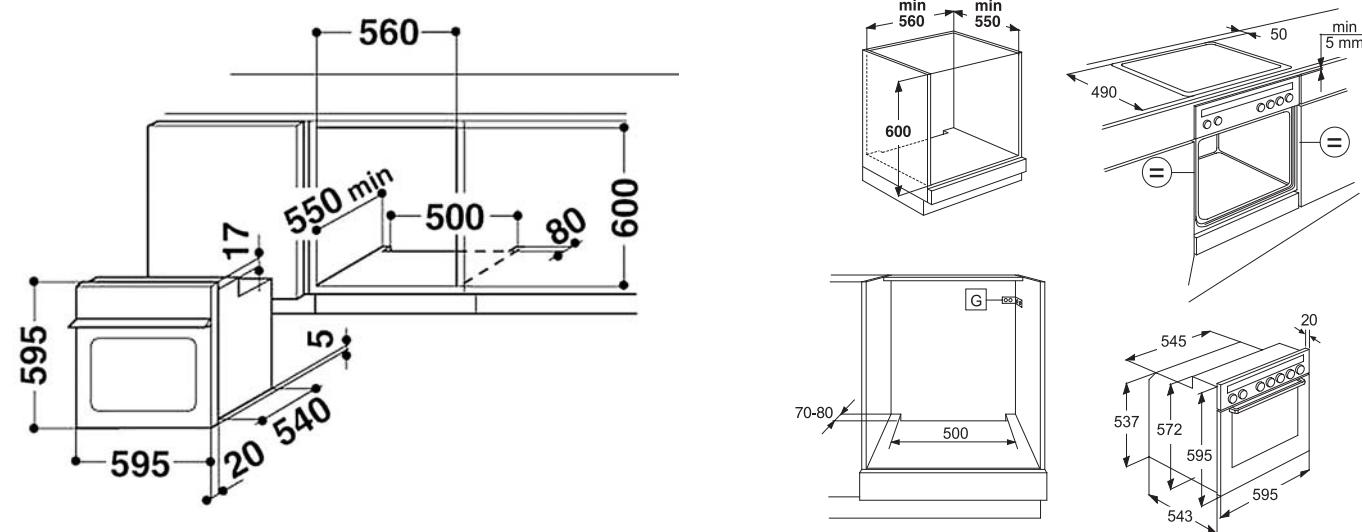
БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
Соленые пироги		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Лазанья		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
		X	2	200	45 - 60
Пироги с фруктовой начинкой, например. ананасом, персиками		X	2	190	50 - 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

ЗАПЕКАНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Уровень мощности	Время приготовления (минуты)
Отбивные		X	4	5	35 - 45
Отбивные котлеты		X	4	5	30 - 40
Сосиски		X	3 - 4	5	30 - 40
Бифштексы		X	4	5	35 - 45
Рыба (кусками)		X	3 - 4	5	35 - 45
Куриные окорочка		X	3 - 4	5	40 - 50
Шашлыки		X	3 - 4	5	40 - 50
Ребра		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 Половинки курицы		X	3	5	45 - 55
1/2 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
Ягнячья ножка		X	3	5	70 - 80
Ростбиф		X	3	5	50 - 60
Жареный картофель		X	3	5	50 - 60
Рыба (дората, форель)		X	3	5	50 - 60

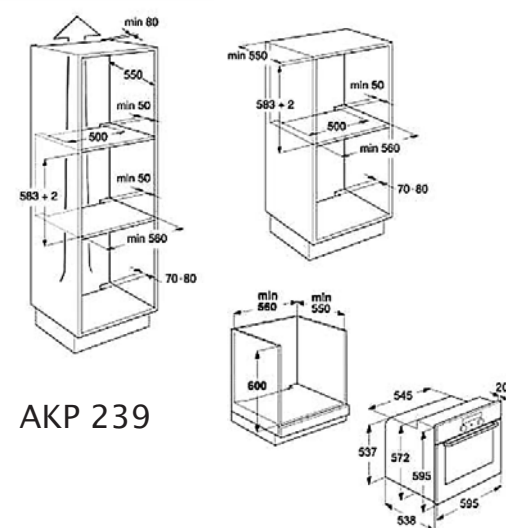
ПРИМЕЧАНИЕ: Приведенные значения времени и температуры даны для справки.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

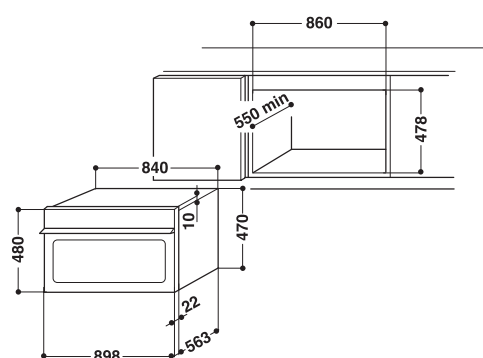


AKZ 498 – AKZ 669 – AKZ 447 – AKZ 448 –
AKZ 472 – AKZ 431 – AKP 230 – AKP 120 –
AKP 144 – AKP 145 – AKZ 587 – AKZ 531 – AKP 311

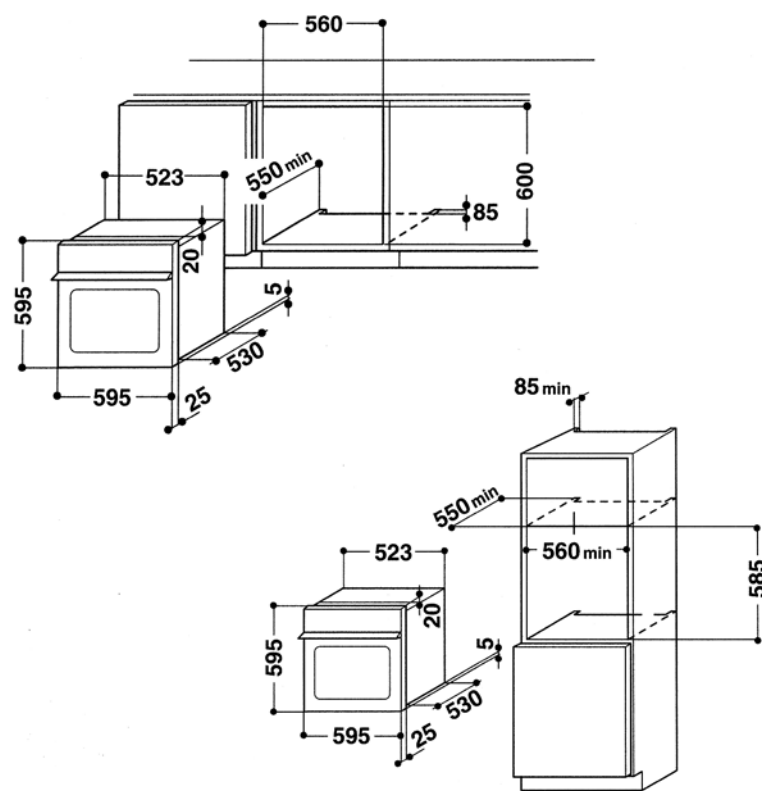
AKP 335



AKP 239

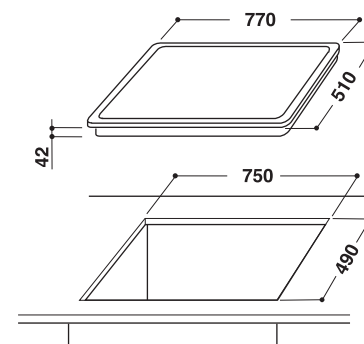


AKG 659

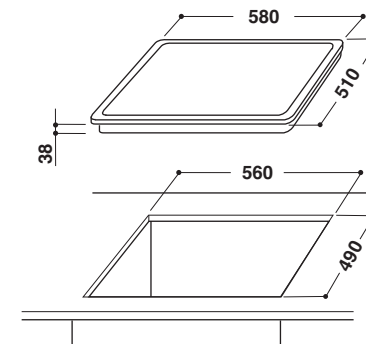


AKG 644

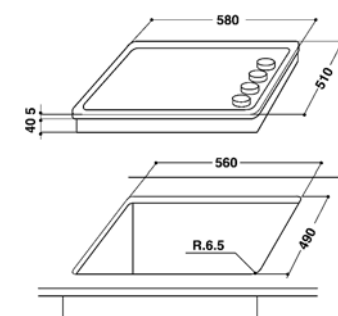
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



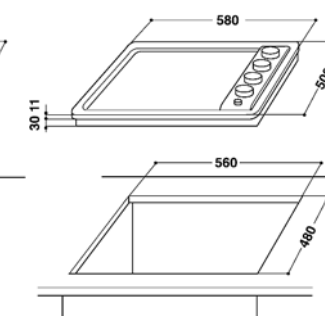
AKT 892



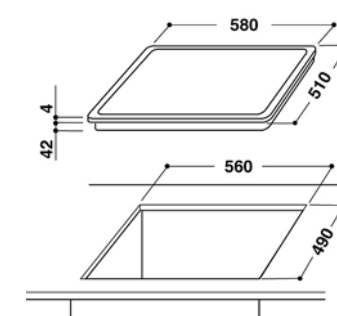
AKT 108



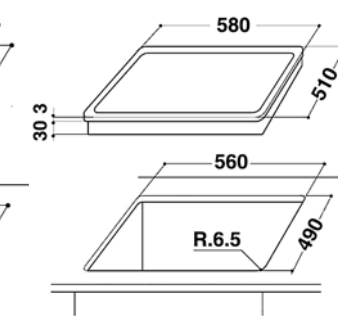
AKM 613 – AKR 105 –
AKM 403



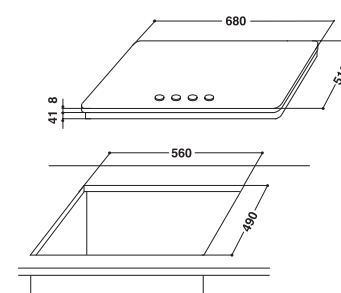
AKM 260



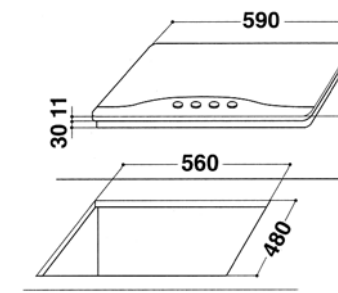
AKT 808 – AKT 810 –
AKT 820



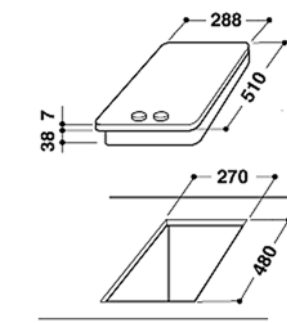
AKM 330



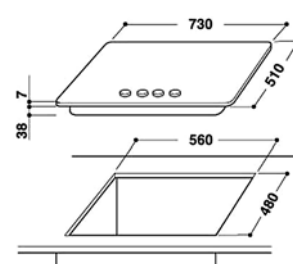
AKM 441 – AKR 302 –
AKM 434



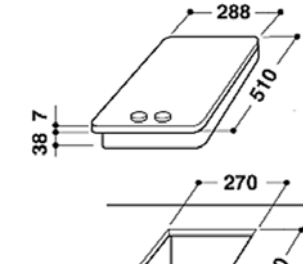
AKM 533 – AKM 513 – AKM 520



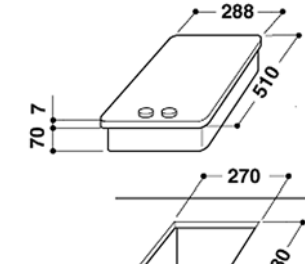
AKT 305 – AKT 301



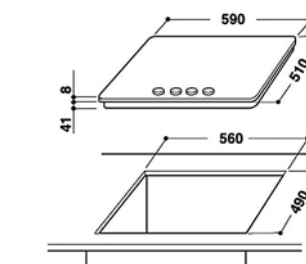
AKT 797



AKT 310 – AKT 315 –
AKT 320



AKT 325



AKT 424