

**RUS Руководство по эксплуатации**

## **ДУХОВОЙ ШКАФ**

**DOP7350A**

**DOP7350X**

**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>6</b>  |
| <b>1 Установка</b> .....                                 | <b>8</b>  |
| Выбор места и встраивания.....                           | 8         |
| Электроподключение.....                                  | 9         |
| <b>2 ОКРУЖАЮЩАЯ среда</b> .....                          | <b>10</b> |
| Защита окружающей среды.....                             | 10        |
| <b>3 Описание духового шкафа</b> .....                   | <b>11</b> |
| Описание духового шкафа.....                             | 11        |
| Панель управления.....                                   | 12        |
| Дисплей.....   | 12        |
| Кнопки.....  | 12        |
| Ручка панели управления.....                             | 12        |
| Принадлежности.....                                      | 13        |
| Установка и демонтаж выдвижных направляющих.....         | 14        |
| <b>4 Настройки</b> .....                                 | <b>15</b> |
| Установка времени.....                                   | 15        |
| Изменение времени.....                                   | 15        |
| Таймер.....  | 15        |
| Блокировка панели управления.....                        | 15        |
| Меню настроек.....                                       | 15        |
| <b>5 Приготовление</b> .....                             | <b>16</b> |
| Выполнить приготовление.....                             | 16        |
| Режим «Специалист».....                                  | 16        |
| Обычный режим приготовления.....                         | 16        |
| Запрограммировать температуру.....                       | 17        |
| Запрограммировать продолжительность.....                 | 17        |
| Приготовление с отложенным стартом.....                  | 18        |
| Сохранить программу приготовления.....                   | 18        |
| Функции приготовления в режиме «Специалист».....         | 18        |
| Функция сушка.....                                       | 20        |
| Режим «Низкая температура».....                          | 20        |
| Обычный режим приготовления.....                         | 20        |
| Приготовление с отложенным стартом.....                  | 21        |
| Режим «готовые рецепты».....                             | 21        |
| Обычный режим приготовления.....                         | 21        |
| Приготовление с отложенным стартом.....                  | 21        |
| Подсказки и советы для режима.....                       | 23        |
| <b>6 Уход</b> .....                                      | <b>24</b> |
| Внешняя поверхность.....                                 | 24        |
| Демонтаж проволочных решеток.....                        | 24        |

|  |           |
|--|-----------|
| Очистка внутренних стекол.....                       | 24        |
| Самоочистка при помощи пиролиза .....                | 25        |
| Выполнить цикл самоочистки .....                     | 25        |
| Немедленная очистка .....                            | 26        |
| Очистка с отложенным стартом.....                    | 26        |
| Замена лампочки .....                                | 26        |
| <b>7 Неисправности и способы их устранения .....</b> | <b>27</b> |
| <b>8 Послепродажное обслуживание .....</b>           | <b>28</b> |
| Техобслуживание.....                                 | 28        |
| Сервисная служба De Dietrich .....                   | 28        |
| <b>Таблицы готовки .....</b>                         | <b>29</b> |
| <b>Тесты на функциональные способности .....</b>     | <b>30</b> |
| <b>Рецепты.....</b>                                  | <b>31</b> |

# БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Внимание:

Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

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

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

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

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы было обеспечено минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

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

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

# 1 УСТАНОВКА

## ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В). Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм\* (рис. С).

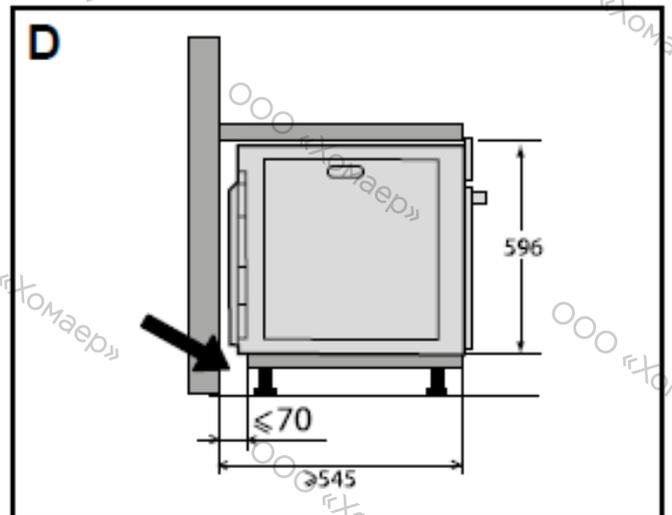
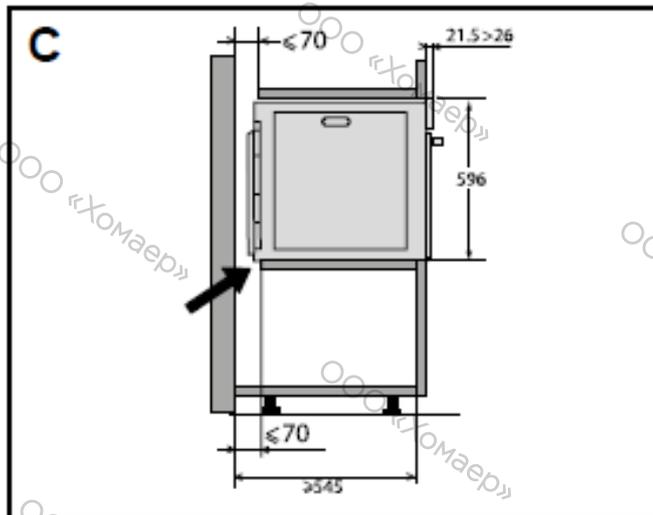
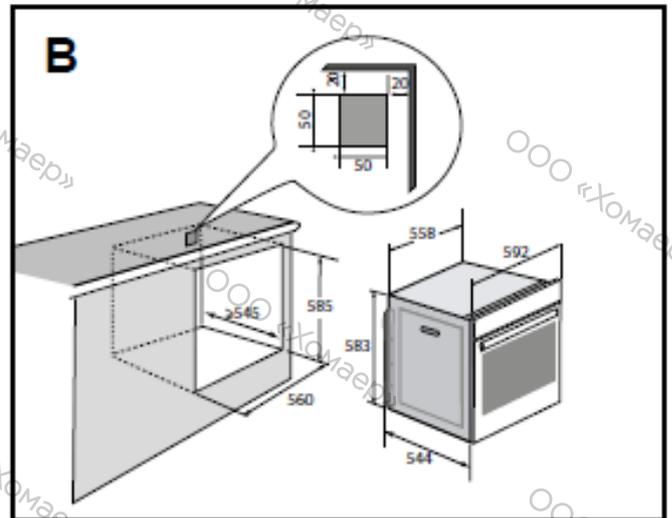
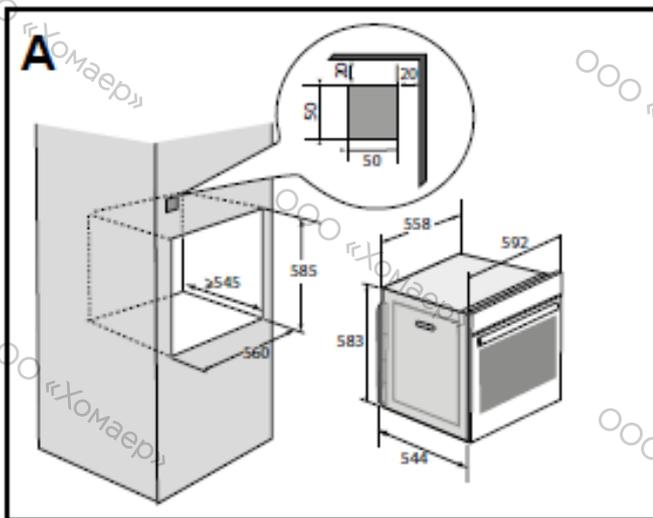
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 х 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие  $\varnothing$  2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.



Совет

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

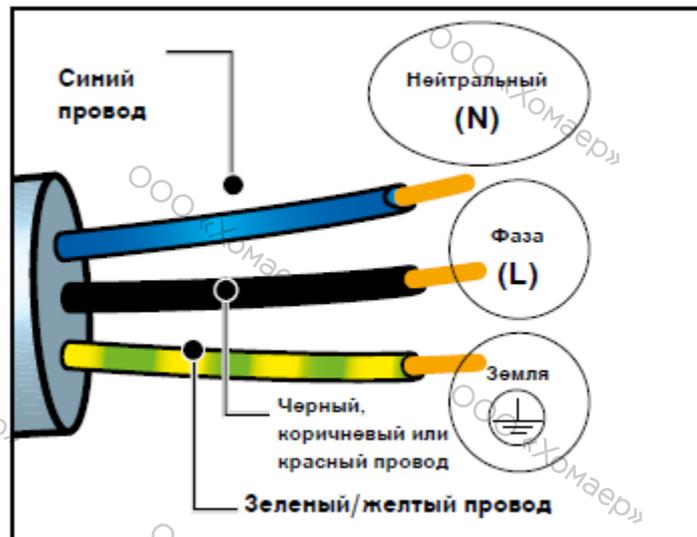


## ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм<sup>2</sup> ( 1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



### Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

## 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

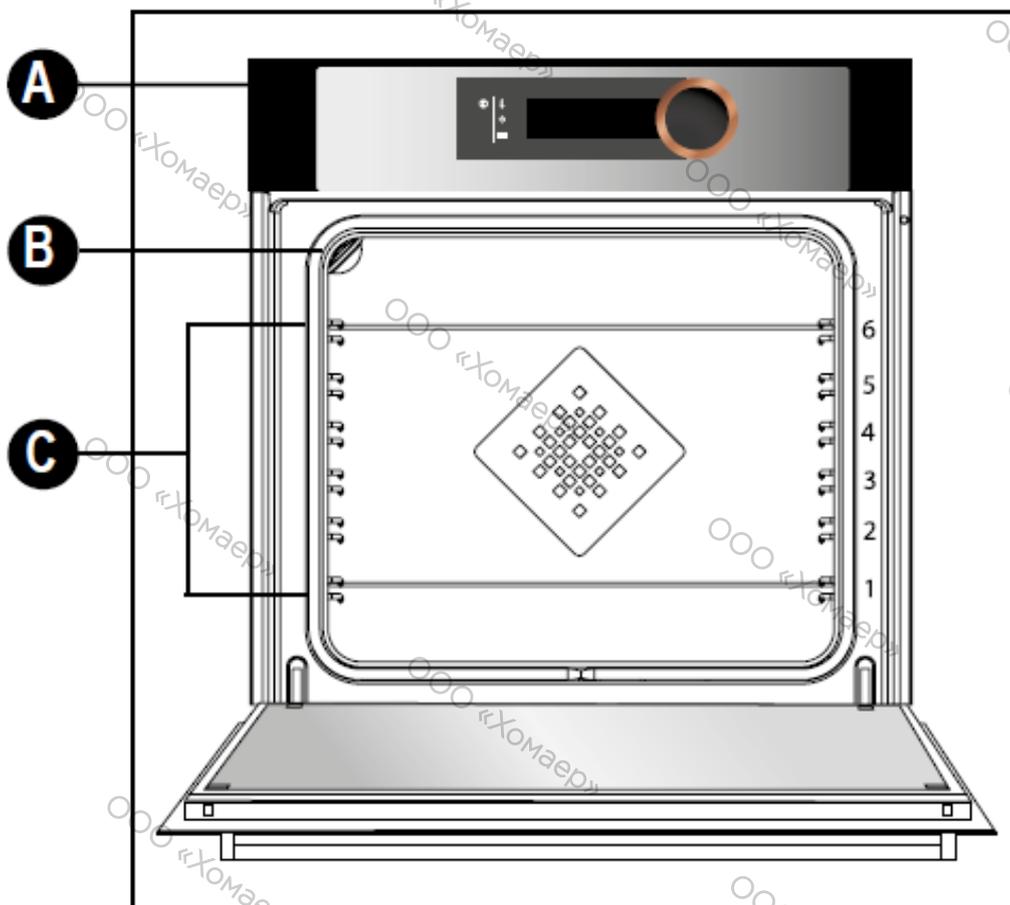


Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует

смешивать с прочими отходами. Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования. Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации. Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

### 3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

#### ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



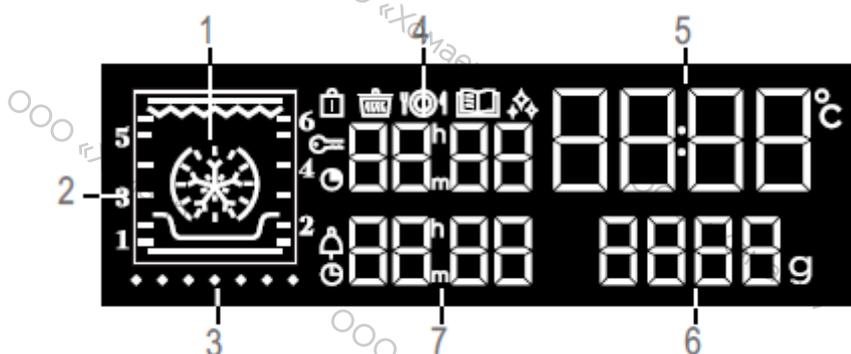
**А** Панель управления

**В** Лампочка

**С** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Дисплей



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение продолжительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени окончания приготовления



Индикатор блокировки панели управления



Индикатор функции «Низкая температура»



Индикатор функции «Готовые рецепты»



Индикатор самоочистки



Индикатор продолжительности приготовления

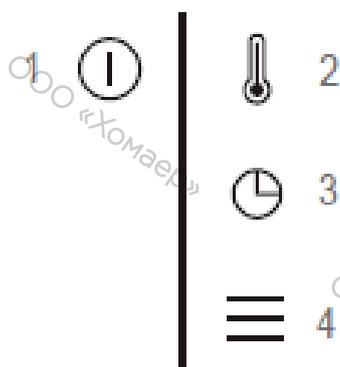


Индикатор таймера



Индикатор окончания приготовления

### Кнопки



1

Работа / останов

2

Настройка температуры

3

Настройка времени, продолжительности и окончания приготовления, таймера

4

Доступ к МЕНЮ настроек

### Ручка панели управления

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

### - Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

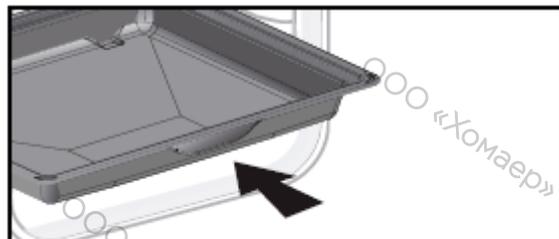
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



### - Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

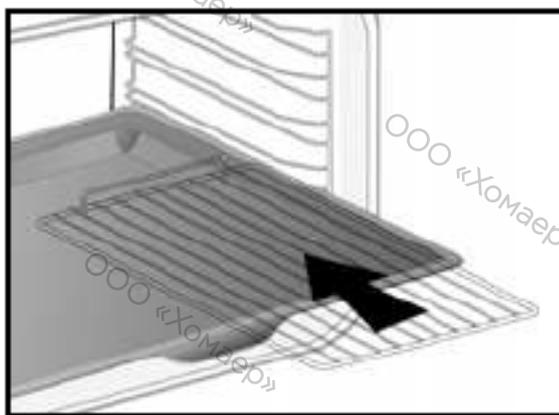
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



### - Решетки «вкусовые»

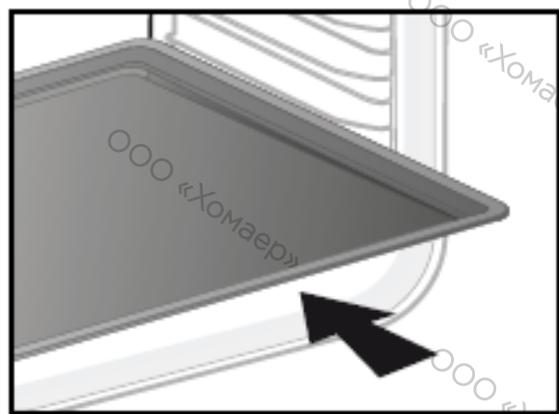
Эти «вкусовые» полурешетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



### - Противень 8мм

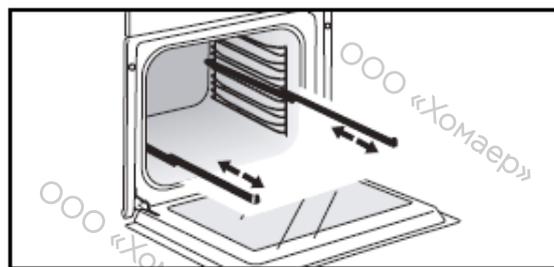
Вставлены в трибуны. Идеально подходит для выпечки печенья, песочного печенья, кексов. Его наклонная сторона позволяет легко размещать продукты в тарелке. Также можно вставить полки под решетку для сбора сока и жира с гриля.



## 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 сокращает 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, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

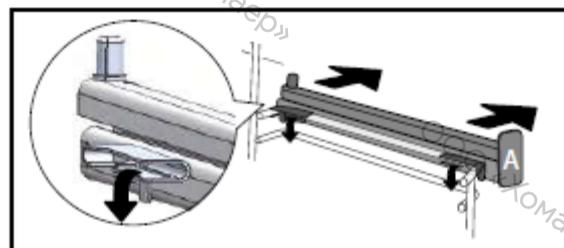
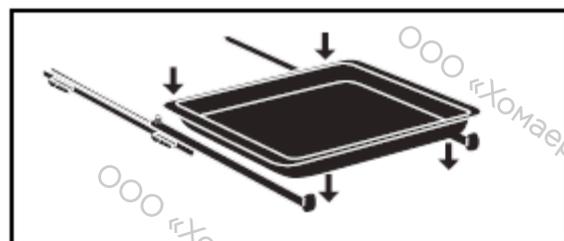
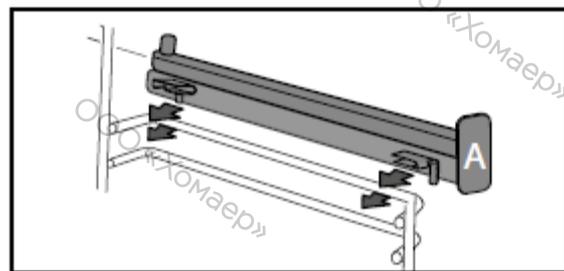
ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор

Ⓐ находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочные решетки и затем положите ваш 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.



### Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.



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

## 4 НАСТРОЙКИ

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения выбора.

В случае выключения электричества показания времени мигают.

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

### ТАЙМЕР

(рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной духовки.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

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

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

#### Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время останова духового шкафа.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** только кнопка  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки  и  до исчезновения символа  с экрана.

### МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашей духовки:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

|                                       |  |   |
|---------------------------------------|--|---|
| Параметры, установленные по умолчанию |    | <b>Лампочка:</b><br>Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.                |
|                                       |  | <b>Звуковые сигналы:</b><br>Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.   |
|                                       |  | <b>Контрастность:</b><br>Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.  |
|                                       |  | <b>ДЕМО-режим:</b><br>Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваш духовой шкаф был в состоянии готовности для работы. |
|                                       |  | <b>Заставка</b><br>Положение ON, дисплей положение ВКЛ, дисплей гаснет через 90 секунд. ВЫКЛ положение, уменьшение, яркость после через 90 секунд.                                      |

## 5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 3 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**.

- Рецепт полностью контролируется духовкой благодаря специальной электронной программе, чтобы получить приготовление мяса бесподобной нежности и исключительного вкуса; выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»**.

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность, тип приготовления); выберите режим **«ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»**.



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.

### РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок  или .

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.



КОНВЕКТОР



КОМБИНИРОВАННЫЙ  
НАГРЕВ



КОНВЕКЦИОННЫЙ  
РЕЖИМ



ЭКО



ОДИНОЧНЫЙ ТУРБО



ГРИЛЬ

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



ПОДОГРЕВ



РАЗМОРОЗКА



ХЛЕБ



СУШКА

### Обычный режим приготовления

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать. Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор. Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

### Запрограммировать температуру

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на .

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

### Запрограммировать продолжительность

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления  мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

**Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

| Функция приготовления  | Рекомендованное время |
|--|-----------------------|
|  КОНВЕКТОР              | 30 мин.               |
|  КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ | 15 / 30 мин.          |
|  КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ    | 30 мин.               |
|  ЭКО                    | 30 мин.               |
|  ТУРБО ГРИЛЬ            | 15 мин.               |
|  ВЕРХНИЙ НАГРЕВ         | 30 мин.               |
|  ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ       | 7 мин.                |
|  ПОДОГРЕВ             | 60 мин.               |
|  РАЗМОРОЗКА           | 60 мин.               |
|  ХЛЕБ                 | 40 мин.               |
|  СУШКА                | 5 часов               |

### Приготовление с отложенным стартом

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

### Сохранить программу приготовления

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

#### - Программирование :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну

из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

**Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.**

**Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.**

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ:

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.

### ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

(в зависимости от модели)



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

| Положение   | Рекомендуемая Т°С<br>Мин.-макс. | Применение   |
|---|---------------------------------|--|
| <br>Конвектор              | 180°С<br>35°С – 250°С           | Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).   |
| <br>Комбинированный нагрев | 205°С<br>35°С - 230°С           | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.  |
| <br>Конвекционный режим    | 200°С<br>35°С - 275°С           | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.  |
| <br>ЭКО*                   | 200°С<br>35°С - 275°С           | Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева  |
| <br>Турбо гриль            | 200°С<br>100°С - 275°С          | Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри.<br>Установите на нижний уровень глубокий поддон для стекания жира.<br>Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе. |

|   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
| <br>Верхний нагрев   | 180°C<br>75°C - 250°C | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательна в керамической посуде.  |
| <br>Изменяемый гриль | 4<br>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.   |
| <br>Подогрев         | 60°C<br>35°C - 100°C  | Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей.<br>Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).   |
| <br>Разморозка       | 35°C<br>30°C - 50°C   | Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).                   |
| <br>Хлеб             | 205°C<br>35°C - 220°C | Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой. |
| <br>Сушка            | 80°C<br>35°C - 80°C   | Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.  |

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



#### Рекомендации в отношении экономии энергии.

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



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

## ФУНКЦИЯ СУШКА

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей 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.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших 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 |

## РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

(в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

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

Качество приготовления оптимальное.

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:

- P01 - Жаркое телятина (4:00)
- P02 - Говядина сырой прожарки (3:00)
- P03 - Говядина полной прожарки (4:00)
- P04 - Жаркое свинина (5:00)
- P05 - Баранина сырой прожарки (3:00)
- P06 - Баранина полной прожарки (4:00)
- P07 - Птица (6:00)
- P08\* - Мелкая рыба (1:20)
- P09\* - Крупная рыба (2:10)

P10\* - Йогурт (3:00)

### Обычный режим приготовления

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  и «Lt» отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

- Мигает «P01», вам необходимо выбрать свое блюдо, повернув ручку.

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

\* **ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 10 минут.

Нажмите на кнопку для выключения звукового сигнала.



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

### Приготовление с отложенным стартом

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

### РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

### Обычный режим приготовления

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно программируются 35 рецептов (или 15 в зависимости от вашего духового шкафа). См. 2 таблицы ниже.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.

Духовой шкаф автоматически рассчитывает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

### Приготовление с отложенным стартом

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку. Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным стартом.

| Продукты                  | 35 рецептов |
|---------------------------|-------------|
| Курица                    | P01         |
| Утка                      | P02         |
| Утиное филе               | *P03        |
| Индейка                   | P04         |
| Баранья лопатка           | P05         |
| Говядина сырой прожарки   | P06         |
| Говядина средней прожарки | P07         |
| Говядина полной прожарки  | P08         |
| Жаркое свинина            | P09         |
| Жаркое телятина           | P10         |
| Ребра телятина            | *P11        |
| Лосось                    | P12         |
| Форель                    | P13         |
| Рыбный пирог              | P14         |
| Лазанья                   | P15         |
| Картофель гратен          | P16         |
| Фаршированные томаты      | P17         |
| Картофель в мундире       | P18         |
| Дрожжевая выпечка         | P19         |
| Пицца                     | P20         |
| Пудинг                    | P21         |
| Слоеная выпечка           | P22         |
| Киш                       | P23         |
| Фруктовый пирог           | P24         |
| Крамбл                    | P25         |
| Бисквитный пирог          | P26         |
| кекс                      | P27         |
| Крем-карамель             | P28         |
| Печенье                   | *P29        |
| Открытый пирог            | P30         |
| Йогуртовый пирог          | P31         |
| Шоколадный торт           | P32         |
| Булочки                   | P33         |
| Хлеб батон                | P34         |
| Багет                     | P35         |

| Продукты                | 15 рецептов |
|-------------------------|-------------|
| Курица                  | P01         |
| Утиное филе             | P02         |
| Говядина сырой прожарки | *P03        |
| Пицца                   | P04         |
| Жаркое свинина          | P05         |
| Картофель гратен        | P06         |
| Баранья лопатка         | P07         |
| Жаркое телятина         | P08         |
| Лосось                  | P09         |
| Рыбный пирог            | P10         |
| Пудинг                  | *P11        |
| Фаршированные томаты    | P12         |
| Печенье                 | P13         |
| Открытый пирог          | P14         |
| Булочки                 | P15         |

**\* Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.**

## Подсказки и советы для режима

### Пицца

Чтобы не испачкать духовку сыром или томатным соусом, следует подложить на решетку под пиццу лист бумаги для выпечки.

### Пироги / Запеканки / Пудинги

Не следует использовать фарфоровую или стеклянную посуду, поскольку она слишком толстая, такая посуда увеличивает время приготовления и нижняя корочка пирога получается не хрустящей. При использовании фруктовой начинки есть риск, что нижняя часть пирога не пропечется, чтобы избежать этого просто добавьте пару столовых ложек мелкой манной крупы, бисквитных крошек, миндальной муки или тапиоки для того, чтобы впитать сок от фруктов во время приготовления. При использовании овощей с высоким содержанием воды или замороженных овощей (лук-порей, шпинат, брокколи или

помидоры) можно посыпать начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

### Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

### Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и

## 6 УХОД

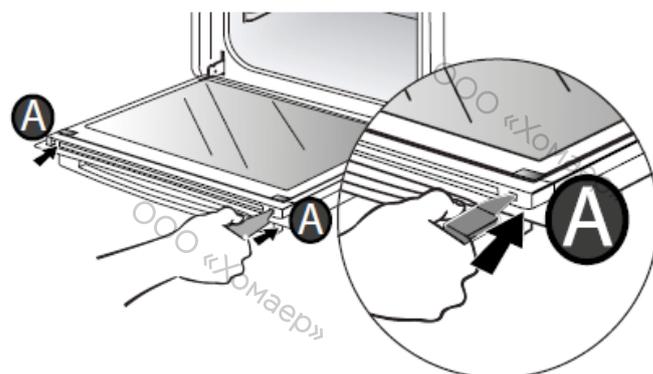
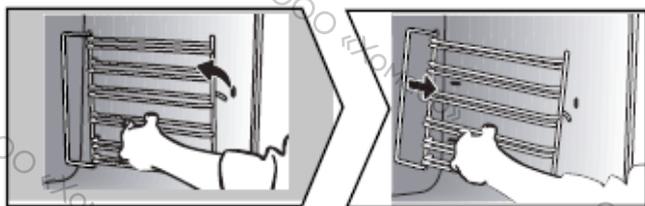
### ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

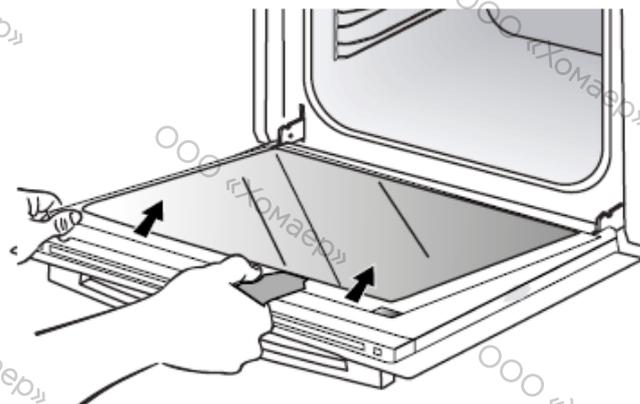
### ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

#### 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.



Извлеките стекло.



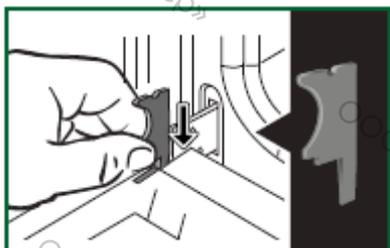
### ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ



#### Предупреждение

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.

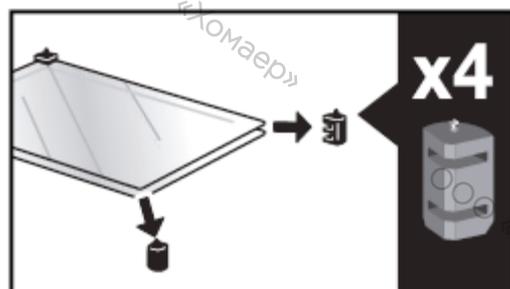
Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле. Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Извлеките первое закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места размещения А, чтобы отщелкнуть стекло.

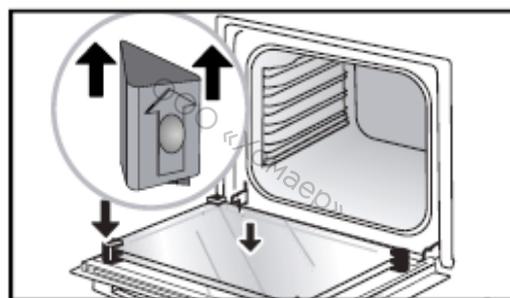
Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.



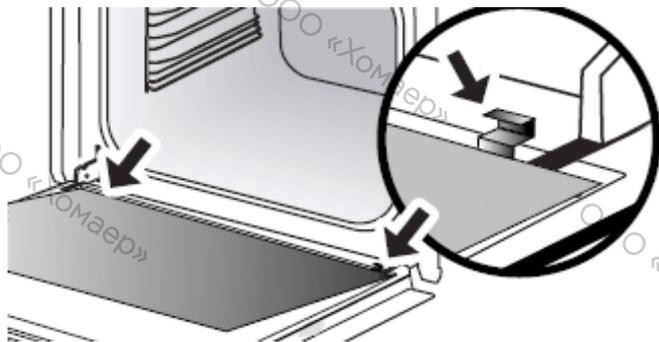
При необходимости вытащите их для очистки.

**Не опускайте стекла в воду.** Ополосните чистой водой и протрите не волокнистой тканью.

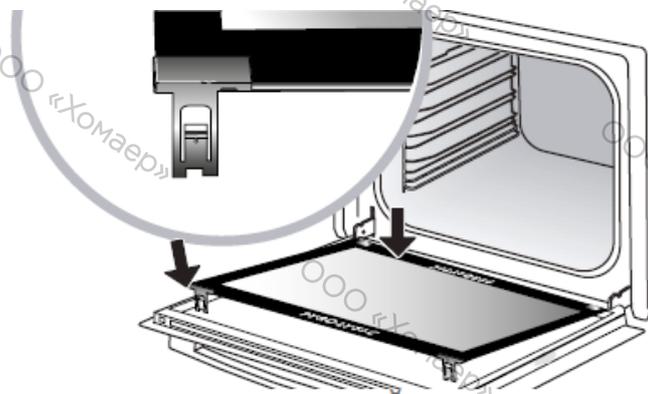
После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.



Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью «ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем направлении, надпись должна читаться.



Вытащите пластмассовый клин.



Ваш прибор снова готов к работе.

## САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией самоочистки 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 очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные 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.



**Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.**

### Выполнить цикл самоочистки

Предлагаются циклы пиролиза:



**PyroExpress на 59 минут** Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа. Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз ЭКО продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**



**Пиролиз на 2 часа** для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

### Немедленная очистка

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки. Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени. Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.

В конце пиролиза после каждого пиролиза происходит фаза охлаждения, и ваша печь остается недоступной в течение этого времени.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

### Очистка с отложенным стартом

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза , нажав на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

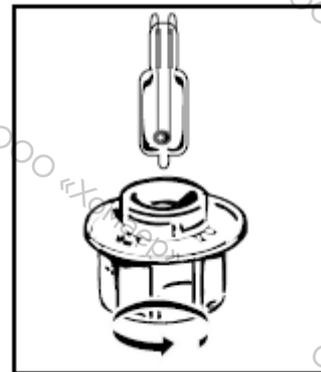


#### Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

#### Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



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. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

## 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

### - Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

### - Код неисправности начинается с «F».

Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- **Лампочка духового шкафа не светится.** Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова 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.

- **Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

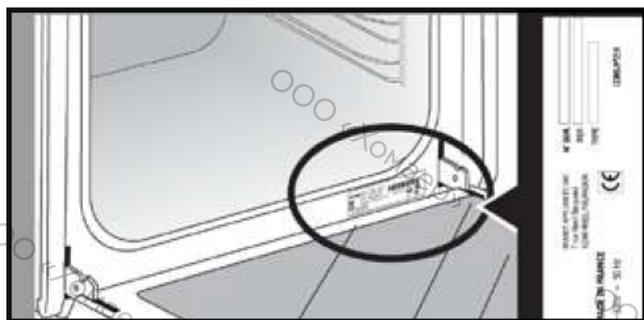
- **Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.** Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

### - **Вибрационный шум.**

Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на работу вашего прибора, но может вызвать вибрационный шум во время вентиляции. Снимите прибор и переместите шнур. Замените свою духовку.

## 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



|                   |                |  |
|-------------------|----------------|--|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b>   |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> | <b>I</b> CE      |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       | Made in France  |
| Nr <b>H</b>       |                |  |

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

## СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте  
service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры    
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

## ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ

| ВТОРЫЕ БЛЮДА                           | ☐ * |         | ☐ * |         | ☐ * |         | ☐ * |         | ☐ * |         | ☐ * |         | Время<br>го-<br>товки в<br>мину-<br>тах |
|--|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|---|
|  | 🔑   | 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                                   |
| Свиные/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                                     |

\* В зависимости от модели

**Примечание:** Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

| ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ ÷ TEMPERATURA °C |    |    |    |     |     |     |     |     |            |
|---|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|
| Цифры                                   | 1  | 2  | 3  | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | не более 9 |
| Т°С                                     | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275        |

# ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ

## ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 60350

| ПРОДОВОЛЬСТВИЕ                 | * РЕЖИМ<br>* ПРИГОТОВ-<br>ЛЕНИЯ | УРОВЕНЬ | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ       | °C  |        | 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.**

