

RUS Руководство по эксплуатации

КОМБИНИРОВАННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

DKR4741B

DKR4741H

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте незабываемые эмоции при работе с нашими приборами.

Наша техника привлекает внимание с первого взгляда, а непревзойденное качество дизайна говорит само за себя. Благодаря неподвластному времени стилю и изысканному покрытию каждый элемент дизайна становится шедевром, при этом гармонично сочетаясь с остальными деталями. К этим приборам так и хочется прикоснуться!

Дизайн продукции De Dietrich базируется на использовании надежного и высококачественного сырья. Наш принцип – применять в работе только лучшие материалы.

Объединяя самые современные технологии и благородные материалы, мы производим первоклассные приборы, которые помогут Вам максимально раскрыть кулинарные способности и получить удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:

www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



Список авторизованных дилеров De Dietrich

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 УСТАНОВКА	6
Выбор места и встраивание	6
Электроподключение	7
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	8
Панель управления и дисплей	9
Блокировка кнопок	9
Принадлежности (в соответствии с моделью)	10
Специальный противень для приготовления продуктов питания исключительно на пару	10
Отсек для заполнения	11
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	12
Первый запуск	12
Меню настроек (в соответствии с моделью)	12
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	13
Начало приготовления	15
6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	16
Функция дегидратации	16
7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
Описание автоматических режимов	17
Описание категорий блюд	18
Начало автоматического приготовления	22
Обычный режим приготовления	22
8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	23
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)	23
избранное	23
Функция таймера	23
9 УХОД	24
Очистка и уход	24
Самоочистка при помощи пиролиза	26
Функция опустошение	26
Функция очистки от накипи	27
Замена лампочки	28
10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	29
11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350:	30

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Этот прибор должен устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все принадлежности и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы. Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

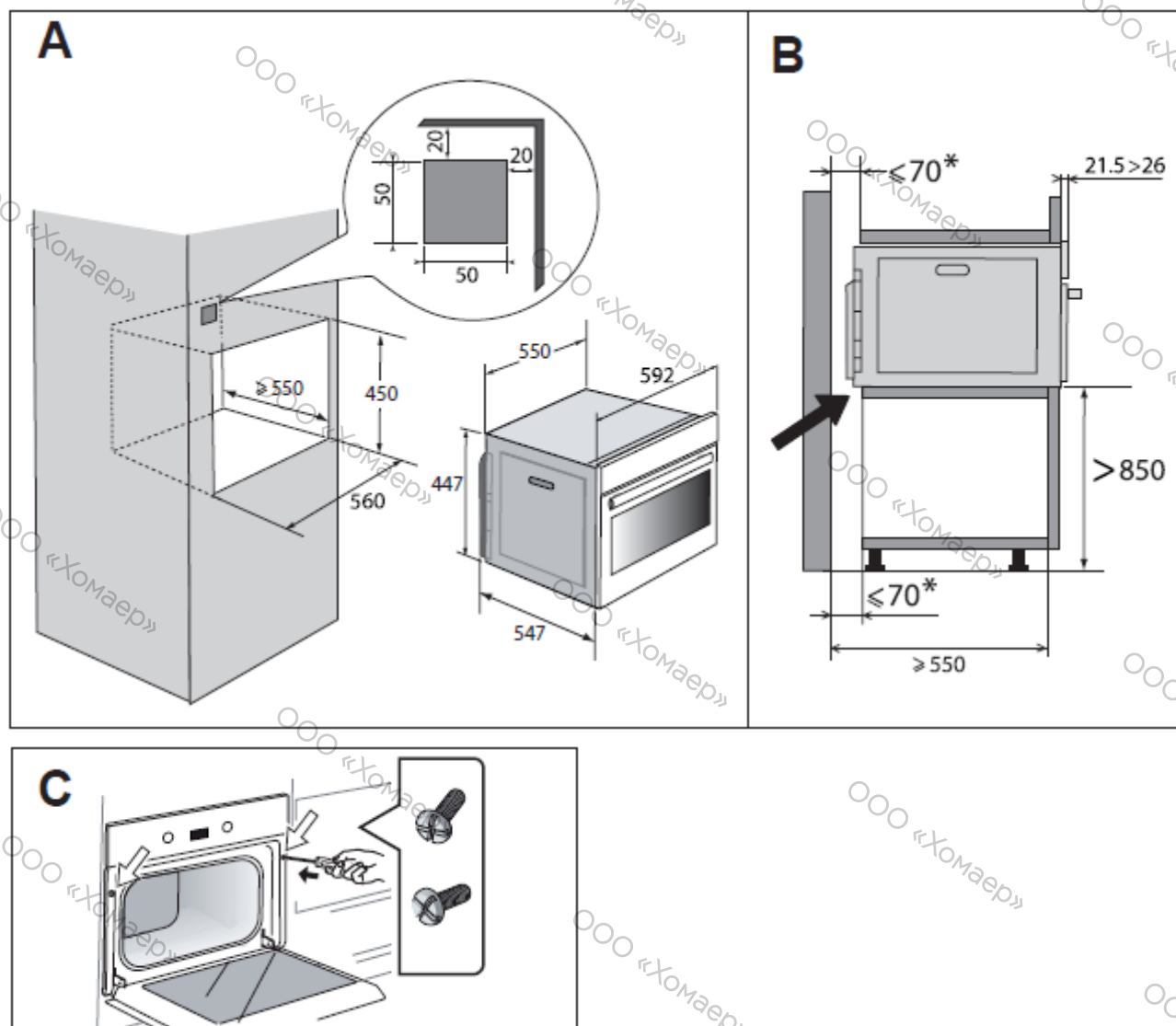
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром. Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (рис. А) или над ней (рис. В).

Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С). Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.



Рекомендация

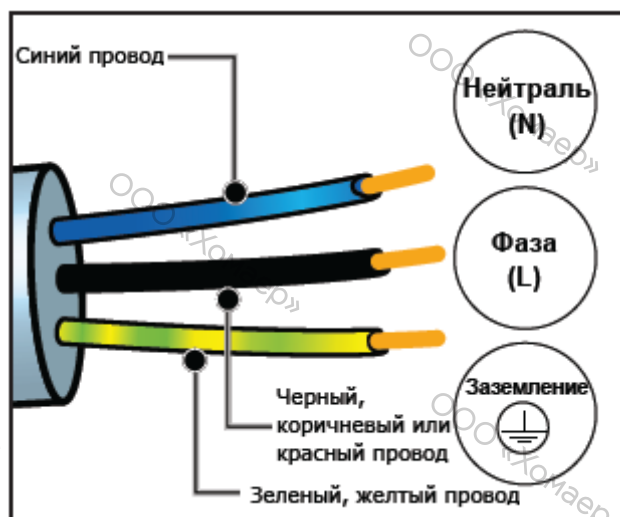
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер.

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



Внимание!

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.

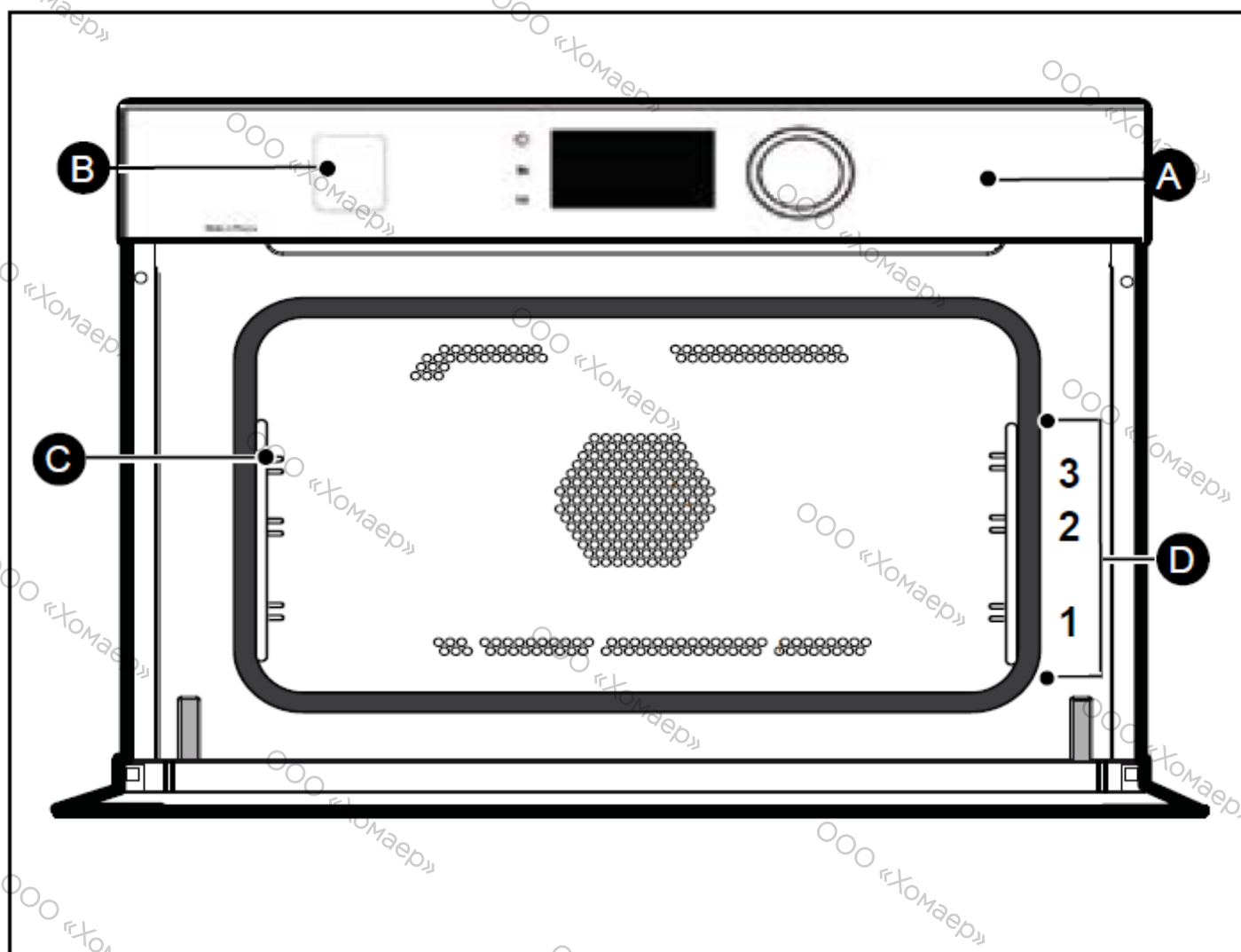


Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

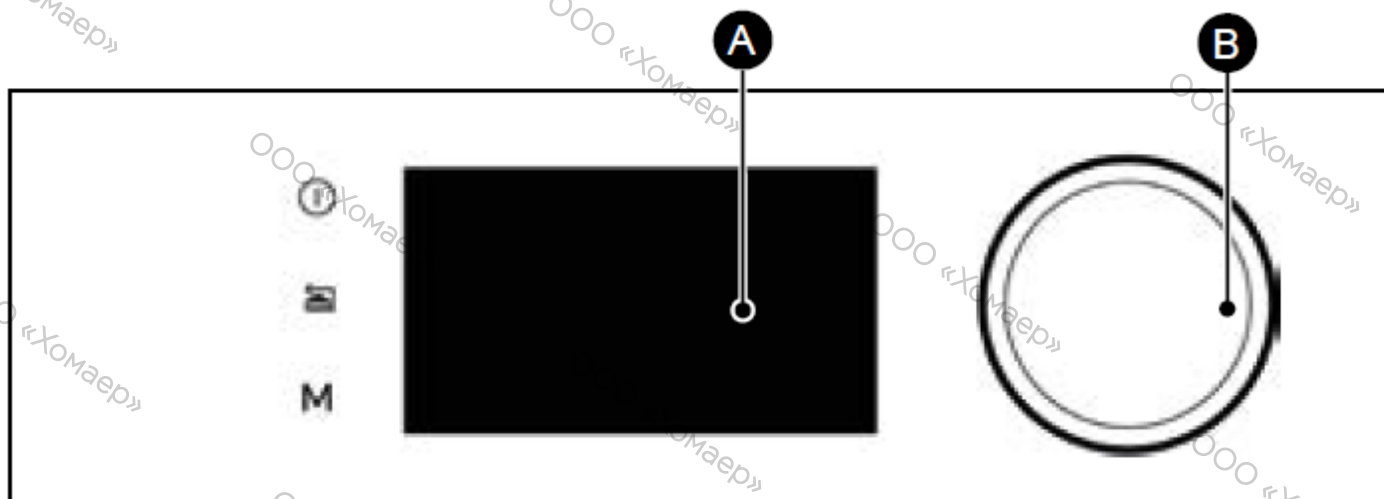
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A. Панель управления
- B. Отсек заполнения резервуара с водой*
- C. Лампочка
- D. Проволочные решетки (3 варианта высоты)

* Отсек защищен пленкой. Снимите пленку во время распаковывания прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Кнопка возврата (короткое нажатие),
открытие отсека пара (долгое нажатие)



Кнопка непосредственного доступа к
РУЧНОМУ режиму



Дисплей



Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;
- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата  и **M** и удерживайте их до отображения символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

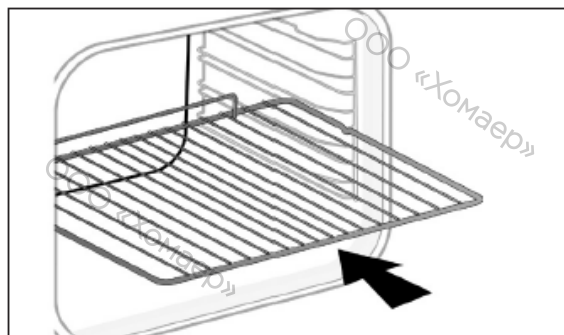
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и **M** и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

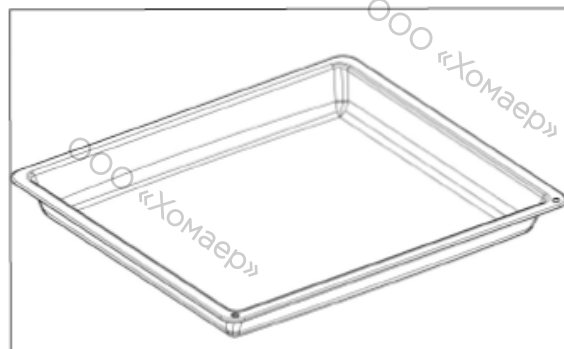
- Решетка, препятствующая опрокидыванию.

Решетка вставляется в направляющие, на нее можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания или жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный поддон толщиной 45 мм.

Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие. Если его установить под решеткой, он служит для сбора сока и жира с жарящегося мяса. Его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.

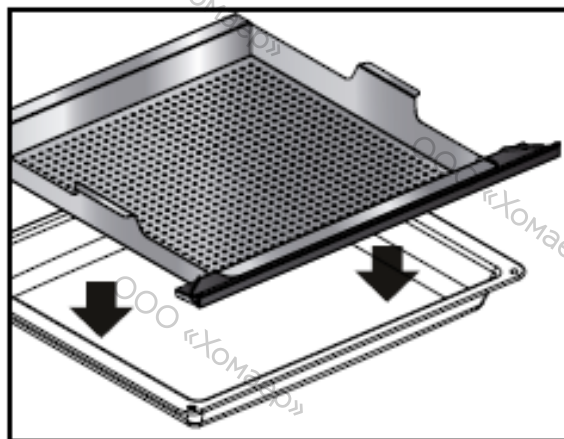


СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ

1 - Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсатом.

2 - Многофункциональное блюдо толщиной 45 мм для сбора конденсата.

Установите перфорированное блюдо из нержавеющей стали на многофункциональное блюдо и вставьте их вниз на уровень 1.



Внимание!

Использовать для приготовления продуктов питания исключительно на пару. Не использовать в прочих режимах приготовления продуктов питания. Перед очисткой пиролизом извлеките блюдо из духовки.

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

- Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

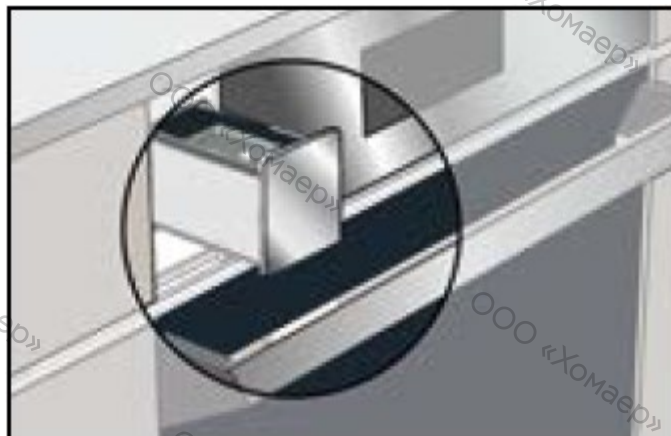
Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этих действий закройте отсек, толкнув его ручкой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



Рекомендация

После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.

При необходимости скорректируйте уровень.

Внимание!

Не используйте смягченную или деминерализованную воду.

Внимание!

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения составляет около 3 мин. См. главу «Уход. Функция опустошения».



4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Звук

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этих звуков выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения выберите ОТКЛ., затем подтвердите.

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Управление лампочкой

Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к исходным настройкам.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «М».

Положение	Рекомендуемая Т°С от минимальной до максимальной Рекомендуемая влажность от минимальной до максимальной	Применение
 Восстановление	170°С 70% пара	Восстановить свежесть вчерашнего хлеба. Рекомендуется для багетов, буханок хлеба, булочек и круассанов.
 Пар турбогриль	190°С 180 – 250°С 20% 20 – 80%	Рекомендуется для создания корочки у блюда, сохраняя его немного влажным внутри. Идеально подходит, например, для запеканок, таких как запеканки из макаронных изделий, чтобы не высушить блюдо снизу.
 Пар конвекция	200°С 150 – 275°С 20% 20 – 80%	Рекомендуется для овощей, а именно, например, для фаршированных помидоров или кабачков, которым требуется влажность и вентиляция во время приготовления во избежание высушивания.
 Пар вентилируемый нагрев	190°С 120 – 250°С 20% 20 – 80%	Рекомендуется для приготовления нежного мяса (< 70° в середине), например утки, говядины или телятины.
 Пар 100%	100% 50 – 100%	Для приготовления исключительно на пару.



Внимание!

Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей. Не становитесь напротив струи пара.



**** Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф**

Положение		Рекомендуемая Т°С от минимальной до максимальной	Применение
	Комбинированный нагрев**	205°С 35 – 180°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	Конвектор*/**	190°С 35 – 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
	Конвекционный жим**	ре- 200°С 35 – 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	РЕЖИМ ЭКО*	190°С 35 – 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
	Вентилируемый гриль**	190°С 100 – 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
	Вентилируемый верхний нагрев**	180°С 75 – 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	Изменяемый гриль	4 1 – 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
	Подгрев	60°С 35 – 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
	Разморозка	35°С 30 – 75°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
	Дегидратация	80°С 35 – 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.

* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям этикетирования электрических приборов по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Ни в коем случае не кладите фольгу прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

Примечание. Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить, как описано ниже.

- Выберите температуру, затем подтвердите.
- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите выбор.

ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

Для приготовления нескольких блюд



духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение пара.

Чтобы его изменить, выберите влажность, затем подтвердите.

Повернув ручку, введите новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), затем подтвердите выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав настройку продолжительности, затем ввести продолжительность приготовления, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы хотите, чтобы приготовление началось позже, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите окончание приготовления и подтвердите.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

Выберите **СТОП**.

Подтвердите, выбрав **ДА**, затем подтвердите ввод, или выберите **НЕТ** и подтвердите для выполнения приготовления. Вы также можете остановить приготовление, выполнив длительное нажатие кнопки включения духового шкафа.

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.



Используйте только свежие продукты. Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их. Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3). При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80 °C	5 – 9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80 °C	8 – 10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80 °C	5 – 8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60 °C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60 °C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60 °C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60 °C	6	1 или 2 решетки

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ИИ

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и т. д.)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Выберите режим «Приготовление с паром» для классического рецепта с использованием пара, для приготовления которого вам необходим духовой шкаф.

Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф установит наиболее подходящие параметры.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию АВТО, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %



Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЭСКАЛОП ИЗ ИНДЕЙКИ		100%
КУРИНАЯ ГРУДКА		100%
ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ		30%
СВИНОЕ ФИЛЕ		100%
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	o	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	o	30%
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	o	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	o	30%
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	o	
СВИНОЕ ФИЛЕ	o	
ФИЛЕ-МИНЬОН		30%
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	o	30%
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	o	
КУРИЦА	o	30%
УТКА	o	30%
УТИНОЕ ФИЛЕ	o	30%
БЕДРО ИНДЕЙКИ	o	

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

РЫБА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЫБЫ		100%
ФОРЕЛЬ	o	100%
ЛОСОСЬ	o	100%
КРУПНАЯ РЫБА	o	100%
МЕЛКАЯ РЫБА		100%
СИБАС		100%
ЛОБСТЕР	o	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	o	30%
ТУШЕННЫЙ ЛОСОСЬ		30%
МИДИИ		100%
МОЛЛЮСКИ		100%
КРЕВЕТКИ		100%
ЛАНГУСТЫ		100%

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	o	30%
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	o	30%
ЛАЗАНЬЯ	o	30%
СЫРНЫЙ ПИРОГ	o	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	o	
КИШ	o	
ПИЦЦА	o	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	o	30%
СУФЛЕ		30%
КЛАФУТИ ИЗ ОВОЩЕЙ	o	
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ		30%
РИЗОТТО		30%
СВЕЖИЕ БЛЮДА		30%
ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА		30%

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ОВОЩИ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА		100%
ГОРОШЕК		100%
МОРКОВЬ		100%
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ		100%
БРОККОЛИ		100%
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА		100%
КАРТОФЕЛЬ		100%
ЛУК-ПОРЕЙ		100%
КАБАЧКИ		100%
ТЫКВА КРУПНОПЛОДНАЯ		100%
СПАРЖА		100%
СЕЛЬДЕРЕЙ		100%
ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ		100%
БЕЛАЯ СВЕКЛА		100%
ШПИНАТ		100%
АРТИШОКИ		100%

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
ЗАМОРОЖЕННОЕ ТЕСТО		30%
ХЛЕБ ПОЛУФАБРИКАТ		30%
БУЛОЧКИ	о	
БАГЕТ	о	30%
ХЛЕБ	о	30%
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	о	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	о	

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ДЕСЕРТЫ	ИИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
КОКОСОВЫЙ ФЛАН		30%
ФЛАНЫ, КРЕМЫ		30%
ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ		30%
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	o	30%
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	o	30%
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ		30%
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	o	30%
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	o	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	o	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	o	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	o	
ПЕЧЕНЬЕ	o	
КЕКСЫ	o	30%
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	o	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	o	

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция АВТО выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим АВТО в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

В зависимости от выбранного блюда или состояния духового шкафа (уже нагрет) режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

- Когда время приготовления завершится, духовой шкаф издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.



Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции **Хрустящая корочка**.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте время приготовления. Затем выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.

Начинается приготовление. В правом нижнем углу экрана отобразится символ ; гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.



Примечание.

Функцию **ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА** можно настроить перед началом приготовления, во время приготовления и в конце запрограммированного приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.

- Выберите функцию **ТАЙМЕР**, повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00s.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию **ДОБАВИТЬ 5 МИН** в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции **ДОБАВИТЬ 5 МИН** духовка возобновляет режим приготовления и настройки температуры на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.



ИЗБРАННОЕ

ДОСТУПНО ДЛЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМОВ

Функция **ИЗБРАННОЕ** позволяет занести в память три автоматических и три ручных режима приготовления, которые вы часто используете.

Во время приготовления в ручном или автоматическом режиме нажмите ручку и выберите «Добавить в избранное», повернув ручку. Чтобы сохранить в памяти, нажмите для подтверждения.

Ваш рецепт приготовления занесен в **ИЗБРАННОЕ РУЧНОЙ 1**.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если в избранном уже находится три рецепта, вы можете выбрать рецепт, который замените новым.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00s

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.

9 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

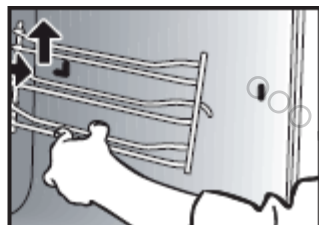
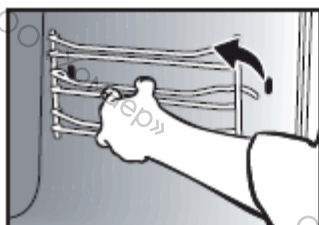
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

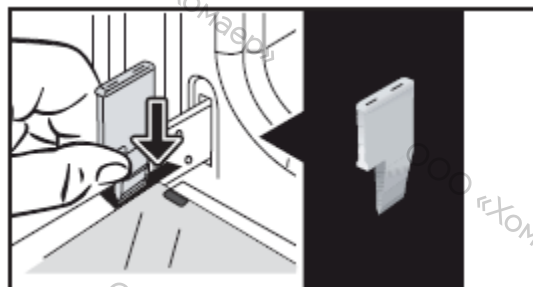
Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

 **Предостережение.**

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

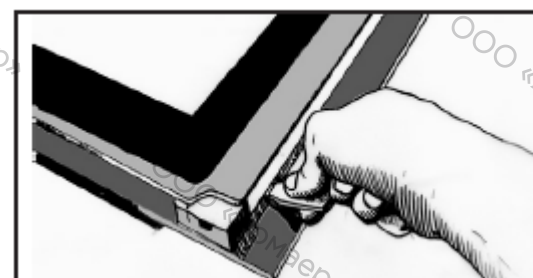
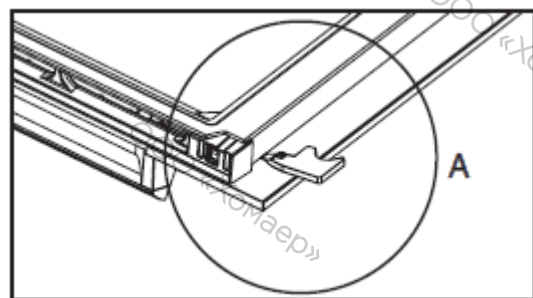
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте упор в предусмотренное для него место **A** справа.



Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом. Выполните аналогичные действия слева.

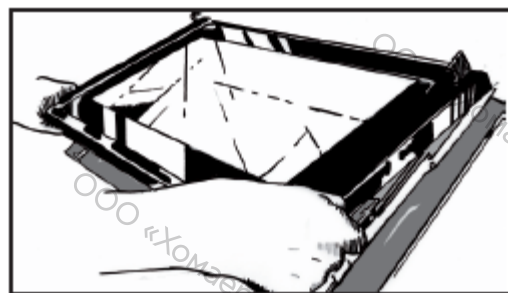


Вытащите каркас со стеклом.

Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



Сюда входят 2 стекла, у первого имеются 2 резиновых упора на двух передних углах.

Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.

Не опускайте стекло в воду.

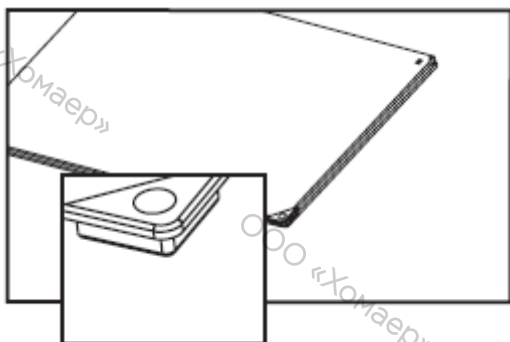
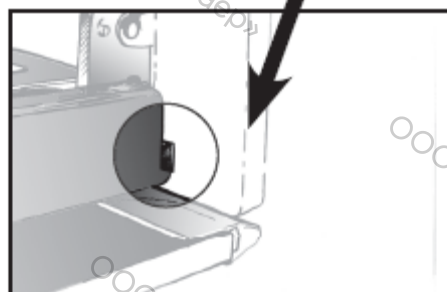
Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

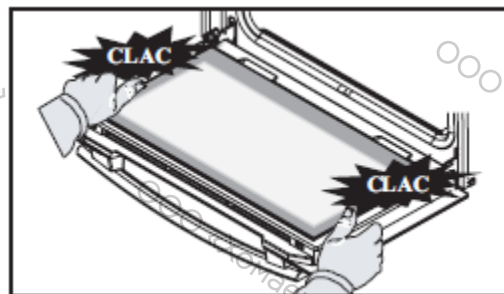
Установите два черных резиновых упора на передние углы второго стекла.

Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА

(корпуса)



Перед очисткой пироллизом извлеките все принадлежности. Крайне важно, чтобы во время очистки пироллизом, все несовместимые с пироллизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пироллизом.

Пироллиз — это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания.

Перед тем как приступить к пиролитической очистке духового шкафа, удалите основные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются два цикла пироллиза. Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим пироллиза ЭКО на 1 час 30 минут для очистки с экономией электроэнергии.



Режим пироллиза ТУРБО на 2 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

- Выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например пироллиз ТУРБО, затем подтвердите.

Начинается пироллиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пироллиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пироллиза мигает индикатор 0:00.

После каждого пироллиза должна иметь место фаза охлаждения, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



После охлаждения духовки удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ приготовления.

- Настройте желаемое время окончания пироллиза с помощью ручки, затем подтвердите выбор.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пироллиза откладывается так, чтобы пироллиз закончился во время запрограммированного окончания.

По окончании пироллиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ

(резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

Для этого выберите функцию ОЧИСТКА в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек открывается.

- Выберите один из двух вариантов опустошения: SPEED (БЫСТРОЕ) или COMPLETE (ПОЛНОЕ) (см. ниже подробную информацию), и выполните те же действия, что и для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрав «Я отклоняю», затем подтвердив или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Затем выберите быстрое опустошение SPEED (БЫСТРОЕ) или полное опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ), затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.

Опустошение SPEED (БЫСТРОЕ)

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.

Опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ)

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды.

Продолжительность опустошения составляет приблизительно 2–3 минуты.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек.

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончится, на дисплее отобразится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

Очистка от накипи — это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда духовой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

Вы сможете приготовить еще 5 раз до того, как функция приготовления на пару перестанет работать. Однако, если появляется «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить и выбрать «Я принимаю» и подтвердить.



Внимание!

Если на дисплее появилось «очистка от накипи обязательна», вы непременно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

ЭТАП 1 ОПУСТОШЕНИЕ

- Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек и подтвердите.

- Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка» продолжительностью 30 мин. В конце цикла резервуар откроется автоматически.

ЭТАП 3 ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС. - Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Ополаскивание» продолжительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 4 ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание, опять наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



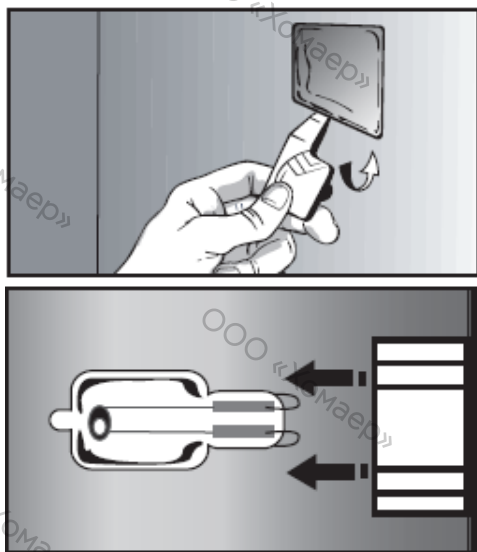
Предостережение.

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220–240 В~, 300 °С, G9. Э

то изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа. Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь закрепите светильник.

Подключите духовой шкаф.

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
- Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим ДЕМО (см. меню настроек).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.
- На дне духовки появилась вода.	На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.
- Не выполняется очистка пиролизом.	Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.
- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.	Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Песочное тесто (8.4.1)	Конвектор	165	2	18–20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20–23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3/1	22–25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22–25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3/1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35–40 мин	Предварительно разогретый духовой шкаф, форма на решетке + 5 мин в выключенном духовом шкафу без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня (неприменимо)
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50–55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	1/1	50–55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Гриль высокой мощности	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

