

**RUS Руководство по эксплуатации**

**ДУХОВОЙ ШКАФ**

**DOP4556H**

**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](http://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](http://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

<b>БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>	<b>5</b>
<b>1 УСТАНОВКА</b>	<b>6</b>
Выбор места и встраивание	6
Электроподключение	7
<b>2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА</b>	<b>7</b>
<b>3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА</b>	<b>8</b>
Панель управления и дисплей	9
Блокировка кнопок	9
Принадлежности (в соответствии с моделью)	10
Система выдвижных направляющих	12
Установка и демонтаж выдвижных направляющих	12
<b>4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА</b>	<b>13</b>
Первый запуск	13
Меню настроек (в соответствии с моделью)	13
<b>5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>14</b>
Начало приготовления	16
<b>6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ</b>	<b>17</b>
Функция Air Fry	17
Функция дегидратации	18
<b>7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>19</b>
Описание автоматических режимов	19
Описание категорий блюд	20
Начало автоматического приготовления	25
Обычный режим приготовления	25
<b>8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ</b>	<b>26</b>
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)	26
Функция таймера	26
<b>9 УХОД</b>	<b>27</b>
Очистка и уход	27
Снятие и установка таблички «датчик»	28
Самоочистка с помощью пиролиза	29
Замена лампочки	30
<b>10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ</b>	<b>31</b>
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>	<b>32</b>
<b>ТЕСТ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ IEC/EN 60350</b>	<b>33</b>
<b>РЕЦЕПТЫ</b>	<b>34</b>

## БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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.



#### Важно!

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 прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— 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.

— Не используйте приборы чистки паром.

— 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.



#### 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.



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 может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между шкафом 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 духовой шкаф в мебели с помощью 2 винтов и отверстий, предусмотренных для них.

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

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

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

Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

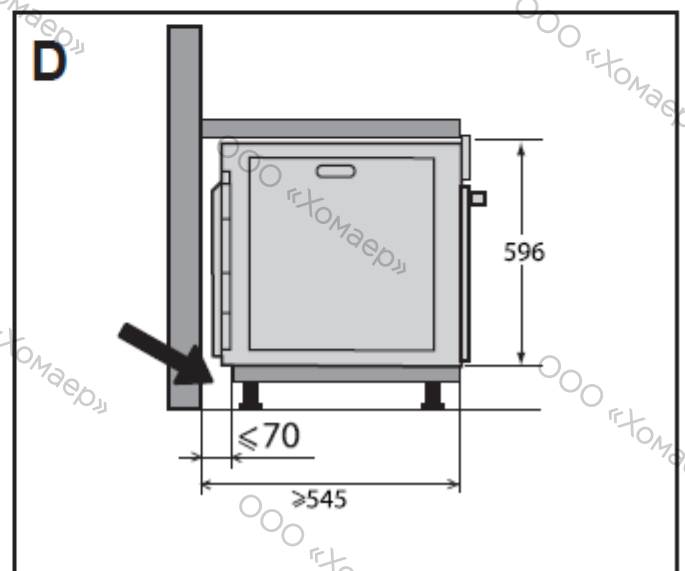
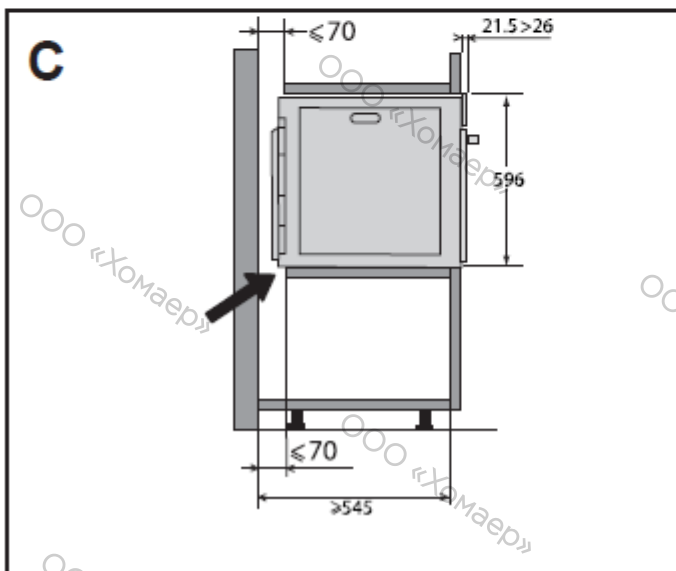
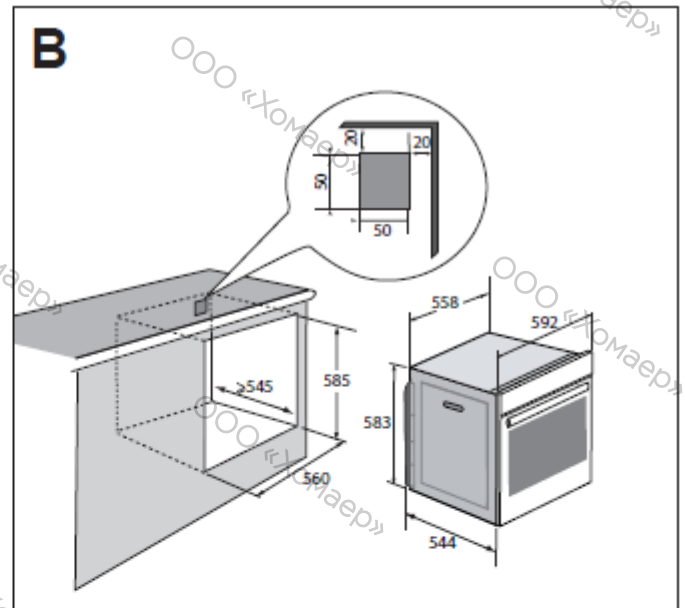
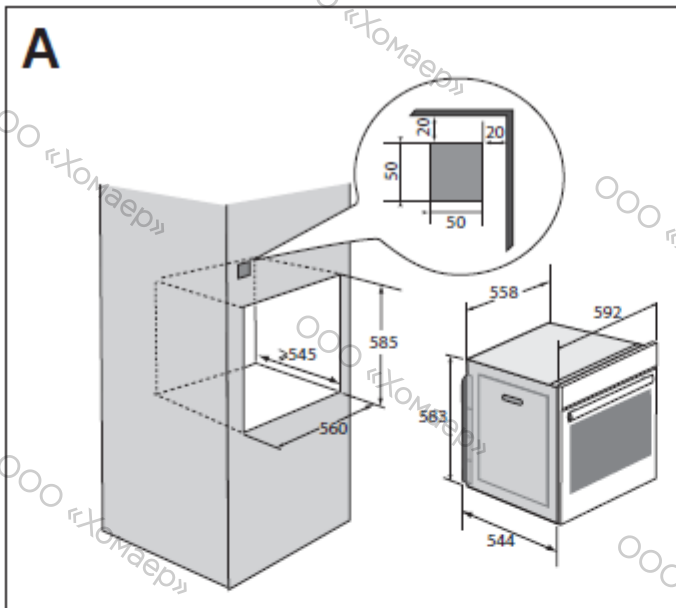
# 1 УСТАНОВКА

## ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. А) или под ней (рис. В). Если мебель открытая, отверстие сзади нее должно составлять максимум 70 мм (рис. С и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие  $\varnothing 2$  мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

Установить резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие  $50 \times 50$  мм для кабеля питания.



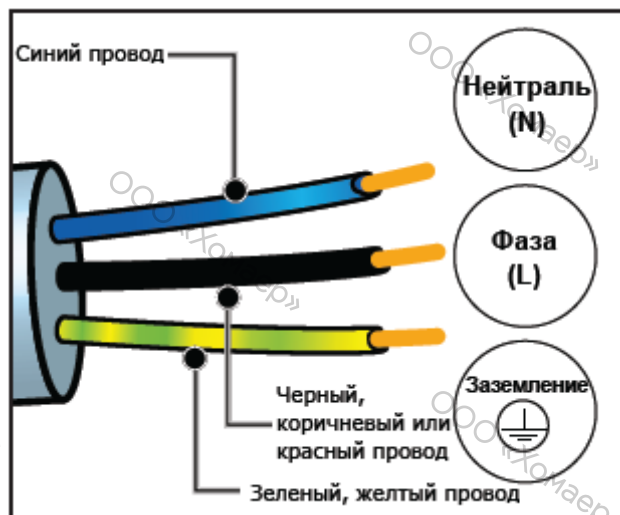
## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь оснащена стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм<sup>2</sup> (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью всеполюсного прерывателя 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.

Прибор будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц без какого-либо вмешательства с вашей стороны.



### 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.



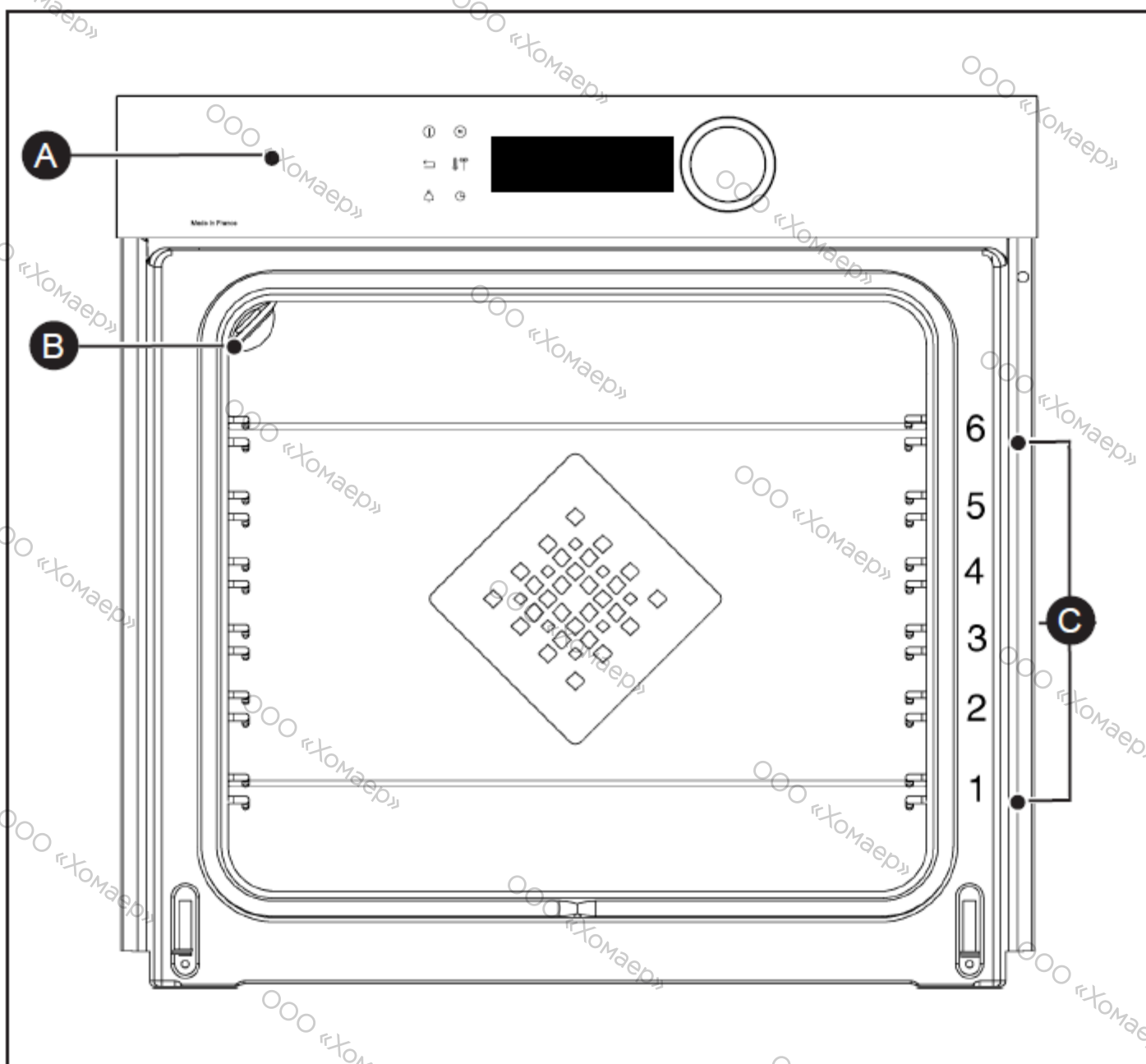
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

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.

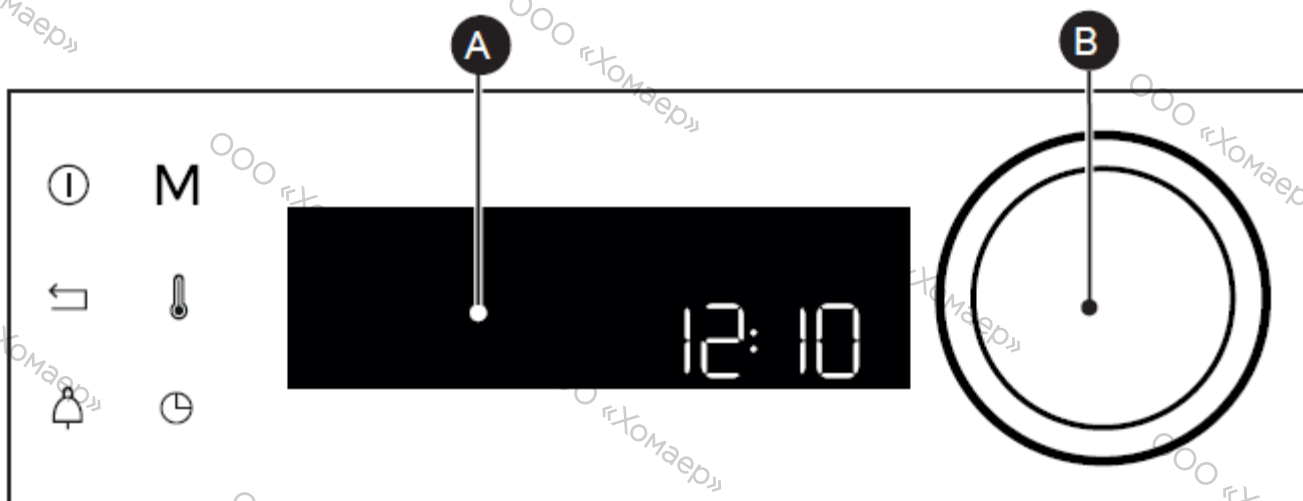
### 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A.** Панель управления
- B.** Лампочка
- C.** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



### **A** Дисплей

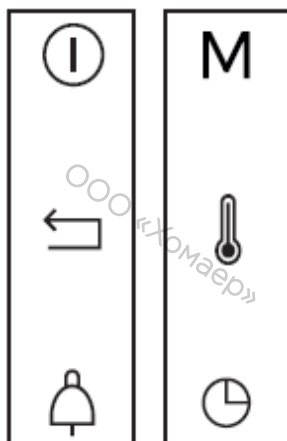
### **B** Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

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

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера






Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму


Кнопка температуры




Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

## БЛОКИРОВКА КНОПОК

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

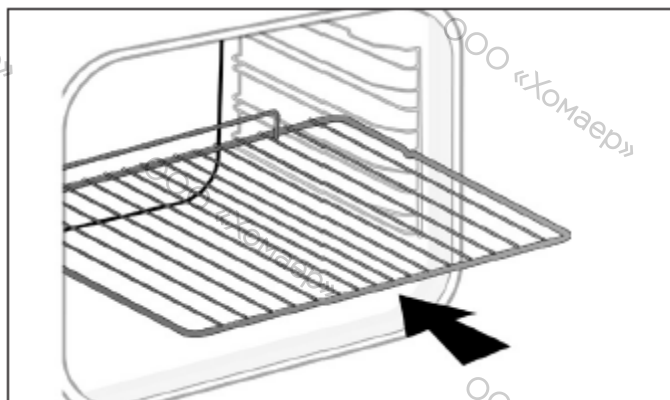
Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

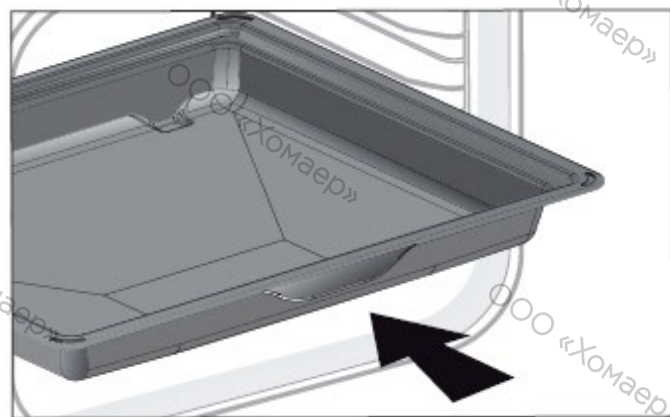
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

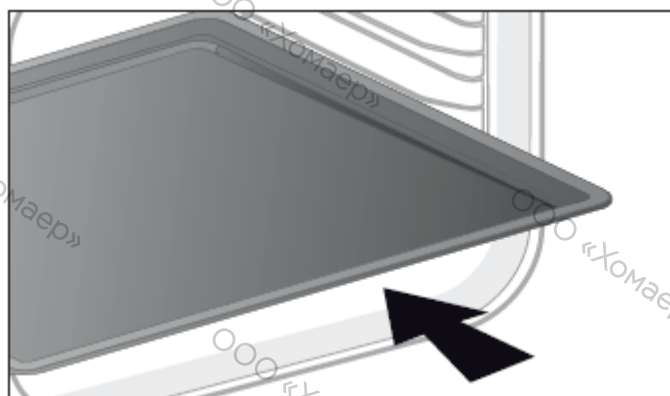
- **Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.** На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



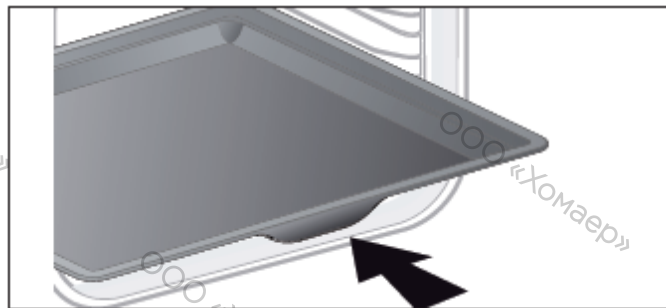
- **Универсальный поддон, толщиной 45 мм.** Вставляется в направляющие под грилем, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



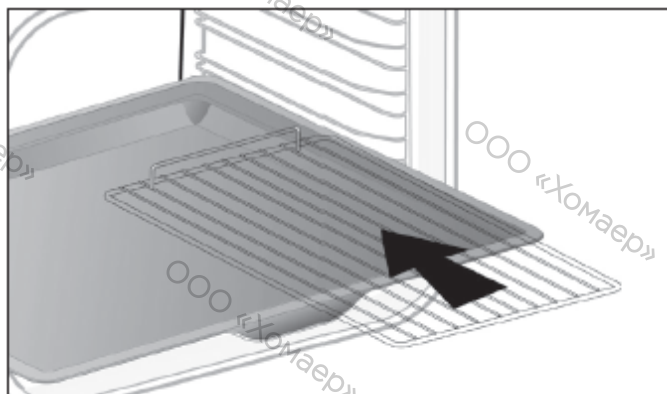
- **Противень для выпечки, 8 мм.** Вставляется в направляющие. Идеально подходит для приготовления печеня, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на блюдо.



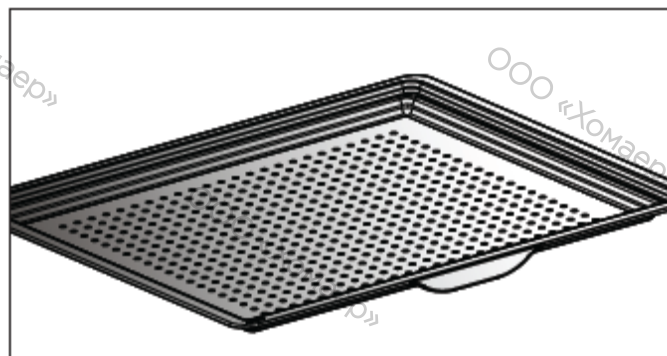
- **Универсальный поддон толщиной 20 мм.** Вставляется в направляющие под грилем, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для выпечки сухого печенья, песочного печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



- **Решетки для сбора соков.** Эти «вкусные» полурешетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.

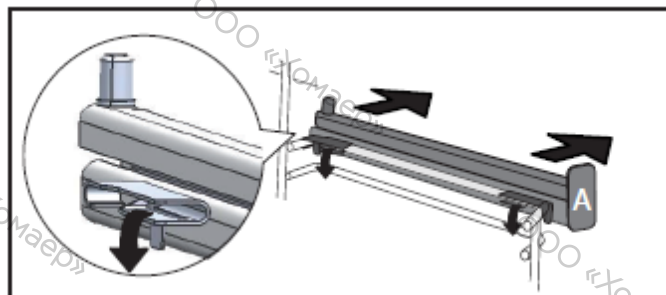
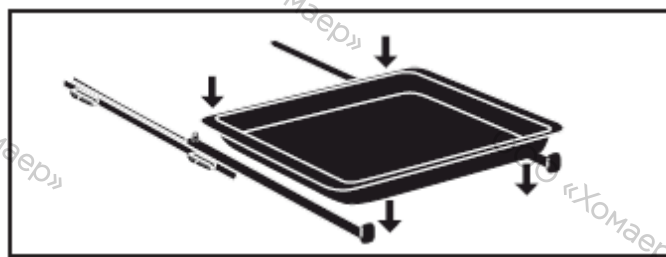
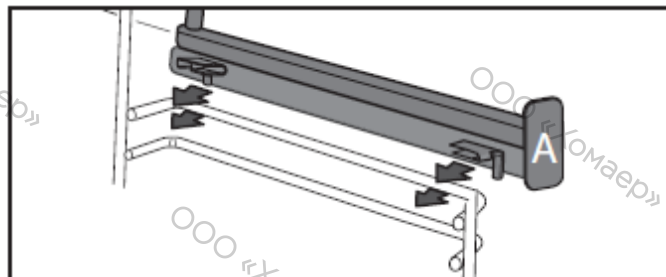
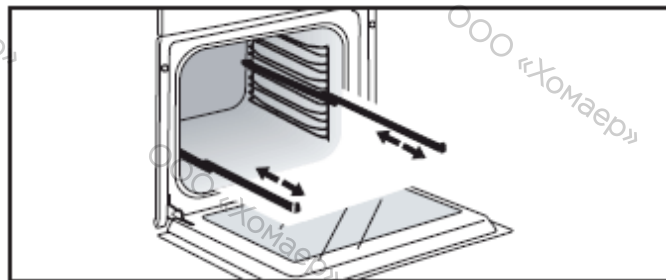


- **Перфорированное блюдо.** Вставляется в направляющие ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Предназначено для приготовления методом AIR FRY, также подходит для приготовления пиццы, выпечки и высушивания продуктов.



## СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду. Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.




## УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, надавив с достаточной силой на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Выдвижная часть направляющей должна раздвигаться в сторону передней части духового шкафа, упор (A) находится напротив вас. Установите на место 2 проволочные решетки и затем положите противень на 2 направляющие — система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.


 Под воздействием высокой температуры принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

## 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

### ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

#### - Выберите язык

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

 **Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.**

### 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.

#### - 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.

#### - 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.

#### - Настройте время

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

Ваш духовой шкаф показывает время.

#### - 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.

## 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».



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф

Положение	Рекомендуемая T°C от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев	180°C 35 – 230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 Конвектор*	190°C 35 – 250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200°C 35 – 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 ЭКО*	190°C 35 – 275°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	190°C 100 – 250°C	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°C 75 – 250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно 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.
 Air Fry	200°C 180 – 220°C	Эта идеальная программа для приготовления изысканных и здоровых блюд с применением перфорированной формы позволяет готовить и обжаривать овощи, картофель фри, блюда в панировке или кляре в духовке без жира (или с очень небольшим его количеством).
 Подогрев	60°C 35 – 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).

\* 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.

Положение	Рекомендуемая Т°С от минимальной до максимальной	Применение
 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).
 Подъем теста	40°С	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
 Дегидратация	80°С 35 – 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.
 Функция Шаббат	90°С	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25–75 часов только при 90 °С.



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.


- Нажмите кнопку .

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

### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

### НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

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.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор, нажав на ручку или удерживая нажатой кнопку останова работы.

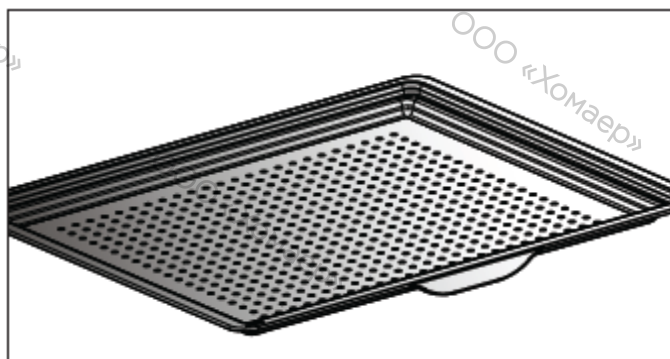


## 6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ



### ФУНКЦИЯ AIR FRY

Поместите продукты прямо на перфорированную форму, разложив их в один слой, выберите режим приготовления Air Fry и установите температуру в диапазоне 180 °С–220 °С. Установите перфорированную форму на уровень 5, а глубокий поддон на уровень 3, чтобы в него стекали остатки.



### ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY

нужен предварительный нагрев до 200 °С\*

	Продолжительность	Вес
Куриные крылышки	25 мин	500 г
Свежий картофель фри	30 мин	700 г
Мороженый картофель фри	30 мин	700 г
Кубики свежих овощей (кабачки/баклажаны/перец)	30 мин*	500 г
Куриные наггетсы	10 мин	250 г
Рыба в панировке	15 мин	250 г / 2 кусочка



## 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.

#### ДАТЧИК ИИ

Этот режим полностью облегчит вашу задачу, так как духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления в зависимости от выбранного блюда (температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления), благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

#### 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.)



**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.**

#### НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы.

Этот режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.



**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.**



**Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем промокнуть бумагой.**

## 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

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

МЯСО	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА		o	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА		o	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ	o		o
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ	o		o
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ		o	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ		o	o
СВИНАЯ ГОЛЯШКА		o	
СВИНОЕ ФИЛЕ		o	
ФИЛЕ-МИНЬОН		o	o
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	o	o	o
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	o	o	o
КУРИЦА	o	o	o
УТКА		o	
УТИНОЕ ФИЛЕ		o	
БЕДРО ИНДЕЙКИ		o	
ИНДЕЙКА		o	
ГУСЬ		o	

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

**Жаркое из баранины без костей** (2 способа приготовления):

от 1,4 кг до 1,8 кг

Жаркое из баранины без костей, полностью прожаренное

Жаркое из баранины без костей, прожарка до розового цвета

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги. Выложите заднюю ногу в глубокий поддон.

После приготовления оставьте мясо на некоторое время.

### Жаркое свинина

от 700 г до 1,4 кг

Вырезка, филе

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира. В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7–10 минут. В конце приготовления посолите.

**Жаркое из баранины с костями** (2 способа приготовления):

от 2 кг до 2,8 кг

Жаркое из баранины с костями, полностью прожаренное

Жаркое из баранины с костями, прожарка до розового цвета

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги. Выложите заднюю ногу в глубокий поддон.

После приготовления оставьте мясо на некоторое время.

### Жаркое из говядины

(3 способа приготовления):

(от 800 г до 1,6 кг)

Говядина с кровью

Говядина средней прожарки

Говядина полной прожарки

Максимально удалите жир, который при приготовлении образует дым.

Выложите мясо в глубокий поддон.

В конце приготовления оставьте мясо на 7–10 минут.

### Курица

Курица весом от 1,4 до 2,5 кг

Утка-мандаринка, цесарка

Выложите птицу на решетку из набора гриль + поддон для стекания жира.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

РЫБА	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	o	o	o
ЛОСОСЬ	o	o	o
КРУПНАЯ РЫБА	o	o	o
МЕЛКАЯ РЫБА	o	o	o
СИБАС	o	o	o
ЛОБСТЕР		o	
РЫБНЫЙ ПИРОГ		o	

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

### Рыба

от 400 г до 1 кг

Рыба целиком (дорада, хек, форель, скумбрия, жареная рыба). Не подходит для рыбы типа камбалы.

Используйте эту функцию для приготовления рыбы целиком, с ароматными травами.

Используйте многофункциональный противень.

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	o	o	
Запеченные овощи		o	
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	o	o	
ЛАЗАНЬЯ		o	
ПИРОГ С МЯСОМ		o	
СЫРНЫЙ ПИРОГ	o	o	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	o	o	
ПУДИНГ	o	o	
ПИЦЦА	o	o	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН		o	o
РАГУ		o	
СУФЛЕ	o	o	

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕЖИМУ «ДАТЧИК ИИ»

#### Пицца

от 300 г до 1,2 кг

Пицца-полуфабрикат, макаронные изделия из свежеприготовленного теста

Пицца или макаронные изделия, готовые к употреблению

Домашняя пицца или макаронные изделия

Для получения хрустящего теста поставьте на решетку (вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей, чтобы защитить духовку от вытекания сыра).

#### Несладкий пирог

Пудинги свежие

Пудинги замороженные

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием — выпечка будет хрустящей снизу.

Прежде чем выложить замороженные пудинги на решетку, не забудьте убрать подложку.

#### Фаршированные овощи

Фаршированные томаты, перец

Треска по-провансальски

Правильно подберите размеры формы для запекания в зависимости от количества продукта, во избежание вытекания сока.

## ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БУЛОЧКИ		o	
БАГЕТ		o	
ХЛЕБ		o	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА		o	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА		o	

ДЕСЕРТЫ	ДАТЧИК ИИ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ			o
КУЛИЧ		o	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ		o	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	o	o	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	o	o	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	o	o	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	o	o	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	o	o	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ		o	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	o	o	
ПЕЧЕНЬЕ	o	o	
КЕКСЫ		o	
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 макаронны, десерты, мировые рецепты).

- Духовой шкаф предлагает приготовление пищи с помощью датчика ИИ в качестве приоритета, поэтому вам не нужно настраивать какие-либо параметры. Нужно просто нажать кнопку «Начать приготовление». Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.



**Во время приготовления с использованием датчика ИИ не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.**

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 продолжительность приготовления. По завершении приготовления выберите функцию **Хрустящая корочка** и подтвердите выбор нажатием ручки.


Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

#### ПОДОГРЕВ

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 отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .


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 настраивает температуру на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

## 9 УХОД

### ОЧИСТКА И УХОД

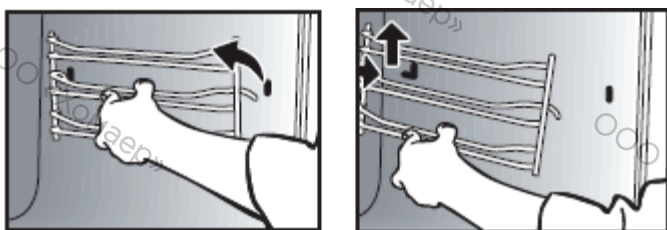
#### ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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.



#### ОЧИСТКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ



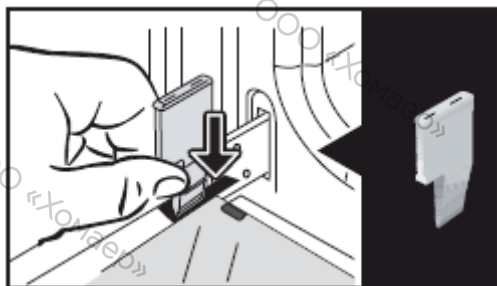
#### Предостережение

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.

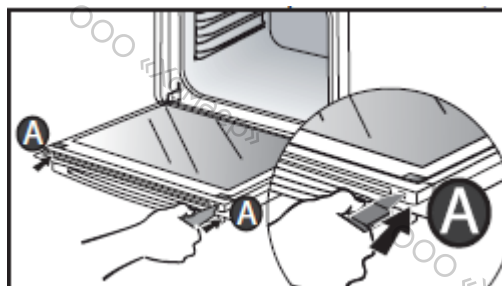
Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

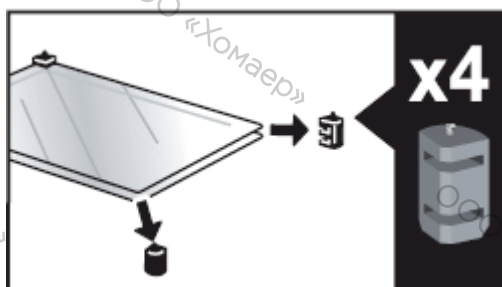
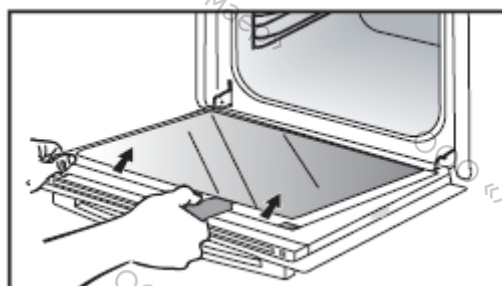
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Извлеките первое закрепленное стекло: с помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления А, чтобы

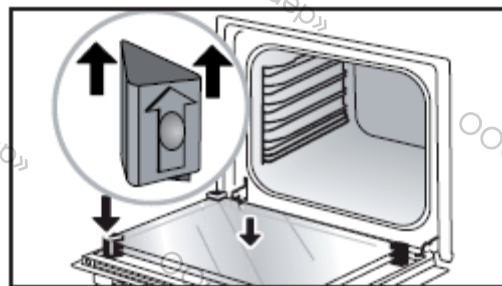


отщелкнуть стекло. Снимите стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.



При необходимости вытащите их для очистки.

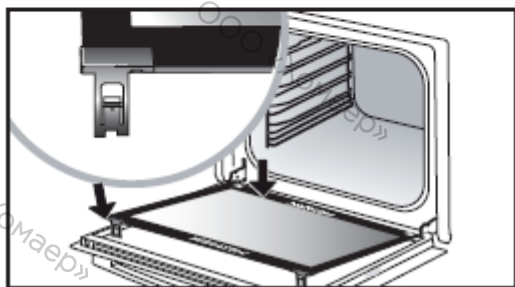
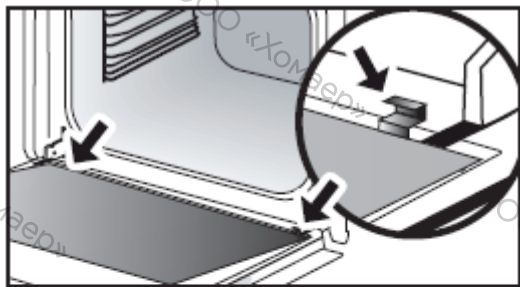
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.



После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

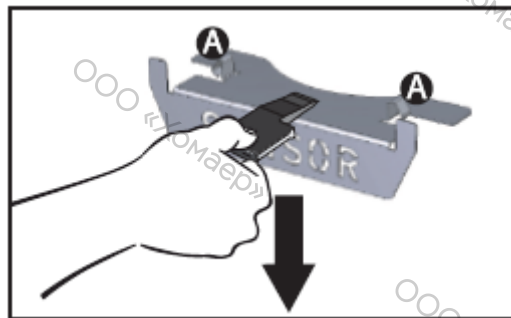
Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ в направлении на себя, при этом надпись должна читаться.

Вытащите пластмассовый клин.



## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ТАБЛИЧКИ «ДАТЧИК»

Вы можете снять табличку **ДАТЧИК**, указывающую на наличие датчика уровня влажности, связанного с режимом **ДАТЧИК ИИ**. Для очистки используйте пластмассовый клин, предназначенный для снятия дверцы.




### Демонтаж.

Вставьте клин между табличкой **ДАТЧИК** и верхней частью духовки и переместите его вниз, чтобы снять ее.

Установка на место. Возьмите табличку **ДАТЧИК** и плотно вставьте выемки А в соответствующие пазы в направлении вверх.

## САМООЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ПИРОЛИЗА

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

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом.

Пиролиз — 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.

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:

### ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ



**Автопиролиз:** от 1,5 часов до 2,15 часа для очистки с экономией электроэнергии.



**Экспресс-пиролиз:** эта функция, доступная также по окончании приготовления, использует накопленное тепло для быстрой автоматической очистки камеры печи: слегка загрязненная камера очищается менее чем за час.

Если ваш духовой шкаф достаточно теплый, пиролиз длится 59 минут, в противном случае — 1 час 30 минут.




**Пиролиз 2 Ч:** 2:00 часа для очистки в глубине камеры духового шкафа.

### НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- Выберите режим **ОЧИСТКА**, когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например **АВТОПИРОЛИЗ**, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

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

По окончании пиролиза наступает фаза охлаждения, и в это время духовой шкаф остается недоступным.



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


### САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите окончание приготовления.

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

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

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .

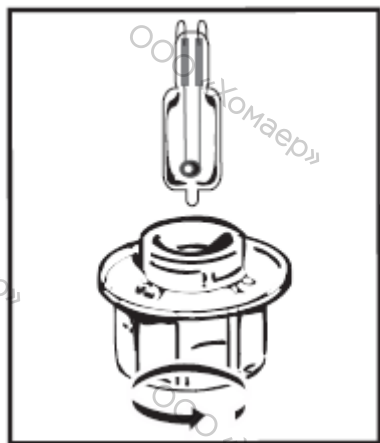
## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

 **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. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.















**Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает.** Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

**Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.**

## 10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

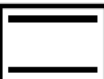













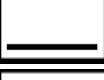



Вопросы	Ответы и решения
- Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность 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.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	 *		 *		 *		 *		 *		 *		Время го- товки в мину- тах
		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень	
<b>Мясо</b>													
Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
Свинные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараны ребрышки			210	3									20-30
<b>Рыба</b>													
Рыба жареная			275	4									15-20
Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
<b>Овощи</b>													
Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
Лазанья	200	3									180	3	45
Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
<b>Выпечка</b>													
Савойский бисквит - Желуаз								180	3	180	4	35	
Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3	5-10	
Сдобная булочка	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
Брауни	180	2								180	2	20-25	
Кекс - Пирог	180	3						180	3	180	3	45-50	
Фруктовый пирог	200	3								190	3	30-35	
Сухое печенье - песочное печенье	175	3								170	3	15-20	
Кугельхопф								180	2			40-45	
Меренги	100	4						100	4	100	4	60-70	
Печенье мадлен	220	3								210	3	5-10	
Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3	30-40	
Слоеное печенье	220	3								200	3	5-10	
Саварен	180	3						175	3	180	1	30-35	
Песочный торт	200	1								200	1	30-40	
Торт из тонкого слоеного теста	215	1								200	2	20-25	
<b>Разное</b>													
Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
Пицца					240	1							15-18
Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
Суфле								180	2				50
Пирог	200	2								190	2	40-45	
Хлеб	220	2								220	2	30-40	
Тосты			275	4-5									2-3



## ТЕСТ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ IEC/EN 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВ- ЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

\* В зависимости от модели

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

## РЕЦЕПТЫ

Рецепт с дрожжами  
(в зависимости от модели)

Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

**Процедура:** Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

**Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.**

