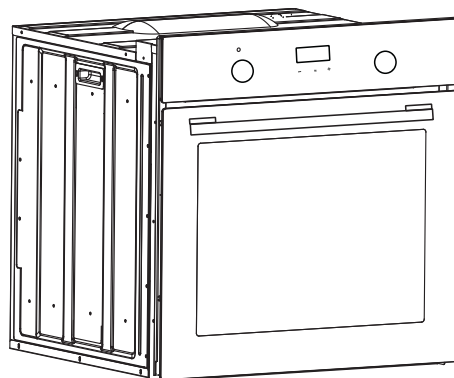


# ASCOLI

OB76S-\*\*FD7\*  
OB76C-\*\*FTD8\*

---



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

### ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

## **УВАЖАЕМЫЙ, ПОКУПАТЕЛЬ!**

Поздравляем Вас с покупкой. Наши товары исключительно просты в использовании и чрезвычайно эффективны. После прочтения инструкции по эксплуатации, управление духовкой не составит Вам труда.

Перед упаковкой и отправкой от производителя плита была тщательно проверена на предмет безопасности и функциональности.

Настоящая инструкция была разработана для того, чтобы помочь вам научиться обращаться с электроприбором. Поэтому во избежание возможных несчастных случаев перед тем, как устанавливать прибор мы просим вас внимательно ее прочитать.

Пожалуйста, сохраняйте данную инструкцию в надежном месте, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии.

Необходимо соблюдать инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать возможных несчастных случаев.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Правила техники безопасности.....	<b>4</b>
Экономия электроэнергии.....	<b>5</b>
Распаковка .....	<b>5</b>
Утилизация прибора.....	<b>5</b>
Описание прибора.....	<b>6</b>
Монтаж.....	<b>7</b>
Эксплуатация.....	<b>9</b>
Первое использование.....	<b>9</b>
Электронный программатор.....	<b>9</b>
Функции духового шкафа.....	<b>14</b>
Обслуживание и уход.....	<b>15</b>
Поведение в чрезвычайной ситуации.....	<b>18</b>
Приготовление выпечки в духовке.....	<b>19</b>
Техническая информация.....	<b>24</b>

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор сильно нагревается при приготовлении пищи. Будьте осторожны, не прикасайтесь к внутренним нагревательным элементам духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** при использовании открытые части данного прибора нагреваются. Чтобы избежать получения ожогов, не подпускайте детей к прибору.
- Шнур питания соседних приборов может быть поврежден конфорками или посторонними предметами между дверцами духовки и вызвать короткое замыкание, поэтому держите их на безопасном расстоянии от прибора.
- Никогда не ставьте противни весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Не используйте духовку с технической неисправностью, после возникновения технической неисправности отключите питание и сообщите о неисправности в сервисный центр для осуществления ремонта.
- Никогда не очищайте духовку с помощью парогенератором высокого давления, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла двери, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Правила и положения, содержащиеся в данной инструкции, должны строго соблюдаться. Не позволяйте пользоваться духовкой людям, которые не знакомы с содержанием данной инструкции по эксплуатации.
- Во время использования прибор нагревается, избегайте прикосновений к нагревательным элементам внутри духовки.
- Если шнур питания поврежден, во избежание возникновения опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией.
- Устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта использования электрических духовок, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с электрической духовкой.
- **ВНИМАНИЕ:** перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать меры предосторожности, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети до 8 лет должны находиться вдали от духовки или под постоянным присмотром.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или если они находятся под контролем или проинструктированы касательно безопасного использования устройства и понимания опасностей. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Открытые детали могут нагреваться во время использования.

- Маленьких детей следует держать подальше.
- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать меры предосторожности, чтобы избежать прикосновений к нагревательным элементам внутри духовки.

## ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Правильное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде.

### КАК СЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ:

- Используйте остаточное тепло из духовки. Если время приготовления больше 40 минут, выключите духовку за 10 минут до времени окончания. Важно при использовании таймера установить соответственно более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духовки закрыта правильно. Тепло может просочиться через утечки на уплотнителях дверцы. Убирайте все утечки сразу же.
- Не устанавливайте духовку в непосредственной близости от холодильников / морозильников. В противном случае потребление энергии возрастает чрезмерно.

### РАСПАКОВКА



Во время транспортировки использовалась защитная упаковка для защиты устройства от любых повреждений.

После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически чистыми; на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

### Внимание!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т. д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

## ВЫВЕДЕНИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



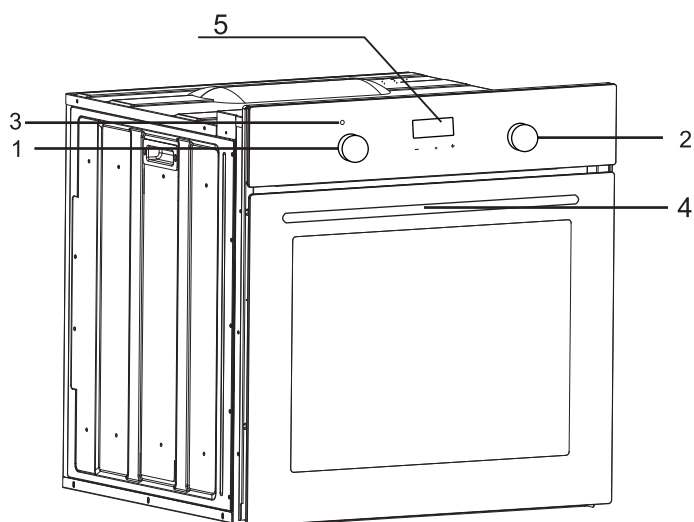
Старые приборы не должны просто утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами, а должны быть доставлены в центр сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Знак, указанный на изделии, в инструкции по эксплуатации или на упаковке, показывает, что они пригодны для переработки.

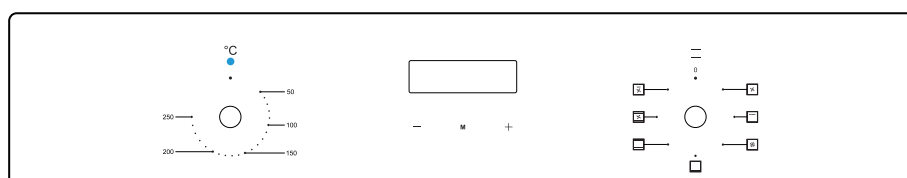
Материалы, используемые внутри устройства, подлежат вторичной переработке и имеют соответствующую информацию. Перерабатывая материалы или другие детали из использованных устройств, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информация о соответствующих центрах утилизации использованных устройств может быть предоставлена вашим местным органом власти.

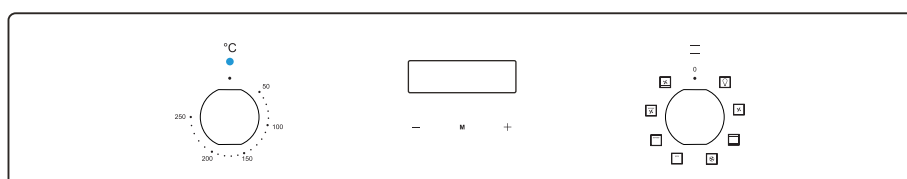
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Ручка регулятора температуры
2. Ручка выбора функции духовки
3. Красный световой сигнал температуры духовки
4. Ручка двери духовки
5. Электронный программатор



OB76S

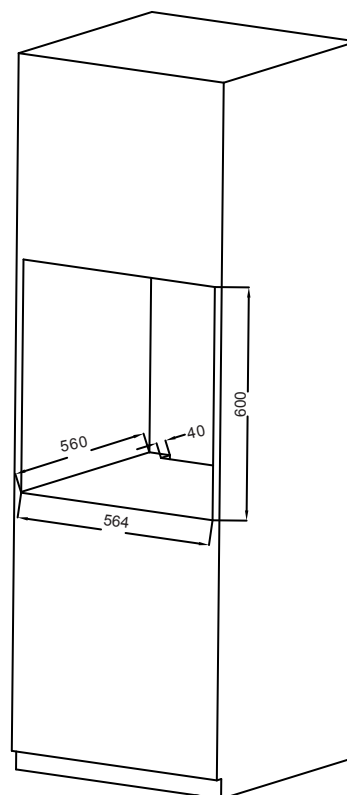
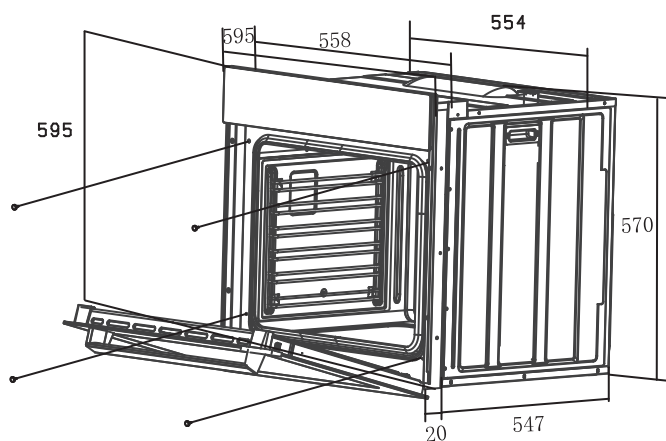


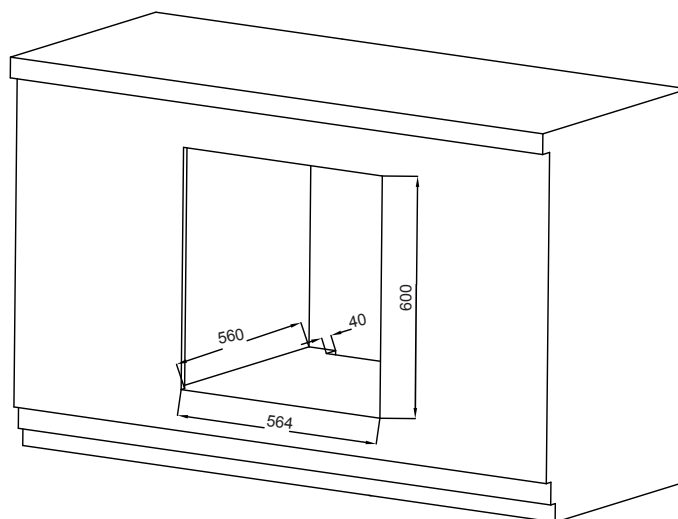
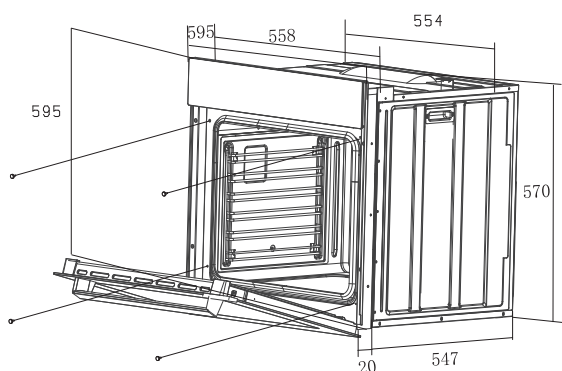
OB76C

# МОНТАЖ

## Установка духовки

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию в соответствии с действующими техническими условиями.
- Главный провод за духовкой должен быть размещен таким образом, чтобы он не касался задней панели духовки из-за ее высокой температуры, повышающейся в результате работы духовки.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, скрепки и т. д.) в недоступное для детей место, поскольку они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться от фольги.
- Это встраиваемый духовой шкаф, что означает, что его заднюю стенку и одну боковую стенку можно разместить рядом с высоким мебельным гарнитуром или стеной. Облицовка, используемая на встроенной мебели, должна быть прикреплена с помощью термостойкого клея (100°C). Это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, вы должны оставить около 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена за духовкой должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы ее задняя сторона может нагреваться примерно на 50 °C выше температуры окружающей среды.
- Сделайте отверстие с размерами, указанными на схеме для установки духовки.
- Прибор должен быть заземлен.
- Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами.





## Подключение к электросети

### **Предупреждение!**

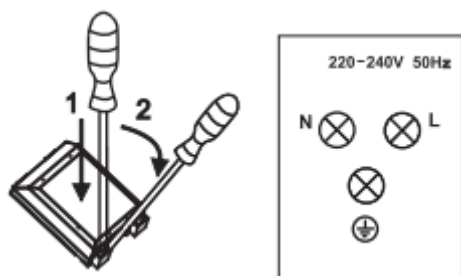
Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным и уполномоченным электриком. Никаких вмешательств или преднамеренных изменений в электроснабжении не должно быть.

- Перед попыткой подключения проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
- Длина сетевого провода должна быть не менее 1,5 м.
- Заземляющий провод должен быть установлен таким образом, чтобы его можно было последним выдернуть в случае выхода из строя предохранительного устройства сетевого провода.
- Сетевой шнур позади духовки должен быть расположен таким образом, чтобы не касаться задней панели духовки из-за тепла, которое она выделяет во время работы.
- Кабель правильного номинального размера должен использоваться с кабелем типоразмера HO5VV-F 3×1,5 мм<sup>2</sup>. Заземляющий провод должен быть длиннее других проводов.
- Средства для отключения от питающей сети, имеющие контактное разделение во всех полюсах, которые обеспечивают полное отключение при перенапряжении фиксированной проводки в соответствии с правилами монтажа.

### **Подключение (уполномоченным электриком)**

- С помощью отвертки откройте крышку разъема на задней панели устройства. Освободите два замка, расположенных по обе стороны от нижней части разъема.
- Сетевой провод должен быть проведен через предохранитель, предохраняющий кабель сетевого провода от отсоединения.
- Надежно затяните предохранитель и закройте крышку разъема.





Расцветка проводов

L = внешние провода под напряжением, обычно черного, коричневого цвета.

N = нейтральный

Цвет обычно синий.

Будьте осторожны с правильным N-соединением!



E = провод заземления, цвет зеленый / желтый.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

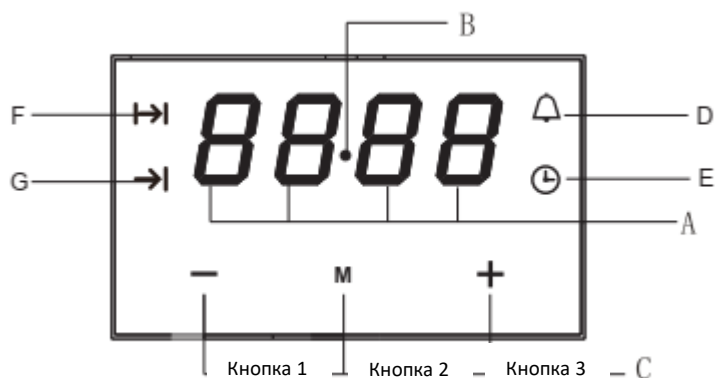
### Перед началом использования

- Очистите камеру духовки от заводских средств консервации.
- Выньте содержимое духовки и промойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Прогрейте духовку (250°C, в течение 30 минут), удалите загрязнения и тщательно помойте.

### Внимание!

**При первом нагревании в духовом шкафу появляется дым и специфический запах. Это исчезнет примерно через 30 минут.**

### Электронный программатор



A - Поле отображения

B - Иконка секунд

D - Таймер

E - Текущее время

F - Время приготовления

G - Конец времени приготовления

M - Функция

- Уменьшить числа на цифровом дисплее

+ Увеличить числа на цифровом дисплее

## Установка времени

1. При включении отображается «12.00» и  мигает.



2. Текущее время может быть установлено с помощью кнопок 1 и 3, через 5 секунд после установки времени, новые данные будут сохранены.

## Таймер

Таймер может быть активирован в любое время и с любой функцией. Время может быть установлено от 1 минуты до 23 часов 59 минут.


Чтобы установить таймер, вы должны:

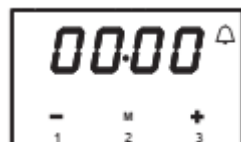
1. Нажать кнопку 2, мигает лампочка . Ввести настройки таймера.




2. Установить таймер, используя кнопки 1 и 2.




3. Через 5 секунд после установки времени или непосредственно нажать кнопку 2, функция сигнала  включена. Ваша настройка сохранена.



4. Когда установленное время истекло, звуковой сигнал будет активирован, и функция сигнала  снова начнет мигать.



5. Нажмите любую кнопку, функция сигнала  и звуковой сигнал погаснут. Или сигнал тревоги автоматически отключится через 2 минуты.

## **Внимание!**

Помимо временного сигнала, любые сигналы могут быть отключены нажатием любой кнопки. Если звуковой сигнал не выключается вручную, он будет выключен автоматически через 2 минуты.

## Полуавтоматический режим работы

Чтобы духовка отключилась в установленное время или после установленного времени, следует:

1. Установить ручку функций духовки и ручку регулировки температуры в положения, в которых должна работать духовка.
2. Нажать на функциональную кнопку, духовка включится, и функция сигнала  $\rightarrow|$  начнет мигать.
3. Установить требуемое время работы кнопками 1 и 3, в пределах от 1 минуты до 10 часов.
4. Или дважды нажать кнопку «РЕЖИМ». Тогда на дисплее будет мигать индикатор  $\rightarrow|$ . Установите время окончания с помощью кнопок 1 и 3.
5. Установленное время будет сохранено в памяти устройства по истечении около 5 сек.
6. По истечении установленного времени духовка отключится автоматически, включится звуковой сигнал.
7. Нажать любую кнопку, звуковой сигнал и индикатор  $\rightarrow|$  исчезнут. Или звуковой сигнал отключится автоматически по истечению 2 минут.

### **Внимание!**

- Диапазон времени приготовления и времени окончания приготовления:  
Диапазон времени приготовления:  $0 < t \leq 10$  часов  
Диапазон времени окончания приготовления: текущее время < время окончания приготовления  $\leq$  текущее время + ожиданиевремя + время приготовления  
Время ожидания = время окончания приготовления - время приготовления
- При использовании полуавтоматического режима работы установить или время приготовления, или конец времени приготовления.
- Если вы установите время приготовления на 0 или установите время окончания приготовления на текущее время, автоматическая функция будет отключена.
- После отключения автоматической функции время приготовления до 0, время окончания приготовления и текущее время остаются неизменными.

### **Например:**

Текущее время составляет 2:00, необходимо, чтобы духовка работала 3 часа, время окончания приготовления установлено на 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).



Существует два способа это сделать:

Первый способ:

1. Установите время приготовления, используя кнопки 1 и 3.



2. Конец времени приготовления автоматически меняется на 5:00.

Второй способ:

1. Установите время приготовления, используя кнопки 1 и 3.



2. Время приготовления автоматически меняется на 3:00. Через 5 секунд после установки автоматическая функция включается. 3 часа спустя текущее время показывает 5:00. Звуковой сигнал активирован.

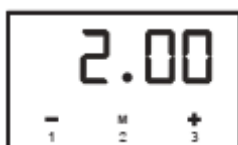
### **Автоматический режим работы**

Чтобы духовка включилась на определённое время работы и в установленное время отключилась, следует установить время работы и час завершения работы:

1. Установить ручку функций духовки и ручку регулировки температуры в положения, в которых должна работать духовка.
2. Нажимать на кнопку 2, духовой шкаф включится, и функция сигнала I->I начнет мигать.
3. Нажимать на кнопку 1 или 3 для установки времени приготовления в пределах диапазона от 1 минуты до 10 часов.
4. И нажимать на кнопку 2, на дисплее загорится индикатор ->I. Установить время приготовления, используя кнопки 1 и 3.
5. Установленное время будет сохранено в памяти устройства по истечении около 5 сек., индикаторы I->I и ->I включены.
6. После истечения времени завершения работы духовка автоматически отключится, включится звуковой сигнал, индикатор I->I погаснет.
7. Нажимать любую кнопку, звуковой сигнал и индикатор ->I выключится, или звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты.

### Например:

Если текущее время составляет 2:00; время приготовления устанавливается на 3 часа; конец времени приготовления - 10:00, время работы составит 7:00 (7:00=10:00-3:00).



1. Установите время приготовления на «3:00» с помощью кнопок 1 и 3.



2. Установите конец времени приготовления на «10:00» с помощью кнопок 1 и 3.



3. Автоматическая функция включится через 5 секунд после установления.



4. Когда будет 7:00, духовка начнет работать.



5. Когда будет 10:00 включится звуковой сигнал. Духовка отключается автоматически.



### **Внимание!**

- Конец времени приготовления > текущее время + время приготовления <= 10 часов

- Должно быть установлено время приготовления не менее одной минуты, время приготовления и время окончания приготовления.
- Если время приготовления установлено на 0 или время окончания приготовления установлено на текущее время, автоматическая функция будет отключена.
- После отключения автоматической функции время приготовления до 0, время окончания приготовления и текущее время остаются неизменными.

## ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовка управляется ручкой функции и ручкой контроля температуры.

### **Внимание!**

При выборе любой функции нагрева духовка будет включена только после того, как температура будет установлена ручкой управления температурой.

### **Возможные положения ручки**



#### **Включен гриль**

Эта функция обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что вызывает более интенсивное подрумянивание блюда и позволяет готовить на гриле большие порции.



#### **Усиленный гриль** (Включен гриль и верхний нагревательный элемент)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе.

Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

### **Предупреждение!**

При использовании функции Гриль необходимо, чтобы дверца духовки была закрыта.

### **Предупреждение!**

Когда работает гриль, его доступные части сильно нагреваются. Лучше не подпускать детей к духовому шкафу.



#### **Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели**

Установка ручки в это положение обеспечивает функцию приготовления пищи. Конвенциональная духовка с вентилятором.

 **Включен вентилятор (Размораживание)**

Включен только вентилятор. Вы можете охлаждать еду или камеру духовки, или размораживать продукты.

 **Конвекция с кольцевым нагревательным элементом**

Эта функция позволяет принудительно нагревать духовку с помощью термостата, который находится в центральной части камеры духового шкафа. Нагрев духовки таким образом обеспечивает циркуляцию тепла вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущество такого способа нагрева:

- сокращение времени нагрева духовки и начальной стадии нагрева.
- Возможность выпекать одновременно на двух уровнях приготовления.
- Сокращение количества жиров и соков, выходящих из мясных блюд, что приводит к улучшению вкуса.

 **Включены верхний и нижний нагреватели**

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

 **Включен нижний нагреватель**

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем.

 **Гриль и конвекция**

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда.

 **Включен вентилятор нижний нагревательный элемент**

В этом режиме духовка активирует функцию нижнего нагревателя и вентилятора.

Режим полезен для небольшого количества выпечки и приготовления консервированных фруктов и овощей

**Внимание!**

Если была выбрана функция с вентилятором, но регулятор температуры установлен в ноль, будет включен только вентилятор.

С помощью этой функции вы можете охладить блюдо или камеру духового шкафа.

 **Независимое освещение**

При выборе этой функции в духовке включается только лампочка.

## **ТУРБОГРИЛЬ**

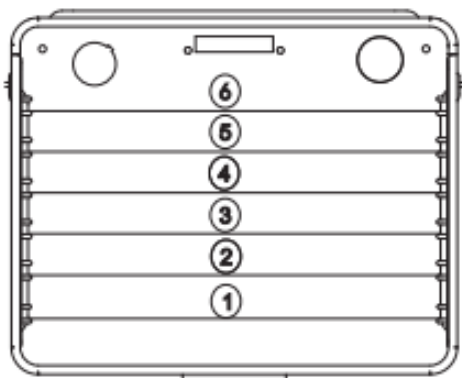
Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор.

### **Уровни духовки**

Формы для выпечки и принадлежности (решетка для духовки, противень и т. Д.) Можно вставлять в духовку на 6 уровнях.

Соответствующие уровни указаны на картинке.

Всегда считайте уровни снизу вверх!



## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

Аккуратность пользователя и поддержание духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой духовку нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „0”. Чистку можно производить только после того, как духовка остынет.

- Духовку следует чистить после каждого использования.
- Полностью охладите духовку перед чисткой.
- Никогда не очищайте устройство с помощью горячего парового очистителя под давлением.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка**
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  - закрыть дверцу духовки,
  - ручку регулятора температуры установить в положение 100°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
  - нагревать камеру духовки около 30 минут,
  - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.



## **Внимание!**

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы.

### **Замена лампочки освещения духовки**

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Если духовой шкаф использовался, дайте камере духовки и нагревательным элементам остыть, прежде чем пытаться проводить техническое обслуживание.

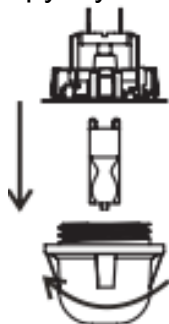
Замена лампочки

- Открутите защитную крышку. В этот момент мы рекомендуем вымыть и высушить стеклянную крышку.
- Осторожно удалите старую лампу и вставьте новую колбу, подходящую для высоких температур (300°C), имеющую следующие характеристики: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, фитинг G9.
- Установите защитную крышку.

### **ВАЖНО**

Никогда не используйте отвертки или другие предметы для снятия крышки.

Это может повредить эмаль духового шкафа или патрона. Удалить только вручную.



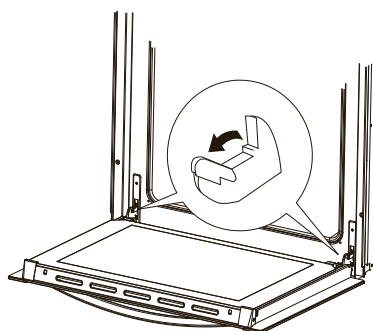
### **ВАЖНО**

Никогда не заменяйте лампу голыми руками, так как загрязнение пальцами может привести к преждевременному выходу из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

Пожалуйста, обратите внимание:  
Замена лампы не покрывается вашей гарантией.  
Снятие дверцы

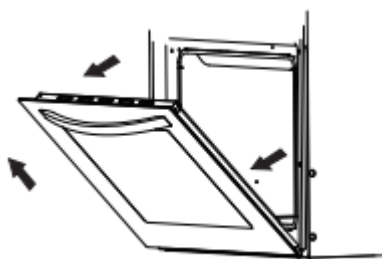
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу.

Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли.



Отодвинуть предохранители петель

## Снятие дверцы



## Снятие внутреннего стекла

Открутите пластиковую защелку в углу в верхней части двери. Далее достаньте стекло из второго блокирующего механизма и снимите. После очистки вставьте и заблокируйте стеклянную панель и ввинтите механизм блокировки.



## Снятие внутреннего стекла

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В случае аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты.
- Обратиться в сервисный центр
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, проверьте следующие пункты, представленные в таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Прибор не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить на новый
	Выбрать неправильную функцию.	Проверить, установлена ли функциональная ручка, ручка температуры в правильное положение.
2. Дисплей таймера показывает „00.00”.	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и обслуживание)

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ В ДУХОВКЕ

## Выпечка

Наиболее подходящим положением для выпекания является применение как верхнего, так и нижнего нагревателя или горячего воздуха.

### Предупреждение!

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами;
- В случае, если вы не можете найти какой-либо конкретный тип пирога в таблицах, используйте информацию, доступную для другого наиболее похожего типа пирога.

### **Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателя.**

- Используйте только один уровень.
- Это положение особенно подходит для выпечки сухого теста, хлеба и пирожных. Используйте темные противни. Светлые противни отражают тепло, а выпечка не подрумянивается.
- Всегда ставьте противни на решетку. Снимайте решетку только в том случае, если выпечка кладется на плоский противень для бисквита, который идет в комплекте с прибором.
- Предварительный нагрев сокращает время выпекания. Не ставьте пирог в духовку, пока не будет достигнута нужная температура.

## Практические советы

Пирог готов?

Проткните пирог деревянной шпажкой в самом тонком месте, если тесто не прилипло, пирог готов. Отключите духовку и используйте остаточное тепло.

**Пирог упал**

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Соблюдайте время смешивания, особенно при использовании электрических кухонных миксеров.

**Пирог слишком светлый снизу**

Используйте темные противни в следующий раз или переставьте противень на один уровень ниже, или включите нижний нагреватель незадолго до завершения приготовления.



**Чизкейк недопечен**

В следующий раз уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.

**Предупреждения относительно таблиц**

- В таблицах указан температурный диапазон. Всегда сначала выбирайте более низкую температуру. Вы всегда можете добавить температуру, если нужно.
- Время выпекания является ориентировочным.
- Звездочка указывает, что духовку необходимо предварительно нагреть.

#### Таблица выпечки

Вид выпечки	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C) 	Уровень (снизу вверх)	Температура(°C) 	Время выпекания (в мин.)
<b>Сладкая выпечка</b>					
Пирог с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Круглый пирог	2	160-170	2	150-160	60-70
Древесный пирог (открытый)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (открытый)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Лепешка	3	190-200	3	170-180	25-35
Фруктовая смесь Тесто	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Рулет с вареньем	3	190-200	3	170-180	15-25
Фанат	3	160-170	3	150-160	25-35
Жгут	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Слоеная паста	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Соленая выпечка</b>					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
<b>Печенье</b>					
Тминный рулет	3	180-190	3	160-170	15-25
Булочки	3	180-190	3	160-170	20-30
Дрожжевое слоеное тесто	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеное тесто	3	200-210	3	180-200	20-30
Кремовая слойка	3	190-210	3	170-200	25-45
<b>Замороженная выпечка</b>					
Яблочный пирог, сырный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Чипсы для духовки	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри	2	210-230	3	200-220	20-35

#### Поджаривание мяса

Наилучшие результаты достигаются при использовании как верхних, так и нижних элементов.

Наилучший режим нагрева для каждого типа жаровни указан жирным шрифтом в таблице.

## Советы по жарке

- Для достижения наилучших результатов используйте легкие эмалированные кастрюли, жаропрочные стеклянные кастрюли, глиняную или чугунную посуду.
- Поскольку блюда из нержавеющей стали отражают тепло, их использование не рекомендуется.
- Если накрыть мясо или завернуть его в фольгу, оно сохранит свои соки, а духовка останется чистой.
- Мясо будет приготовлено быстрее, если его оставить открытым. Большой кусок можно положить непосредственно на решетку, поднос поставить ниже для того, чтобы собирать соки и растопленный жир.

## Будьте внимательны при жарке!

В таблице для жарки мяса указаны предполагаемые температуры, уровень и время. Время приготовления сильно зависит от вида мяса, его размера и качества. Таким образом, вы можете вносить некоторые изменения.

- Обжарка больших кусков мяса может привести к чрезмерному приготовлению на пару и образованию конденсата на дверце духовки. Это вполне нормально и не влияет на работу духовки. Однако после завершения жарки тщательно протрите дверцу духовки и стекло.
- Добавьте столько жидкости, сколько необходимо, чтобы предотвратить пригорание сока, капающего с мяса. Жаркое должно регулярно проверяться и при необходимости добавлять жидкость.
- Примерно в середине указанного времени переверните мясо, особенно если вы используете блюдо, требующее глубокого обжаривания.
- При обжаривании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень и вставьте обе в направляющую. Нижний противень будет собирать капающий жир.
- Никогда не оставляйте мясо для охлаждения в духовке, так как это может привести к образованию конденсата и коррозии духовки.

## Таблица с параметрами жарки мяса

Вид мяса	Вес (в граммах)	Уровень (снизу вверх)	Темп.(°C) 	Время жарки (в мин.)	Темп.(°C) 	Время жарки (в мин.)
<b>Говядина</b>						
Говяжья вырезка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф, с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф, полная прожарка	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
<b>Свинина</b>						
Свинина жареная с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160

Пашина	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Фарш мясной жареный	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячья рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Ягненок</b>						
Бараньи ребра	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Лопаточная кость баранины	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Дичь</b>						
Заячьи ребра	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Окорок кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Домашняя птица</b>						
Цыпленок целый	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целая	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## Блюда на гриле


- Принимайте дополнительные меры предосторожности при приготовлении на гриле. Интенсивное тепло от инфракрасного элемента делает духовку и ее части очень горячими. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю.
- Перфорированное блюдо может вызвать разбрызгивание горячего жира (колбаски). Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы предотвратить ожоги кожи и защитить глаза.
- Контролируйте гриль в любое время. Чрезмерное тепло может быстро сжечь вашу еду и спровоцировать пожар.
- Не подпускайте детей близко к грилю.

Нагреватель гриля особенно подходит для приготовления нежирных колбас, мясного и рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания и образования хрустящей жареной корочки.

## Практические советы для приготовления на гриле

- Приготовление гриля должно выполняться при закрытой дверце духовки.
- В таблицах для гриля указаны рекомендуемая температура, ориентировочные уровни и время приготовления, которые могут варьироваться в зависимости от веса и качества мяса.
- Нагревательный элемент гриля следует предварительно разогреть в течение 3 минут.
- Смажьте маслом решетку гриля перед тем, как положить на нее еду, чтобы избежать прилипания пищи к решетке.
- Поместите мясо на решетку, затем поместите противень для сбора жира под решетку. Вставьте оба противня в направляющие духовки.
- Переверните мясо по истечении половины времени приготовления на гриле. Более тонкие ломтики необходимо перевернуть один раз, для больших кусков вам может потребоваться повторить процедуру. Всегда используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать потери лишнего сока из мяса.
- Темное говяжье мясо готовится на гриле быстрее, чем свинина или телятина.
- Чистите гриль, духовку и аксессуары каждый раз после использования.

## Таблица для гриля

Вид мяса для гриля	Вес (в граммах)	Уровень (снизу вверх)	Темп. (°C) 	Время приготовления на гриле (в мин.)
Мясо и колбаски				
2 бифштекса, с кровью	400	5	240	14-16
2 бифштекса, средней прожарки	400	5	240	16-20
2 бифштекса, полная прожарка	400	5	240	20-23
2 филе свиного скрага	350	5	240	19-23
2 свиных отбивных	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 гриль колбаски	400	5	240	9-14
2 ломтика мясного сыра	400	5	240	9-13
1 курица, наполовину	1400	3	240-250	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10-13
Тост				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич	600	5	240	4-7

Мясо / птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Жаркое из свинины	1500	3	160-180	90-120
Свиной скраг	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф / филе	1500	3	190-200	40-80

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Модель	OB76C/OB76S
Уровень напряжения	220-240 В 50 Гц
Суммарная мощность	2000 Вт
Верхний нагревательный элемент	850 Вт
Нагревательный элемент гриля	1100 Вт
Нижний нагревательный элемент	1150 Вт
Круговой элемент	1600 Вт
Вентилятор	●



**Производитель:** MAGICAPPLANCE CORPORATION Адрес: Italy Industrial Park, Tangkou Road, Economic And Technology Zone, Hefei, China.

**Импортер:** ООО "АСКОЛИ КУХОННЫЕ СИСТЕМЫ" Россия, Москва, Проспект Мира, д.106, ком. 28 (офис 321) телефон +7 (495) 682 48 77