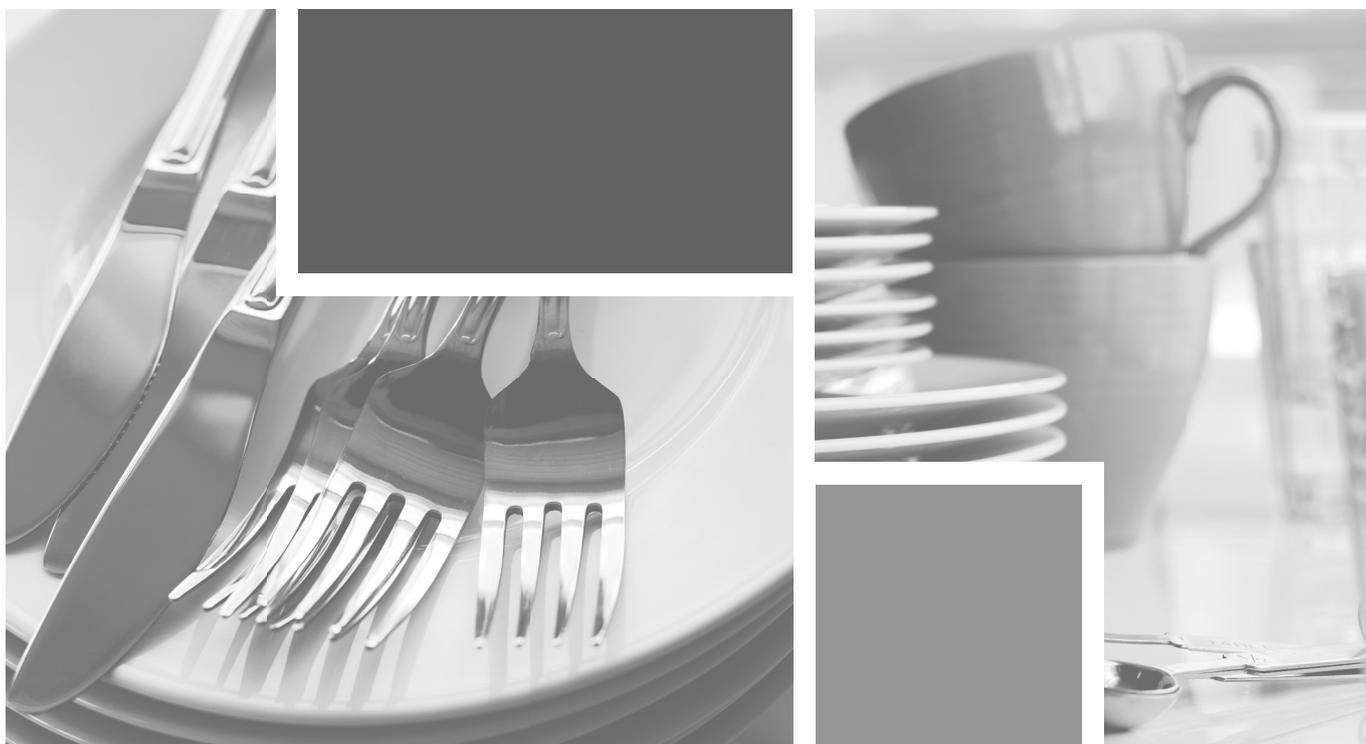


Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение этого качественного изделия производства компании ASKO. Надеемся, что эта машина прослужит вам долго.

Строгость линий, высокое качество и возможность ежедневного использования — вот отличительные черты скандинавской техники. Благодаря этим характеристикам все наши товары пользуются огромной популярностью в мире. Чтобы в максимальной степени воспользоваться преимуществами новой машины, рекомендуем перед началом пользования машиной ознакомиться с инструкцией по эксплуатации. В инструкции по эксплуатации также содержится информация о способах, помогающих защитить окружающую среду от загрязнения.



Инструкция по эксплуатации

BO4CM4L1-42 OCM8456S

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой компактной духовкой с функцией микроволновой печи.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.asko.com / < <http://www.asko.com> />



Важная информация



Совет, примечание

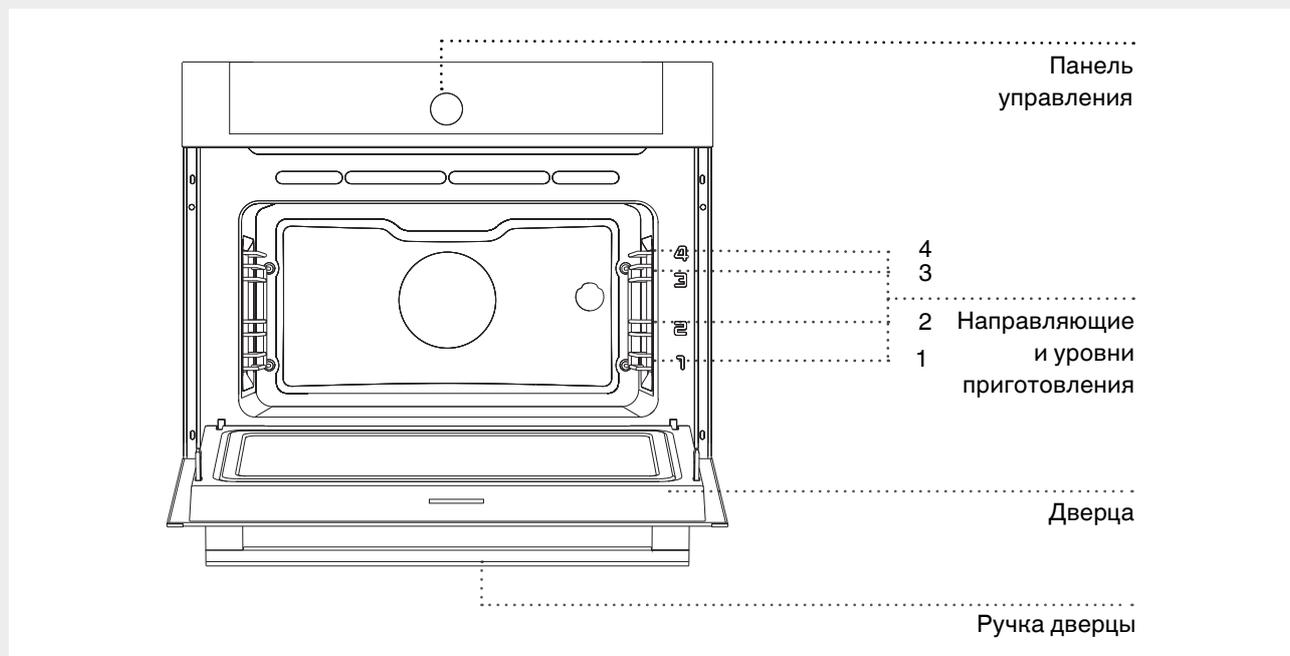
СОДЕРЖАНИЕ

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА	9
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1–6)	11
ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	11
ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ	12
ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	19
ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	20
ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ	22
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	23
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	40
СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ	40
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN	41
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ	42
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ	43
ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	44
УТИЛИЗАЦИЯ	45
КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	46

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

XXXXXX	220-240V ~	P _{nmax} : 3.1 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X – Год производства (Год изготовления)

XX..... – Неделя в году

X – Исполнение продукта

XXXX..... – Номер произведенного прибора в недельной партии

Произведено в Словении

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле. Уровень 1 используйте только при микроволновом приготовлении в стеклянном противне.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор, микроволны и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

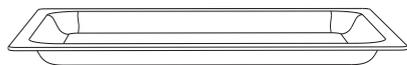
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

ОБОРУДОВАНИЕ

СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с микроволнами, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



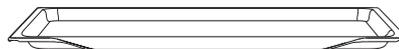
Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!

РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

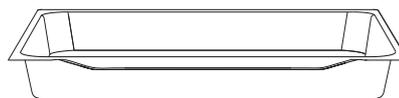


 На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

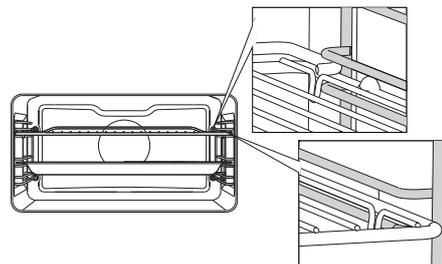


ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



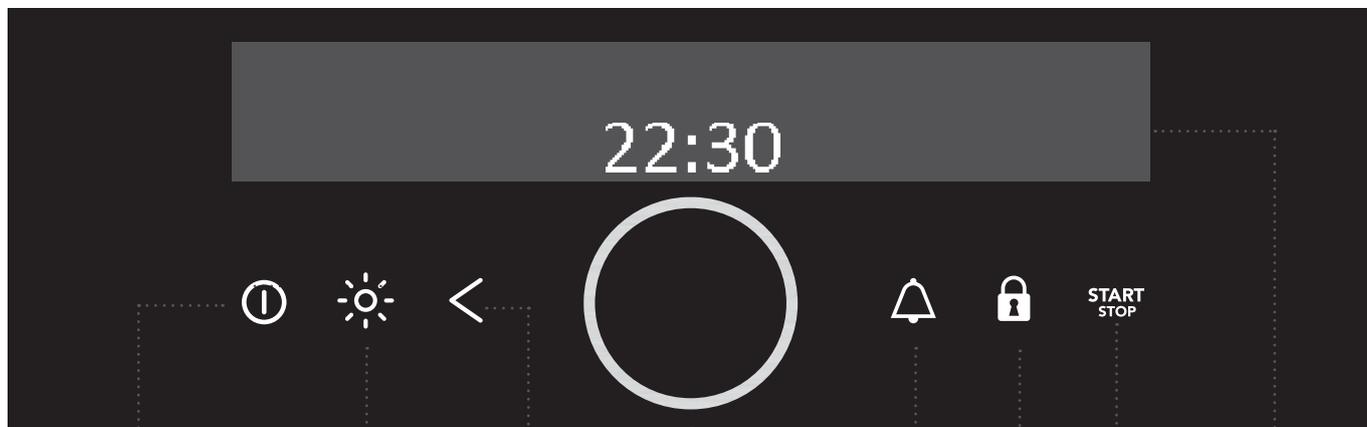
При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 СЕНСОР
ВКЛ./ВЫКЛ.

2 СЕНСОР
ВКЛ./ВЫКЛ.
ВНУТРЕННЕГО
ОСВЕЩЕНИЯ

4 ПЕРЕ-
КЛЮЧАТЕЛЬ
ВЫБОРА/
ПОДТВЕРЖДЕНИЯ
НАСТРОЕК

5 БУДИЛЬНИК/
ЗВУКОВОЙ
СИГНАЛ

7 СЕНСОР
СТАРТ/СТОП

Короткое
нажатие: СТАРТ

Долгое нажатие
во время работы:
СТОП

3 СЕНСОР
НАЗАД

Короткое
нажатие: возврат в
предыдущее меню

Долгое нажатие:
возврат в основное
меню

Вращение
переключателя:
выбор настроек

Нажатие на
переключатель:
подтверждение
настроек

6 СЕНСОР
ЗАЩИТНОЙ
БЛОКИРОВКИ

8 ДИСПЛЕЙ С
ИНФОРМАЦИЕЙ
О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ
РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от духовки.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование микроволновой печи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если прибор оборудован комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается пользоваться прибором без присмотра взрослых из-за высоких температур в духовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Запрещается пользоваться прибором, если повреждена дверца или уплотнитель дверцы. Прибором снова можно пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, может производить только специалист сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Соблюдайте минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных объектах, а именно:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
- семейные крестьянские хозяйства,
- комнаты в гостиницах, отелях и других объектах проживания,
- гостиничные объекты, предлагающие проживание типа «номер с завтраком».

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, а также подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Используйте оборудование, подходящее для микроволнового приготовления.

Нагревайте продукты в пластиковой и бумажной посуде/упаковке только под присмотром, так как такая посуда/упаковка может воспламениться.

При нагреве напитков в микроволновой печи происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительном сотрясении посуды, в которую налита жидкость, поэтому осторожно обращайтесь с посудой с нагретой жидкостью.

При **подогреве детского питания** в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешайте и проверьте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться после завершения программы.

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

При извлечении посуды пользуйтесь кухонными рукавицами. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

Используйте посуду, пригодную для микроволнового приготовления. Посуда из металла и с золотыми и серебристыми декоративными элементами не подходит для использования в микроволновой печи.

Не оставляйте принадлежности в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую микроволновую печь.

Не используйте фарфоровую, керамическую и глиняную посуду, на стенках которой могут быть маленькие дырочки и стенки которой не покрыты глазурью. При проникновении влаги в эти пустоты при нагреве посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

Следуйте указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

При нагреве блюд, содержащих алкоголь будьте осторожны, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

При приготовлении в режиме микроволн или комбинированном режиме микроволн и вентиляционного нагрева не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

Регулярно очищайте микроволновую печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

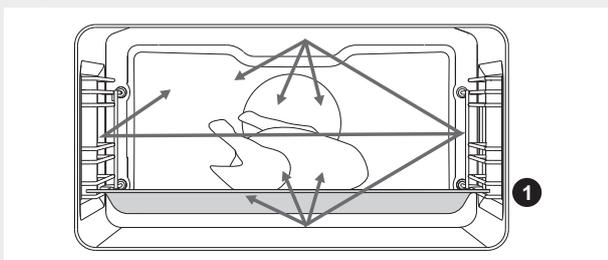
Выньте все принадлежности из прибора и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

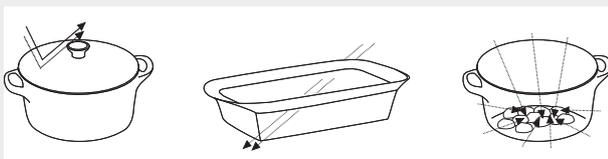
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота такого излучения в области 2450 МГц.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:

- они отражаются металлом,
- проникают сквозь другие материалы,
- поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы начинают двигаться с большой скоростью, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреванию продукта.

Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции — распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.



При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую духовку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1–6)

ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

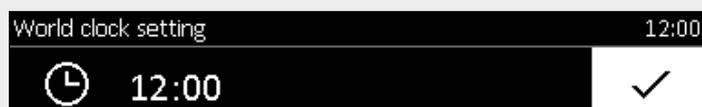
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00. Установите текущее время.

 Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Подтвердите время нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

 Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»).

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «Шаг 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ»).

ВЫБОР ЯЗЫКА

Если вам не подходит язык, на котором выводится информация на дисплее, вы можете его поменять. По умолчанию на заводе-изготовителе установлен английский язык.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. ПОДТВЕРДИТЕ свой выбор.

ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ. Символ подсветится белым цветом. В строке выше появится НАЗВАНИЯ выбранного меню.

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Автоматический режим

При данном способе сначала необходимо выбрать **категирию** и далее **вид блюда**, который выводится с предустановленными параметрами количества, степени запекания и времени окончания приготовления.

Данное меню предлагает большой выбор предустановленных рецептов, проверенных поварами и специалистами по питанию.



Микроволны

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.



Профессиональный режим

Этот способ подходит для приготовления любых продуктов в любом количестве. Пользователь самостоятельно задает все настройки.

А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите режим приготовления.



Выберите категорию, затем вид блюда.



На дисплее высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять вращением ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. Для подтверждения параметров нажимайте на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Основные параметры выводятся на дисплее черным цветом:

- количество,
- степень запекания,
- продолжительность приготовления,
- конец приготовления в.

💡 Если в Автоматическом режиме выбрать символ «Конец приготовления в» или символ «Режим нагрева», духовка перейдет в Профессиональный режим (см. раздел «Выбор режима нагрева»).

💡 При режимах с микроволнами отсрочку старта установить невозможно.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Для некоторых блюд в Автоматическом режиме предусмотрена функция предварительного нагрева . После выбора продукта на дисплее появляется сообщение «**Выбранная программа включает фазу быстрого нагрева духовки. Духовка нагревается. Не ставьте блюдо в духовку.**» и мигает символ °C.

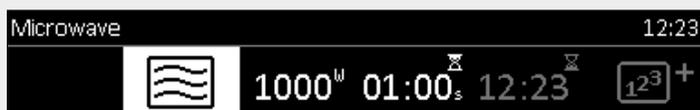
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение «**Духовка разогрета. Установите блюдо.**». Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

💡 Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

В) МИКРОВОЛНЫ



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Микроволны**.



Установите собственные основные параметры:
 – **режим нагрева,**
 – **мощность микроволн или температура в духовке** (для комбинированных режимов).

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее начинается отсчет и выводятся установленные параметры.

💡 При комбинированных режимах и микроволновом приготовлении на дисплее мигает символ °C, пока не достигнута заданная температура.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт
КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ/РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН			
	МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.	-	1000
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюд, требующих длительного приготовления).	160	600
	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления небольших порций мяса, рыбы и овощей. Продукты готовятся быстро, сверху на них образуется румяная корочка.	200	600

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости. Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).
750 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Растапливание шоколада. Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях. Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре. Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.
360 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.
180 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.
90 Вт	<ul style="list-style-type: none"> Размораживание выпечки с кремом.

С) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (Профессиональный режим)



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Профессиональный режим**.



Установите собственные основные параметры:

- **предварительный нагрев,**
- **режим нагрева,**
- **температура в духовке.**

Остальные параметры:

- **продолжительность приготовления,**
- **отсрочка старта,**
- **пошаговое приготовление.**

Каждый параметр подтверждайте нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее горят все заданные параметры приготовления.

💡 Пока не достигнута заданная температура, на дисплее мигает символ °C. Во время работы невозможно поменять режим нагрева.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Используйте «Быстрый нагрев» , чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры.

При выборе символа включается функция «Быстрый нагрев» и появляется сообщение «**Духовка нагревается. Не ставьте блюдо в духовку.**» и мигает символ °C.

При достижении заданной температуры, нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение «**Духовка разогрета. Установите блюдо.**». Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

💡 Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160
	ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	240
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200
	3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим и при микроволновом приготовлении можно запрограммировать **продолжительность и конец приготовления**.



Продолжительность приготовления

Конец приготовления в



Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.

Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод.

В соответствии с этим выводится время конца приготовления.

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления.

Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, установите время функции на 0.



Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка

(продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления).

Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).

Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в: 16.00.**».



По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на сенсор ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby). На дисплее высветится текущее время.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить **до 3 следующих друг за другом комбинаций** параметров приготовления. Задав для каждого шага режим нагрева, температуру и продолжительность/конец приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.



В меню Профессиональный режим и при микроволновом приготовлении можно выбрать режим **Пошаговое приготовление**.



Установите:
шаг 2
шаг 3.

 Первый шаг создается при установке любой функции, программирующей время работы духовки. Если вы не устанавливали такую функцию, на дисплее появится сообщение **«Задайте продолжительность программы»**.



Подтвердите установки, выбрав ГАЛОЧКУ.

Нажмите на сенсор СТАРТ. Духовка начнет приготовление в соответствии с шагом 1. В нижней части дисплея выводится информация, какой шаг выполняется в настоящий момент. По истечении заданного времени духовка перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).

 Если во время работы духовки вы хотите удалить шаг, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите шаг и удалите его, нажав на КРЕСТИК. Вы можете удалять только те шаги, выполнение которых еще не началось.

ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

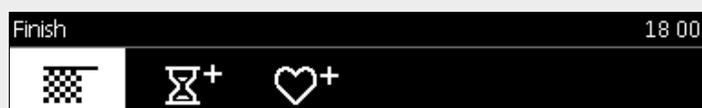
Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ. Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы приостановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТОП.

После завершения приготовления на дисплее появляется сообщение «**Программа завершена. Приятного аппетита!**».



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



Конец

Выберите данную иконку и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



Увеличить время работы

Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).



Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

Сохраните заданные параметры в памяти духовки и используйте их снова в следующий раз.

СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

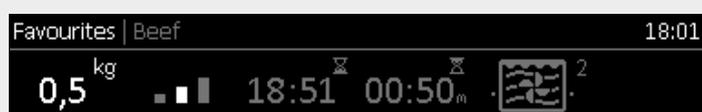


Нажмите на иконку . Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтвердите буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ подтвердите название программы.



Выберите категорию блюда. Чтобы сохранить настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

 Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Войти в собственные программы можно из основного меню, нажав на иконку .



Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Подтвердите, нажмите на сенсор СТАРТ, и духовка начнет работу.

ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



В основном меню войдите в меню **Экстра**, и появится набор дополнительных функций.



Для некоторых режимов приготовления невозможно установить определенные функции. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.



Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут, и их можно будет протереть влажной тряпкой. Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку. См. раздел «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».



Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и конца размораживания. По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.



Быстрый нагрев духовки

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения установленной температуры функция выключается, духовка готова к дальнейшей работе с заданными параметрами приготовления.



Подогрев

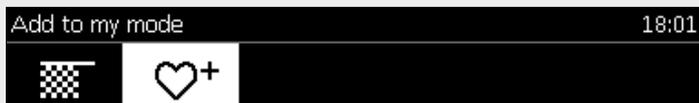
Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.



Подогрев посуды

Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитка оставались горячими дольше. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.

После завершения приготовления на дисплее появляется сообщение «**Программа завершена. Приятного аппетита!**».



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Дверца заблокирована.**». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.

 Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать. Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки. При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление. Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.



ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора. После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.

Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.



БУДИЛЬНИК

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Будильник включается нажатием на сенсор. Максимальное время функции составляет 10 часов. При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



В основном меню войдите в меню **Настройки**, и появится набор базовых настроек.



Перемещайтесь по меню, вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Каждый выбор подтверждайте нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Язык

Выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

Время

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения от электропитания. Установите время. Затем в поле «Тип часов» выберите, как будет выводиться время на дисплее, в виде электронных или аналоговых часов.

Звук

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

В данном меню устанавливается **громкость** звукового сигнала.

Дисплей

В данном меню устанавливается:

Яркость,

Ночной режим — устанавливается время, до которого дисплей будет выключен.

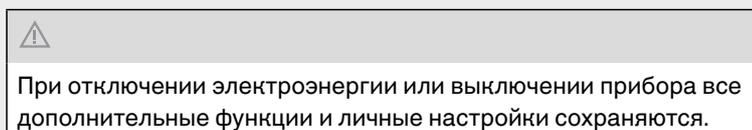
Выключение освещения духовки

В данном меню устанавливается:

Выключение освещения духовки — освещение не будет включаться даже при открывании дверцы во время работы духовки.

Другие настройки

Заводские настройки.



При отключении электроэнергии или выключении прибора все дополнительные функции и личные настройки сохраняются.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

Предварительный нагрев духовки требуется,

если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Вы можете выключить духовку за 10

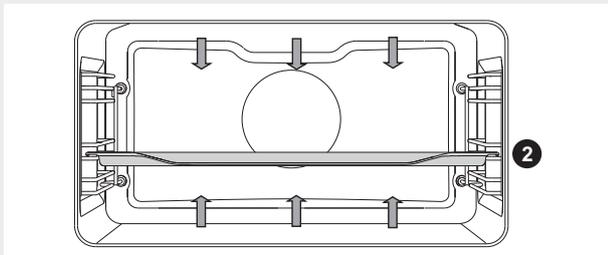
минут до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию (не относится к режимам с микроволнами).

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.



Приготовление мяса

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	180-190	150
Свинная лопатка	1500	2	190-200	120-140
Свиной рулет	1500	2	190-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	180-210	90-120
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	40-60
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	70-90
Мясной рулет	1500	2	180-200	15-30
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	1	190-210	60-80

Приготовление выпечки

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
ВЫПЕЧКА			
Белый хлеб*	2	180-190	60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50
Ржаной хлеб*	2	180-190	50
Полбяной хлеб*	2	180-190	60
Сладкая запеканка	1	170-180	35-45
Овощная запеканка	1	170-180	35-45
Булочки*	2	200-220	30-40
Потица (ореховый рулет)	1	180	55-60
Бисквитный торт*	2	160-170	20-30
Макароны (миндальное печенье)	2	120-140	15-30
Рулетики с овощной начинкой	2	190-200	15-20
Рулетики с фруктовой начинкой	2	190-200	25-30
Чизкейк	1	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	160-170	20-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	190-200	20-25
Пирожки с капустой*	2	180-190	30-40
Фруктовый пирог	2	130	120
Безе	2	90	120

Совет	Применение
Как узнать, что выпечка пропеклась?	<ul style="list-style-type: none">• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.• Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте рецепт.• В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости.• Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	<ul style="list-style-type: none">• В следующий раз используйте темную форму.• Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	<ul style="list-style-type: none">• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.



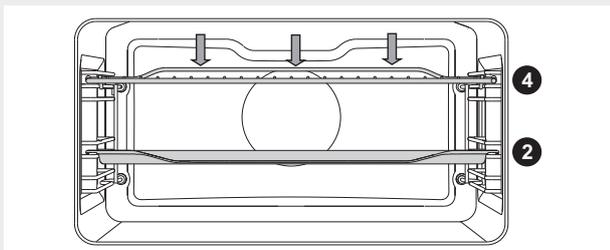
Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.



Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.

Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180г/шт.	4	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180г/шт.	4	240	18-22
Отбивные на косточке	180г/шт.	4	240	20-22
Колбаски для гриля	100г/шт.	4	240	11-14
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	240	3-4
Горячие бутерброды	/	4	240	5-7

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180г/шт.	4	220-240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180г/шт.	4	220-240	18-21
Шницели из свиной шейки	180г/шт.	4	220-240	19-23
Отбивные на косточке	180г/шт.	4	220-240	20-24
Шницели из телятины	180г/шт.	4	220-240	19-22
Колбаски для гриля	100г/шт.	4	220-240	11-14
Мясной хлеб	200г/шт.	4	220-240	9-15
РЫБА				
Стейки из лосося	600	3	220-240	19-22
ТОСТЫ				
6 кусков белого хлеба*	/	4	240	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки*	/	4	240	2-3
Горячие бутерброды*	/	4	240	3,5-7

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутри положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки. Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

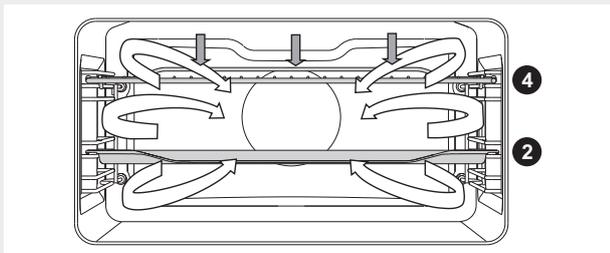
ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.

Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.



Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка*	2000	1	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок*	100	1	210	60
РЫБА				
Форель*	200г/шт.	2	170-180	45-50

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ

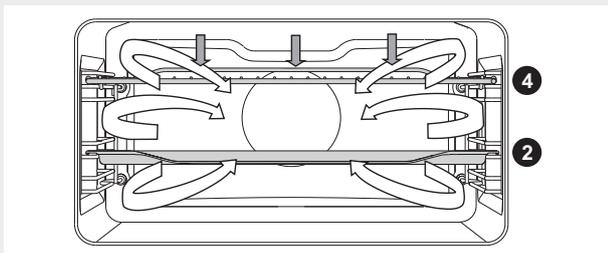
НАГРЕВ



Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.



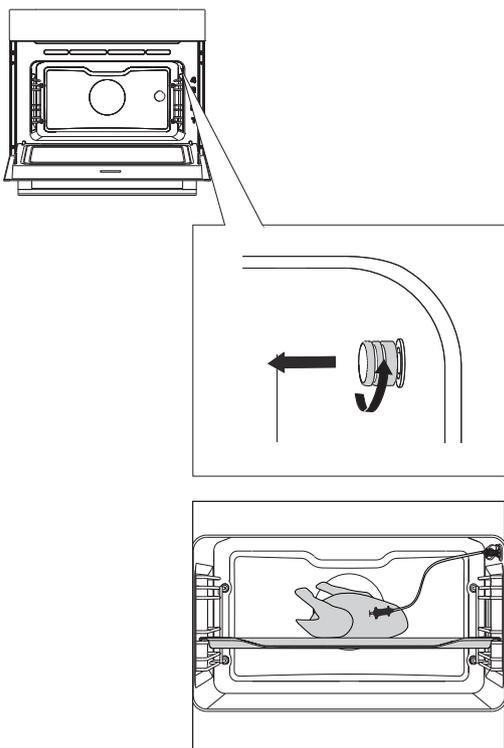
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-75
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.



Использование температурного зонда при микроволновом приготовлении невозможно.



1 Выньте металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на правой стенке духовки).

2 Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Если были установлены функции, программирующие время работы прибора, они обнулятся.

3 Установите режим нагрева «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев».



На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

 Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса (температуру можно менять в процессе приготовления).

После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать.

Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее высветится текущее время.

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

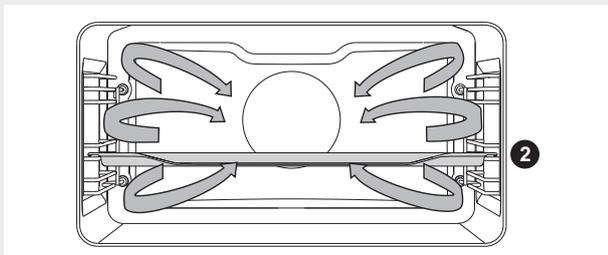


Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора. Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов! После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.



Приготовление мяса

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	170-180	120-150
Цыпленок целиком	1200	2	180-190	60-80
Утка	1700	2	160-170	120-150
Куриная грудка	1000	2	180-190	60-70
Фаршированная курица	1500	1	170-180	100-120

Приготовление выпечки

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й).

Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог	2	150-160	45-60
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Вишневый пирог	2	150-160	35-60
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35
Пицца*	2	190-210	25-45
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35
Йогурт	3	240	40

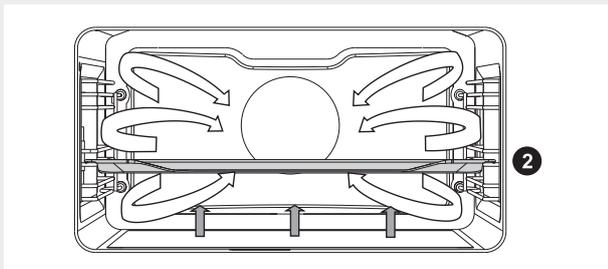


Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 2-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.



Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время готовов., мин.
ФРУКТЫ			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
ОВОЩИ			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°C) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

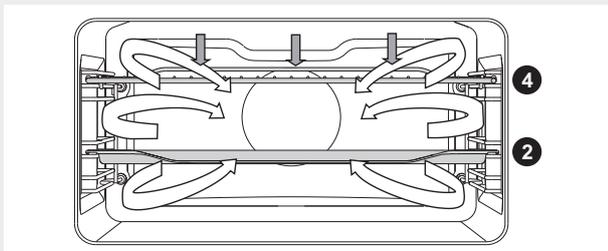
Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Вид продукта	Кол-во, л	Т = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ				
Клубника	6 шт.х1 л	40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.х1 л	40-55	выключить	35
ОВОЩИ				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.



При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2-й уровень. Под решетку на 1-й уровень установите противень для сбора жира. При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 1-й уровень направляющих.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.	Тем-ра в центре продукта
Филе говядины	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Цыпленок целиком	1500	2	170-190	60-75	85-90
Цыпленок целиком	2000	2	170-190	90-110	85-90
Индейка	4000	2	160-180	150-80	85-90
Жаркое из свинины	1000	2	150-170	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	2	160-180	70-80	75-80
Телятина	1000	2	170-190	85-105	55-75
Баранина	1000	2	170-190	50-60	70-80
Дичь	1000	2	170-190	50-65	70-80
Рыба	1500	2	160-180	35-55	75-85
Бедрышки птицы	1000	2	180-200	45-55	85-90

* Rare (с кровью) = 55-60°, средней прожарки = 65-70°C, прожарено = 70-75°C.

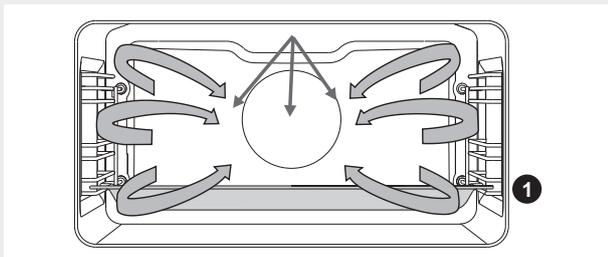
КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

В данном режиме работают микроволны и вентиляционный нагрев.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Стеклопакет противень установите на 1-й уровень.



Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Птица	1000	360	190-200 °С	30-40
Птица	половина	36	190-200 °С	25-35
Бедрышки птицы	1000	180	190-200 °С	20-30
Утка	1500	360	190-200 °С	40-50
Крылышки птицы	500	600	190-200 °С	15-20

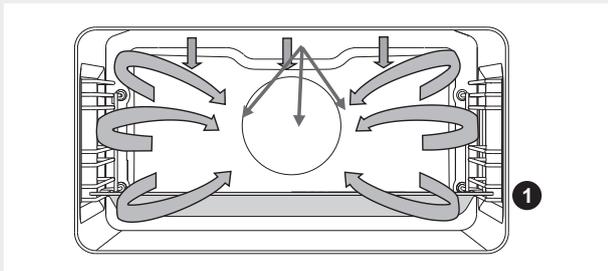
ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МИКРОВОЛНЫ



В данном режиме работают микроволны, большой гриль и вентилятор, поэтому время приготовления короче.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Противень установите на 1-й уровень.



Food	Weight (g)	Power (W)	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
МЯСО				
Жаркое из телятины	1500	360	170-190	70-90
Бараньи ребрышки	1500	360	170-190	70-90
Жаркое из фарша	1000	360	180-190	30-40
Грудка птицы	500	360	180-200	25-35
Утиная грудка	1000	360	190-200	25-35
Жаркое из свинины	1500	170-200	600	60-80
Запеченная говядина	1500	180-190	600	60-80
Цыпленок целиком	1500	190-200	360	30-35
Половина цыпленка	1500	190-200	360	25-30
Бедрышки птицы	1000	190-200	180	30-40
ВЫПЕЧКА				
Сладкий рулет	/	600	180-200	15-20
ОВОЩИ				
Каннелони	/	600	180-200	10-15
Голубцы	/	750	180-200	25-35
Картофель, запеченный под сыром	800	600	180-200	25-35



При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.
Не требуется предварительно нагревать духовку.

РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН

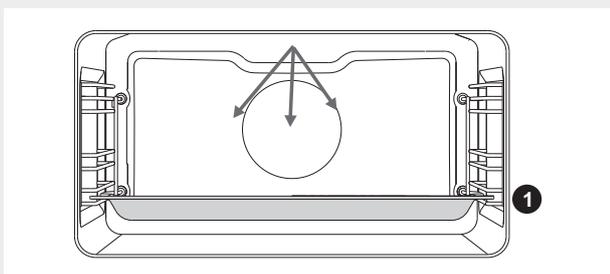
МИКРОВОЛНЫ



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

Уровни мощности: 90, 180, 360, 600, 750 и 1000 Вт.

Стеклопанный противень установите на 1-й уровень.



Приготовление замороженных продуктов

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время пригот., мин.
Мясной рулет	1000	850	35-40
Цыпленок	1500	600	52-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55

Приготовление свежих овощей

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время пригот., мин.
Баклажаны	500	1000	5-8
Кабачки	500	1000	5-8
Морковь	500	1000	7-10
Лук	200	1000	2-4
Стручковая фасоль	500	750	10-15
Брокколи	1000	750	15-18
Болгарский перец	500	1000	3-5
Цветная капуста	1000	750	17-20
Порей	200	1000	9-12
Брюссельская капуста	500	1000	9-12
Шампиньоны	500	1000	10-14
Спаржа	500	750	5-8
Горох*	500	650	15-20
Капуста	500	1000	10-14

Варка круп и макарон

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Рис*	250	1000	14-16
Макароны**	250	1000	11-13
Цельнозерновые макароны*	250	1000	11-13
Овсяные хлопья*	500	1000	7-9
Бурый рис***	200	750	31-33
Ризотто**	200	750	19-21
Кускус***	200	1000	2-4
Полента***	200	1000	6-8
Пшено***	200	1000	9-11

Готовится в воде в соотношении 1:2.

** Вода в соотношении 1:2.

*** Вода в соотношении 1:3.

Подогрев блюд и напитков

Продукт	Вес/объем, г/дл	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Вода	2 дл	1000	1-2
Кофе	2 дл	1000	1-2
Глинтвейн	2 дл	1000	1-2
Молоко	2 дл	1000	1-1,5
Гарнир	500 г	600	1,5-2
Соус	500 г	600	3-5
Суп жидкий/густой	5 дл	750	5-7
Попкорн	90 г	1000	5-7
Детская бутылочка	2 дл	350	3-4
Детское питание	4 дл	180	2

Мясо

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Куриные бедрашки	500	600	15-20
Куриные крылышки	500	600	15-20
Тефтели	1000	1000	10-15
Свиная отбивная	500	750	30-35
Цыпленок в соусе	500	1000	8-13
Стейки	500	1000	8-12
Цыпленок целиком	1500	600	50-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55
Мясной рулет	700	750	35-40

Десерты

Продукт	Стаканчики	Мощность, Вт	Время пригот., мин.
Шоколадное суфле	6 стаканчиков	360	7-9
Творожная запеканка	стеклянный противень	600-750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750-850	10-15
Яичный крем	стеклянный противень	600	20

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

Переключатели, ручку дверцы, наклейки и заводскую табличку запрещается очищать абразивными чистящими средствами, спиртосодержащими средствами и спиртом. Для очистки этих поверхностей и деталей используйте мягкую тряпку и жидкое чистящее средство, чтобы не повредить поверхности. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

Дверца

Дверца прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее устройство.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.

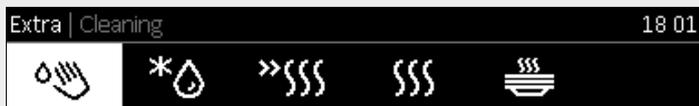
Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

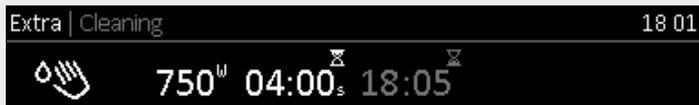
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN

В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

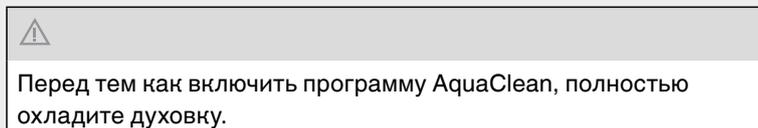


В основном меню войдите в меню **Экстра** и выберите функцию AquaClean.



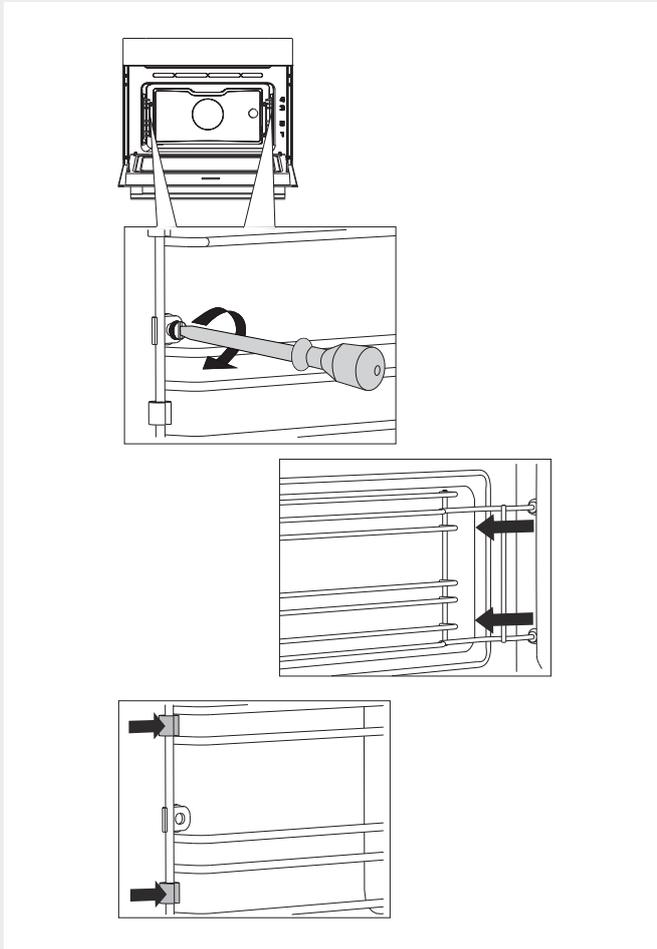
Нажмите на сенсор СТАРТ.

 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут и их можно будет протереть влажной тряпкой.



СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



1 Открутите винты с помощью отвертки.

2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.



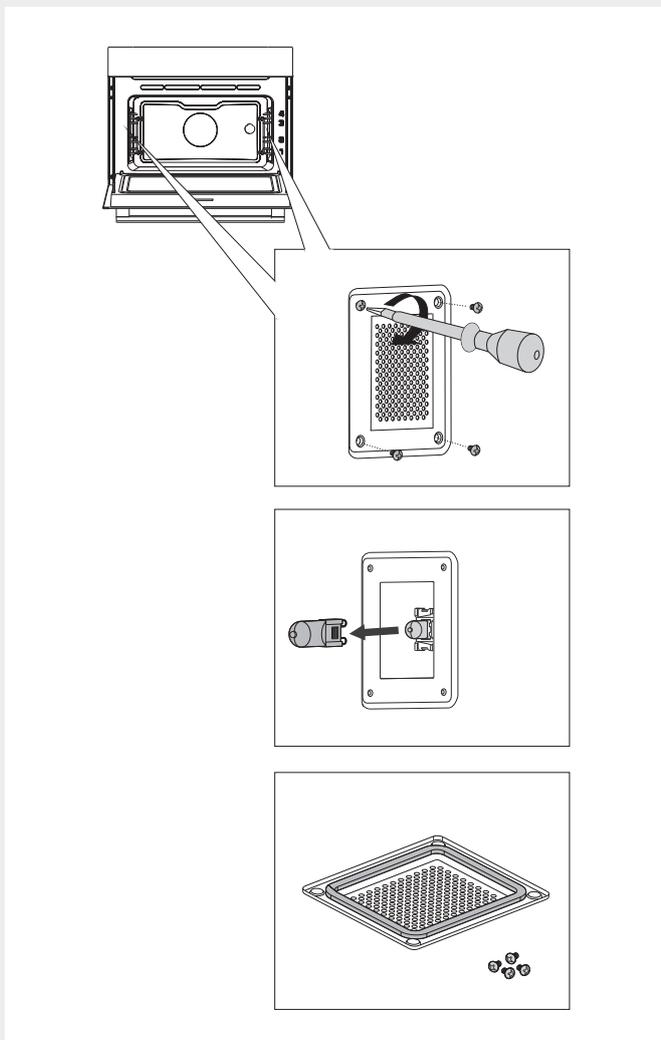
После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки). Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.

2 Замените перегоревшую лампочку новой.

💡 Используйте защиту, чтобы не обжечься.

💡 На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.



После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами (с помощью отвертки), иначе в духовке может появиться искрение.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. * XX обозначает номер ошибки.	В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила **утилизации изделия**, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Стандартное выпекание

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Печенье — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	3		140-150	30-35
Печенье — на двух уровнях*	Мелкий эмалированный противень	2 и 3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	3		150-160	30-35
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2 и 3		140-150	30-35
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160-170	15-20
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		180	45

* Предварительный нагрев 10 минут.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Тосты*	Решетка	3		240	1:20-1:40
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	3		240	20-25

* Предварительный нагрев 10 минут.

Микроволны

Блюдо	Примечание	Уровень (снизу)	Мощность, Вт	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Яичный крем		1	600			20
Бисквитное тесто		1	1000			5-6
Мясной рулет		1	600			25
Картофель, запеченный под сыром		1	360		190	25-30
Торт		1	180		180	25
Цыпленок	Программа: гриль + вент. нагрев + микроволны	1	360		200	30
Размораживание фарша		1	90 Вт* (автомат. программа)			21:30

* Предварительный нагрев 10 минут.

ASKO

Swedish quality since 1950



459755