























| ПОЗНАЧКИ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ | ОПИС РЕЖИМУ | 1470 -ГЕ-17 600-ГЕ-17 1470-Е-СК-04 600-Е-09 | 1470-Е-06(07), 1470-Е-СК-03 1201-Е-07,(06) 1470-ГЕ-09,(00) 600-ГЕ-00,(09) | 1470-Е-05(02) 1470-ГЕ-16 600-ГЕ-16 | 1470-ГЕ-19 | 1470-ГЕ-07 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  <p>Включені верхній і нижній нагрівальні елементи</p> | Звичайне приготування страв. Випікання і смаження страв на одному рівні духової шафи. |  |  |  |  | |
|  <p>Включений верхній нагрівальний елемент</p> | Блюда зі скоринкою, приготування бутербродів і запікання овочів. | |  | | | |
|  <p>Включений нижній нагрівальний елемент</p> | Випікання пирогів з хрумкою основою та консервування продуктів | |  |  |  | |
|  <p>Включений нижній і верхній нагрівальний елемент</p> | Режим підігріву. Дозволяє підтримувати готову страву в теплому стані. Для роботи режиму ручку терморегулятора встановити на 100 ° С. | |  | | | |
|  <p>Включений вентилятор</p> | Розморожування заморожених продуктів при кімнатній температурі. |  | | | | |
|  <p>Включений верхній, нижній нагрівальний елемент і вентилятор</p> | Режим конвекції. Цей режим дозволяє одночасно готувати різні страви, що вимагають однакової температури приготування більш ніж на одному рівні і без взаємопроникнення запахів. |  | | |  | |

| ПОЗНАЧКИ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ | ОПИС РЕЖИМУ | 1470 -ГЕ-17 600-ГЕ-17 1470-Е-СК-04 600-Е-09 | 1470-Е-06(07), 1470-Е-СК-03 1201-Е-07,(06) 1470-ГЕ-09,(00) 600-ГЕ-00,(09) | 1470-Е-05(02) 1470-ГЕ-16 600-ГЕ-16 | 1470-ГЕ-19 | 1470-ГЕ-07 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  Включений нижній нагрівальний елемент і вентилятор | Розморожування заморожених продуктів теплим повітрям від нижнього Тена. Режим можна також використовувати для сушіння грибів, овочів і фруктів |  | | |  | |
|  Включений круговий ТЕН і вентилятор | Режим гаряче повітря. Одночасне випікання, смаження і висушування продуктів на 2-х рівнях. Встановіть температуру на 20-40 ° С нижче, ніж для режиму верхній і нижній нагрів. |  | | | | |
|  Включений ТЕН-гриль і вертіл | Гриль з вертілом. Режим рекомендується використовувати для приготування птиці на вертілі, рум'янцю страв, приготування запіканок, тонких шматків м'яса, філе риби, бутербродів і овочів. |  | |  | |  |
|  Включений ТЕН-гриль, вентилятор і вертіл | Турбо-гриль. Гриль з примусовою циркуляцією повітря, що дозволяє домогтися рівномірного рум'янцю їжі і утворення хрусткої скоринки. Режим рекомендується використовувати для приготування великих шматків м'яса, птиці цілком, а також запікання і обсмажування. |  | | | | |
|  Включений ТЕН-гриль і вентилятор | Турбо-гриль. Гриль з примусовою циркуляцією повітря, що дозволяє домогтися рівномірного рум'янцю їжі і утворення хрусткої скоринки. Режим рекомендується використовувати для приготування великих шматків м'яса, птиці цілком, а також запікання і обсмажування. | | | |  | |

| ПОЗНАЧКИ НА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ | ОПИС РЕЖИМУ | 1470 -ГЕ-17 600-ГЕ-17 1470-Е-СК-04 600-Е-09 | 1470-Е-06(07), 1470-Е-СК-03 1201-Е-07,(06) 1470-ГЕ-09,(00) 600-ГЕ-00,(09) | 1470-Е-05(02) 1470-ГЕ-16 600-ГЕ-16 | 1470-ГЕ-19 | 1470-ГЕ-07 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|  <p>Включений нижній і верхній нагрівальний елемент</p> | <p>Режим рекомендується використовувати при приготуванні піци. Для роботи режиму ручку терморегулятора встановити на 200 °С.</p> | | |  | | |
|  <p>Включений нижній нагрівальний елемент</p> | <p>Режим сушіння сухофруктів. Для роботи режиму встановити ручку терморегулятора на мінімальне значення.</p> | | |  | | |