

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

ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

BO6SA2T1-42 OCS8676S

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 встраиваемой духовкой с функцией пароварки.

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

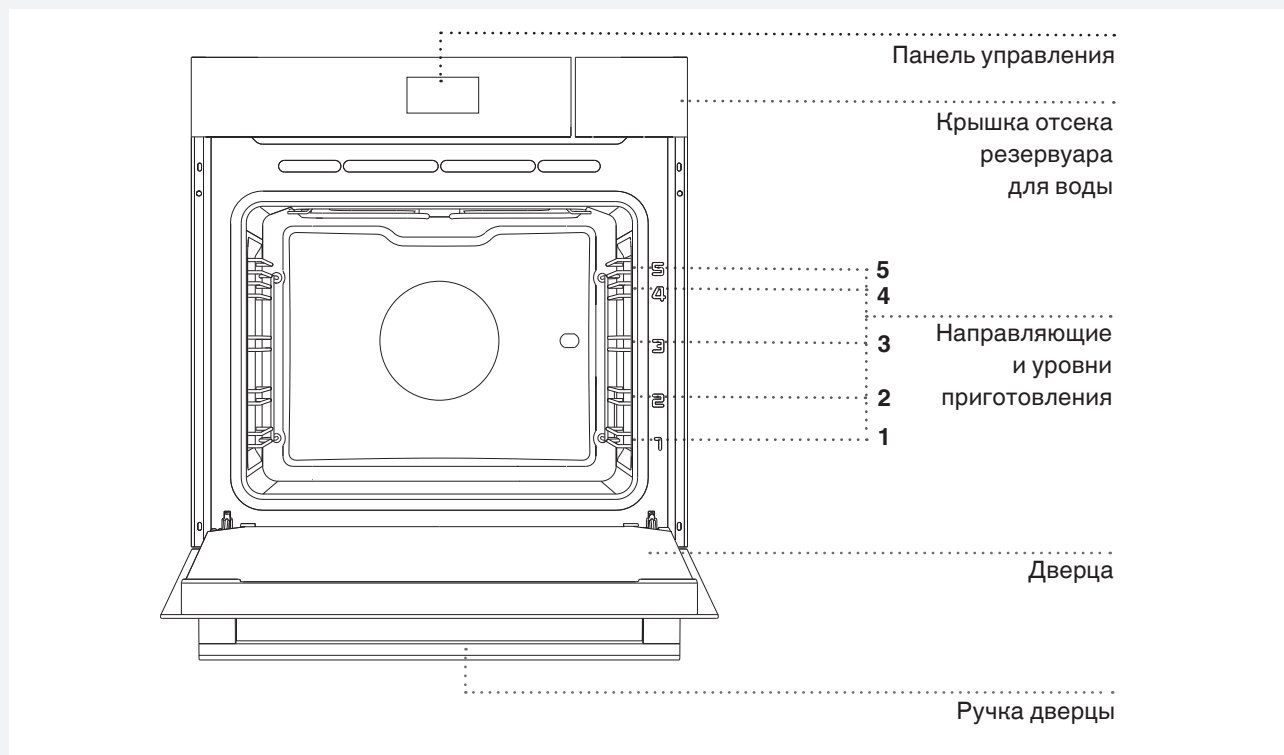
СОДЕРЖАНИЕ

ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА	9
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)	12
ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	12
ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ	14
ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ	24
ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	24
ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	25
ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ	27
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	28
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	46
СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ	46
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAMCLEAN	47
ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ	47
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА	48
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ	49
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ	50
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ	51
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ	52
TROUBLESHOOTING TABLE	53
УТИЛИЗАЦИЯ	54
КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	55

ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

(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 ~	$P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

XГод продукции

XX.....Неделя и году

XИсползование пролукта

XXXX.....Очерёдность в неделье

Сделано 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 пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх). Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигаться. Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м и 3-м уровне двигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

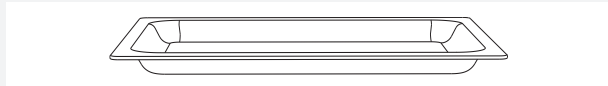
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

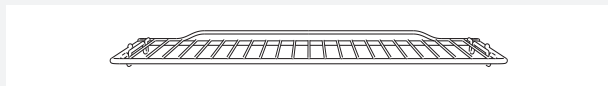
Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

ОБОРУДОВАНИЕ

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

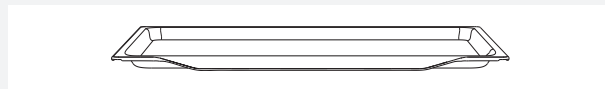


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

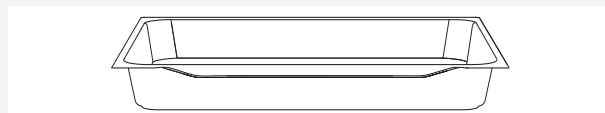


💡 На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



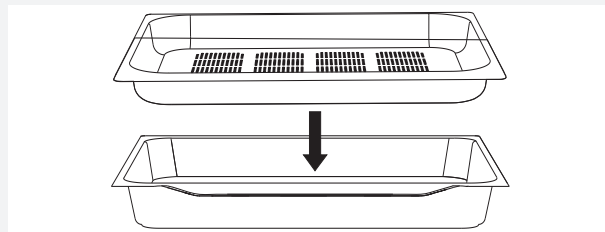
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



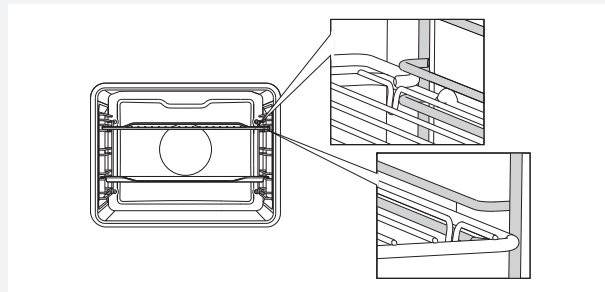
💡 При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления мяса, рыбы и овощей; препятствует соприкосновению продуктов с конденсирующейся в нижнем противне водой.

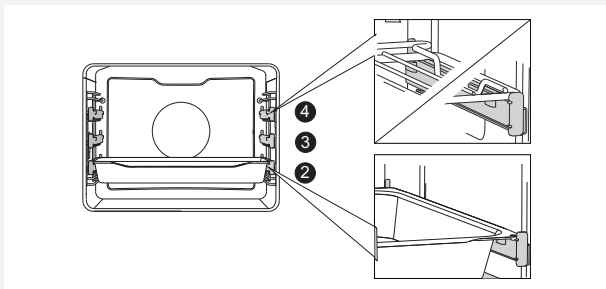
💡 При паровом приготовлении обязательно вставьте перфорированный противень в глубокий противень, и затем их вместе установите на 2-й уровень.




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



Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня. Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

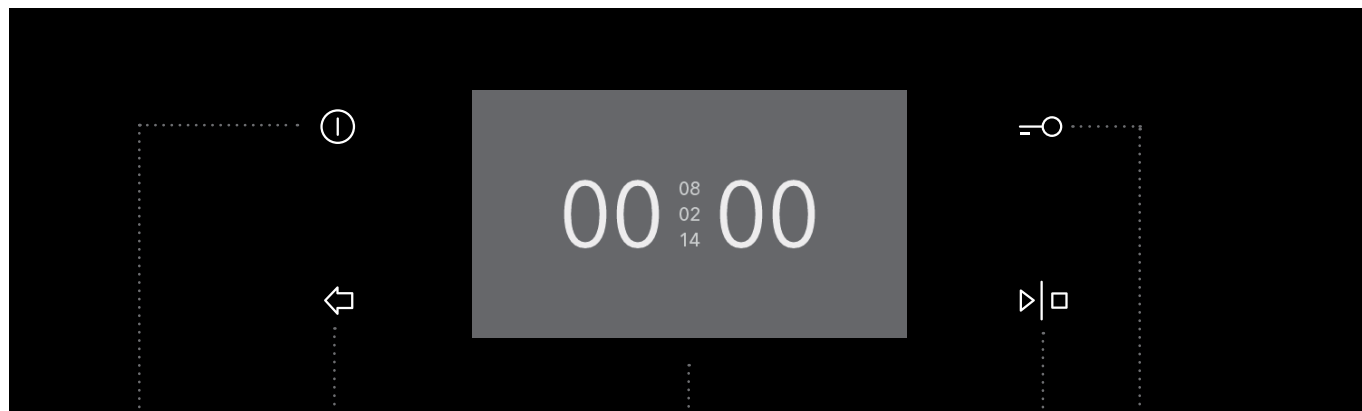


 Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 СЕНСОР
ВКЛ./ВЫКЛ.

2 СЕНСОР
НАЗАД

Короткое нажатие:
возврат в
предыдущее
меню

Долгое нажатие:
возврат в
основное меню

3 ДИСПЛЕЙ
для выбора
и индикации
настроек

4 СЕНСОР
СТАРТ/СТОП

5 СЕНСОР
ЗАЩИТНОЙ
БЛОКИРОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Перемещение по меню осуществляется скольжением пальца по дисплею влево, вправо, вниз и вверх. Выбор подтверждается нажатием.

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 загромождайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование пароварки

Перед включением оставьте прибор на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насосы) могут повредиться, если прибор хранился при температуре 0°C и ниже.

Запрещается пользоваться прибором, если температура в помещении ниже 5°C, так как вода в трубках системы подачи воды прибора может замерзнуть. В этом случае при включении прибора насосы могут выйти из строя.

Если прибор работает не правильно, отключите его от электропитания.

Не храните в приборе предметы и вещества, которые могут представлять опасность при включении прибора.

Не используйте дистиллированную воду, которая не пригодна для питания.

После завершения парового приготовления в духовке остается пар. Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы не ошпариться. Перед очисткой дайте духовке остыть до комнатной температуры.

После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар, поэтому будьте осторожны, извлекая резервуар из прибора.

Для предупреждения образования накипи оставляйте дверцу открытой после приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Не рекомендуется открывать дверцу во время парового приготовления, чтобы избежать усиленнообразования конденсата.

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 из прибора все принадлежности и транспортную защиту (картонные и пенопластовые детали). Очистите принадлежности 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Приготовление на пару — это здоровый и натуральный способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов. При таком способе не появляются неприятные запахи и не требуется приправлять блюда солью и специями.

Преимущества приготовления на пару

Продукты начинают готовиться до того, как температура в духовке достигнет 100°C.

Также существует возможность медленного приготовления при низкой температуре.

Паровое приготовление обеспечивает здоровое питание. В продуктах сохраняются витамины и микроэлементы, так как только небольшая их доля растворяется в конденсирующейся воде, с которой соприкасаются продукты.

Такое приготовление не требует добавления жиров, сохраняет натуральный вкус продуктов, не придает постороннего вкуса еде, например, вкуса гриля или посуды, и не забирает вкуса продуктов, так как они практически не соприкасаются с водой.

При паровом приготовлении вкус и запах продуктов не распространяется, поэтому в духовке можно одновременно готовить мясо, рыбу и овощи.

Этот способ также подходит для бланширования, размораживания и подогрева блюд.

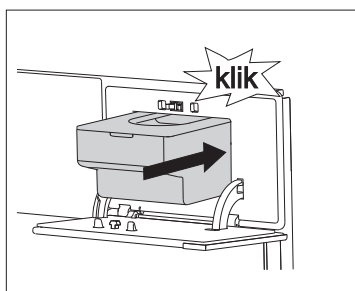
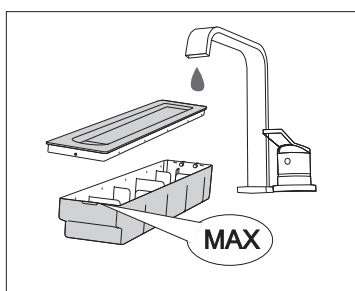
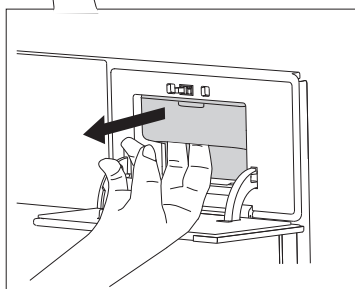
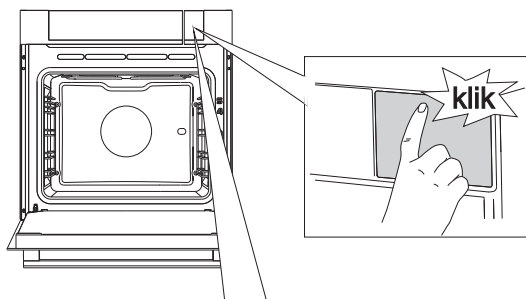
НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ обеспечивает поступление воды в духовую камеру без дополнительных подключений. Емкость резервуара 1,2 литра (см. отметку максимального уровня воды).

 Перед первым использованием вымойте резервуар для воды.



Наполняйте резервуар чистой холодной водой из водопровода, бутилированной водой без добавок или дистиллированной водой, пригодной для питания. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C ±10°C.




1 Откройте крышку отсека резервуара, нажав на нее.

2 Выньте резервуар, потянув его за ручку.

3 Снимите крышку с резервуара и промойте его под водой.

Перед приготовлением налейте свежую воду до отметки MAX на стенке резервуара.

4 Задвиньте резервуар в отсек до положения срабатывания фиксатора. Закройте крышку отсека, нажав на нее.


 После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар. Вылейте воду из резервуара, вымойте его и высушите. Перед следующим приготовлением налейте свежую воду.

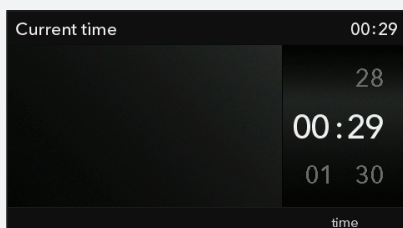
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии дисплей предлагает установить ВРЕМЯ.

 Перемещайтесь по меню скольжением пальца вниз и вверх.



Установите текущее время. Подтвердите установленное время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП.

 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»).

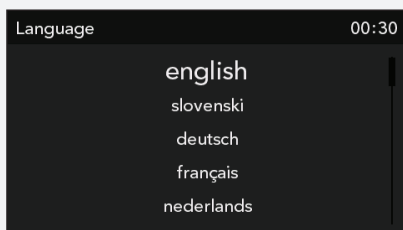
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

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.



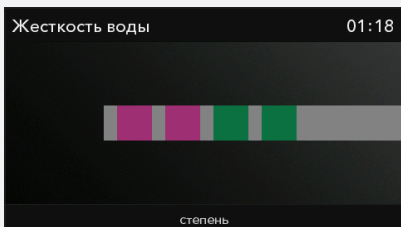
При выборе языка размер букв его названия увеличивается.

 Для возврата в ОСНОВНОЕ МЕНЮ нажмите на сенсор .

УСТАНОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Перед первым использованием необходимо измерить жесткость воды.

На дисплее появится сообщение «**Установите жесткость воды в соответствии с тест-полоской**» .



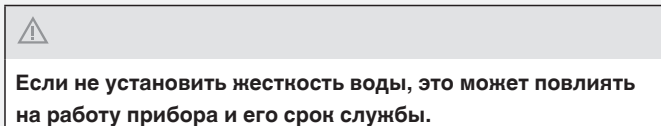
Тест-полоску (прилагается в комплекте) опустите в воду на 1 секунду. Через одну минуту введите результат (количество штрихов) в прибор. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и подтвердите параметр, выбрав галочку.

	4 зеленых штриха	Очень мягкая
	1 красный штрих	Средней жесткости
	2 красных штриха	Жесткая
	3 красных штриха	Очень жесткая
	4 красных штриха	Сверхжесткая вода

По умолчанию на заводе-изготовителе установлена максимальная жесткость воды.


ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЙКИ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

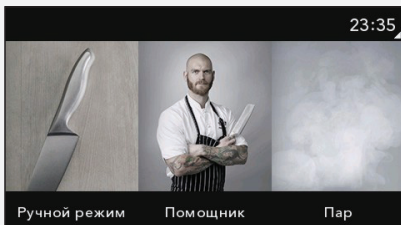
Жесткость воды также можно установить в меню НАСТРОЙКИ.



ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.

 Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



Нажатием на дисплей выберите меню. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.

Профессиональный режим

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

Автоматический режим

При данном способе сначала необходимо выбрать категорию 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.

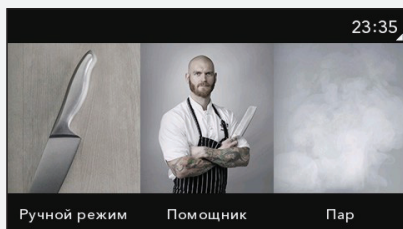
My recipes

This mode allows you to prepare your food the way you like it, with the same steps and settings each time. Save your favourite recipes to oven memory and retrieve them the next time you need them.

Пар

Этот натуральный и здоровый способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов.

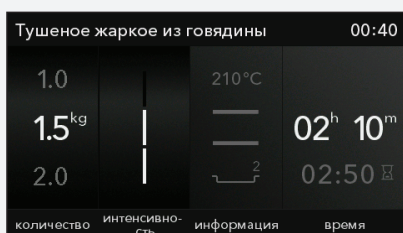
А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)



Выберите Автоматический режим.



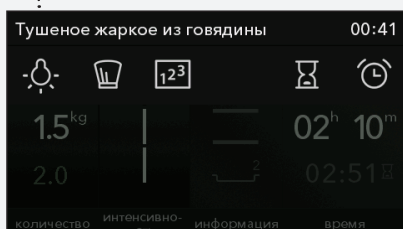
Выберите категорию, затем вид блюда.



На дисплее высветятся предустановленные параметры:

- количество,
- степень запекания (интенсивность),
- продолжительность приготовления (время завершения выводится серым цветом).

Вы можете поменять количество и степень запекания. Настраиваемый параметр подсвечивается красным цветом.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Чтобы зайти в ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ, нажмите на верхнюю строку, или название.



– освещение духовки



– описание приготовления и ингредиенты для выбранного рецепта



– пошаговое приготовление (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»)




– конец приготовления (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»)
При микроволновом приготовлении запрограммировать отсрочку старта невозможно.



– будильник (см. раздел «Шаг 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ / БУДИЛЬНИК»)

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Для некоторых блюд в Автоматическом режиме предусмотрена функция предварительного нагрева. На дисплее выводится символ .

После выбора продукта на дисплее появляется сообщение **«Выбранная программа включает фазу быстрого нагрева духовки. Духовка нагревается. Не ставьте блюдо в духовку.»** и мигает символ .

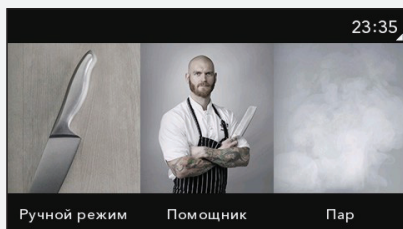
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

На дисплее появляется сообщение **«Духовка разогрета. Установите блюдо.»** . Откройте дверцу или подтвердите выбор. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

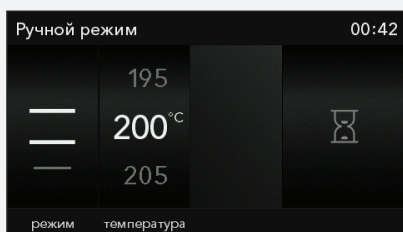


Если включена функция **«Быстрый нагрев»**, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

В) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (Профессиональный режим и Пар)




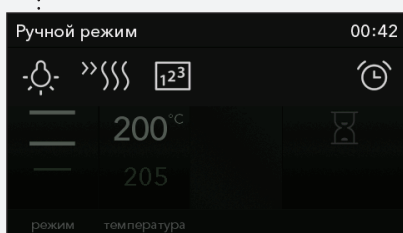
Выберите Профессиональный режим.



Установите собственные основные параметры:

- режим нагрева,
- температура в духовке,

Нажмите на символ  и установите продолжительность приготовления (время завершения выводится серым цветом).



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Чтобы зайти в ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ, нажмите на верхнюю строку, или название.



– освещение духовки



– быстрый нагрев духовки

При режимах с микроволнами «БЫСТРЫЙ НАГРЕВ» УСТАНОВИТЬ НЕВОЗМОЖНО.




– пошаговое приготовление (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»)



– будильник (см. раздел «Шаг 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ / БУДИЛЬНИК»)




 Если установить продолжительность приготовления, то в дополнительных настройках можно установить также отсрочку старта (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Программирование времени работы духовки»).



– подача пара (см. раздел «ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПОДАЧА ПАРА»).

Нажмите на сенсор СТАРТ.

 На дисплее выводится поднимающаяся температура в духовке и прошедшее время приготовления, которые вы можете поменять в процессе приготовления.











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. 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**. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.







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

РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

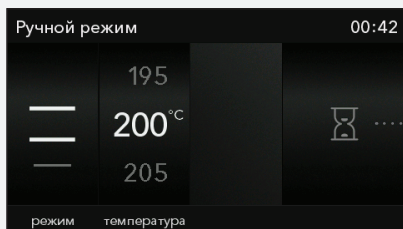
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только 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 инфранигреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, 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.	230
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель 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
	ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ ¹⁾ Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	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, инфранигреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180

¹⁾ Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Во время работы данного режима не выводится фактическая температура в духовке в силу особого алгоритма работа прибора и использования остаточного тепла.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ/РЕЖИМЫ С ПАРОМ		
	<p>ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Подходит для приготовления и размораживания продуктов. Быстрое приготовление без изменения вкуса и цвета продуктов. Есть при степени интенсивности программы:</p>	180
	интенсивный пар	
	нормальный пар	
	малый пар	
	<p>ПАР Подходит для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, тортов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюда, требующие длительного приготовления).</p>	100

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим, **Автоматический режим** и **Пар** можно запрограммировать время работы духовки.



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).

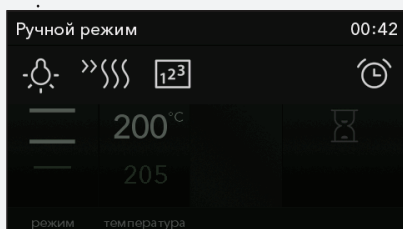
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в: 16.00**».

 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.

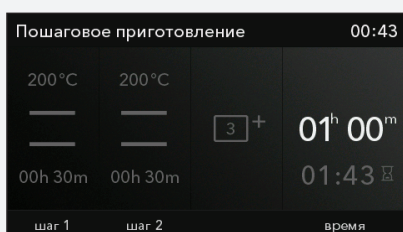
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby). На дисплее высветится текущее время.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить **до 3 следующих друг за другом комбинаций** параметров приготовления. Задав для каждого шага параметры приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.




В строке **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСТРОЕК** выберите режим **Пошаговое приготовление**.



Двойным нажатием выберите и установите шаги 2 и 3. Нажатием на название подтвердите или удалите шаг.

Нажмите на сенсор **СТАРТ**. Духовка начнет приготовление в соответствии с шагом 1 (текущий шаг подсвечивается красным цветом).

По истечении заданного времени духовка перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).

 Если во время работы духовки вы хотите удалить шаг, выберите его, нажмите на название и затем на **КРЕСТИК**. Вы можете удалять только те шаги, выполнение которых еще не началось.

ПОДАЧА ПАРА

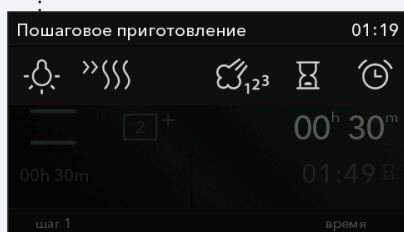
Подача пара рекомендуется при приготовлении:

- **Мяса** (в конце приготовления): мясо получается сочнее и мягче, отпадает необходимость доливать жидкость. Подходит для: говядины, телятины, свинины, дичи, птицы, баранины, рыбы, колбасок.
- **Хлеба, булочек:** добавляйте пар во время первых 5-10 минут выпекания. Корочка будет хрустящей и красивой.
- **Овощных и фруктовых запеканок,** лазаньи, густых блюд, пудингов.
- **Овощей,** особенно картофеля, цветной капусты, брокколи, моркови, кабачков и баклажанов.

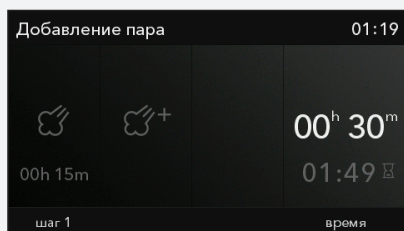
Пар можно подавать в **Профессиональном режиме** при программировании **Пошагового приготовления**.

 Общая продолжительность **Пошагового приготовления** не должна быть меньше 5 минут.

ПОШАГОВАЯ ПОДАЧА ПАРА



В строке **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСТРОЕК** выберите режим **Пошаговой подачи пара**.

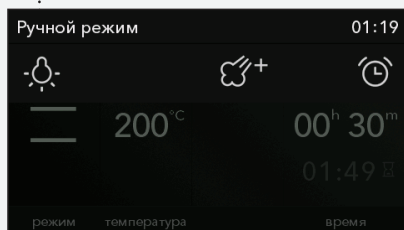


Двойным нажатием выберите шаг 1, 2 или 3.

После каждой подачи должно пройти не менее трех минут. Сначала пар подается в течение первого шага приготовления, при этом мигает иконка. Через определенное время выполнится шаг 2 и затем шаг 3. После выполнения шага 3 иконка погаснет.

ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

Нажмите на сенсор **СТАРТ** для пуска духовки.



В строке **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСТРОЕК** выберите режим **Прямой подачи пара**.

На дисплее загорится символ. Прямую подачу пара можно выполнить в три шага.

ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

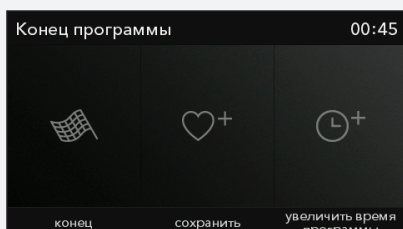
Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите на сенсор СТАРТ. В ходе программы, выбрав на дисплее, вы можете поменять некоторые параметры (температура, продолжительность приготовления, пошаговое приготовление).

Чтобы изменить другие параметры приготовления или завершить его, нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. На дисплее появится сообщение «**Программа приостановлена. Отменить программу?**».



ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



После завершения приготовления на дисплее появляется меню 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 «ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»).

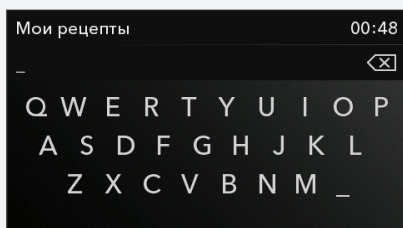


Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

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

После завершения приготовления охлаждающий вентилятор прекращает работу. Если оставить приготовленное блюдо в духовке, на дверце и панели управления может оседать конденсат. Для предотвращения этого установите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение освещения, и охлаждающий вентилятор продолжит работать.

СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)



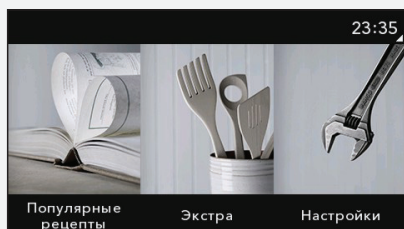
Нажмите на иконку . Введите название программы, нажимая на буквы. Удаляйте знаки с помощью стрелки.

Сохраните программу, нажав на сенсор СТАРТ/СТОП.

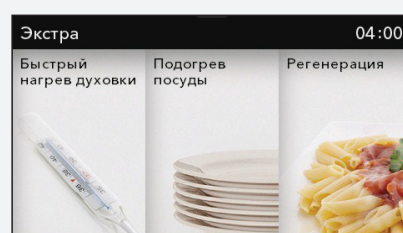
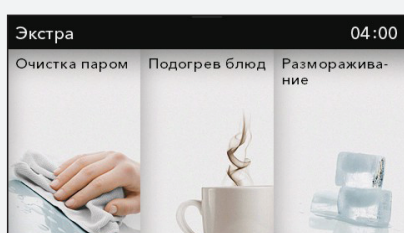
Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Чтобы выбрать собственную программу, зайдите в меню «**Мои рецепты**».

ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

☰ Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



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



Очистка паром

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В стеклянный противень налейте воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 13 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 посуды

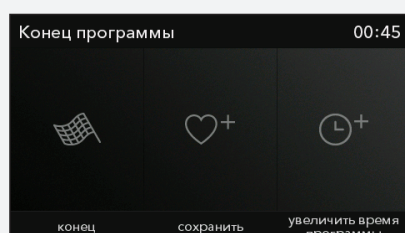
Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.

Регенерация

Данный режим используется для подогрева готовых блюд. Так как подогрев происходит за счет пара, пища не теряет своих питательных качеств, сохраняет вкус и консистенцию, как будто только что приготовлена.

Подогревать на пару можно одновременно несколько блюд.

- Вы можете установить время начала и завершения регенерации.



Выберите символ и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Защитная блокировка включена**». 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.



БУДИЛЬНИК


Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 10 часов.

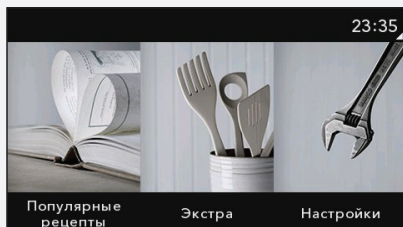
При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.



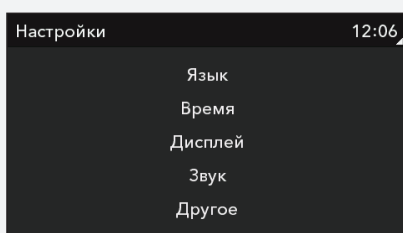
Вы можете в любой момент вызвать в меню освещение и будильник, нажав на верхнюю строку.

ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

 Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



В основном меню войдите в меню **Настройки**.



При выборе определенной настройки размер букв ее названия увеличивается.

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 (более чем на неделю) отключения от электропитания. Установите время. Затем в меню ВРЕМЯ 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 и длительность звуков**.

ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:

Яркость,

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

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

Выключение освещения духовки

Заводские настройки

Жесткость воды

Очистка от накипи



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**

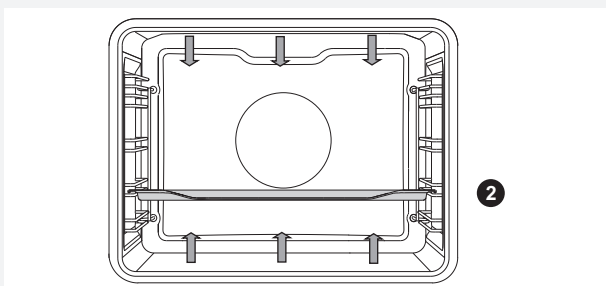
минут до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не 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.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина	1500	2	180-200	90-120
Свиное плечо	1500	2	180-200	110-140
Свиной рулет	1500	2	180-200	90-110
Ростбиф	1500	2	170-190	120-150
Телячий рулет	1500	2	180-200	80-100
Филе ягненка	1500	2	180-200	60-80
Филе кролика	1000	2	180-200	50-70
Оленья нога	1500	2	180-200	90-120
РЫБА				
Тушеная рыба, 1 кг	200 г/порция	2	190-210	40-50

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.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Овощное суфле	2	190-210	35-45
Сладкое суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	3	190-210	20-30
Белый хлеб, 1 кг *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Гречневый хлеб, 1 кг *	3	180-190	50-60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	3	180-190	50-60
Ржаной хлеб, 1 кг *	3	180-190	50-60
Хлеб из полбы, 1 кг *	3	180-190	50-60
Ореховый кекс	2	170-180	50-60
Бисквитный торт *	2	160-170	30-40
Мелкое печенье из вытяжного теста	3	200-210	20-30
Пирожки с капустой *	3	190-200	25-35
Фруктовый пирог	2	130-150	80-100
Безе	3	80-90	110-130
Булочки Бухтельн	3	170-180	30-40

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.



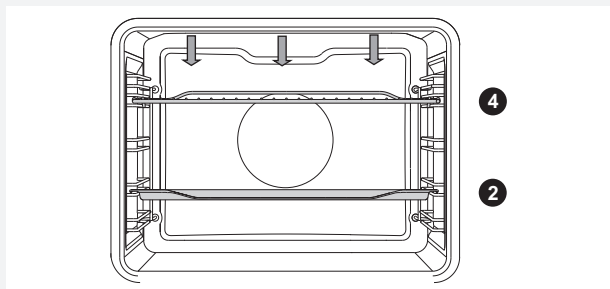
Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

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

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	20-25
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	25-30
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	30-35
Колбаски гриль	70 г/порция	4	230	20-25
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
Тост	/	4	230	5-10
Бутерброды	/	4	230	5-10

Приготовление с большим грилем

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	10-15
Бифштексы, прожаренные	180 г/порция	4	230	15-20
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	15-20
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	20-25
Эскалоп из телятины	140 г/порция	4	230	15-20
Колбаски гриль	70 г/порция	4	230	10-20
Мясной хлеб (Леберкезе)	150 г/порция	4	230	15-20
РЫБА				
Стейки из лосося	200г/порция	4	230	15-20
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
6 кусков хлеба	/	4	230	1-4
Бутерброды	/	4	230	2-5

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!

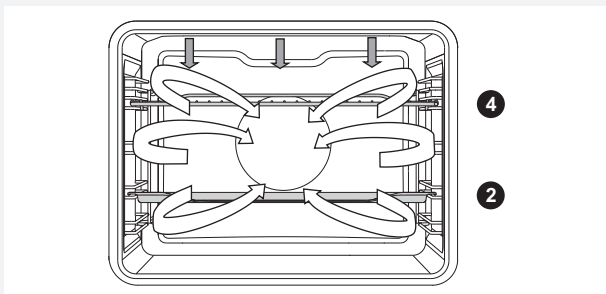
ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.

Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.



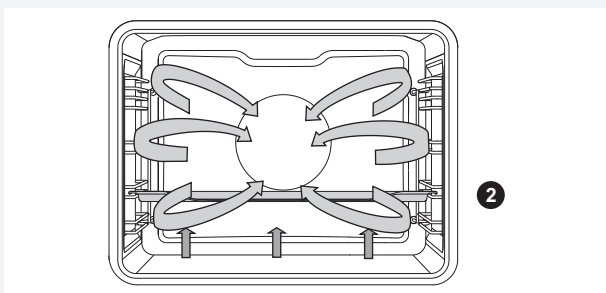
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Утка	2000	2	180-200	90-110
Буженина	1500	2	170-190	90-120
Свиное плечо	1500	2	160-180	100-130
Половина курицы	700	2	190-210	50-60
Курица, 1,5 кг	1500	2	200-220	60-80
Мясной рулет	1500	2	160-180	70-90
РЫБА				
Форель	200 г/порция	2	200-220	20-30

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.

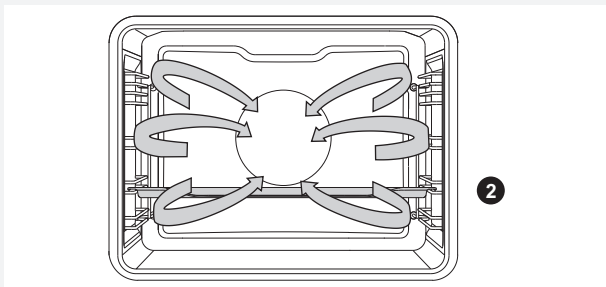


Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Творожная запеканка, слоеное тесто	2	150-160	60-70
Пицца *	3	210-220	10-15
Лотарингский пирог, слоеное тесто	2	190-200	50-60
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	50-60

360° 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.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина на коже	1500	2	160-180	90-120
Курица, целая	1500	2	170-190	70-90
Утка	2000	2	160-180	120-150
Гусь	4000	2	150-170	170-200
Индейка	5000	2	150-170	180-210
Курица, грудки	1000	3	180-200	50-60
Фаршированная курица	1500	2	180-200	110-130

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!

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Бисквит	2	150-160	30-40
Пирог с курицей	3	160-170	25-35
Сливовый пирог	2	150-160	30-40
Бисквитный рулет *	3	160-170	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	3	170-180	50-60
Пицца *	3	200-210	15-20
Печенье, слоеное тесто *	3	150-160	15-25
Фигурное печенье *	3	140-150	20-30
Пироги *	3	140-150	20-30
Мелкое печенье, дрожжевое	3	170-180	20-35
Печенье, вытяжное тесто	3	170-180	20-30
Пирожные	3	180-190	25-45
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Яблочный, творожный штрудель	3	170-180	55-70
Пицца	3	180-190	20-35
Жареный картофель для духовки	3	200-210	25-40
Крокеты для духовки	3	200-210	20-35

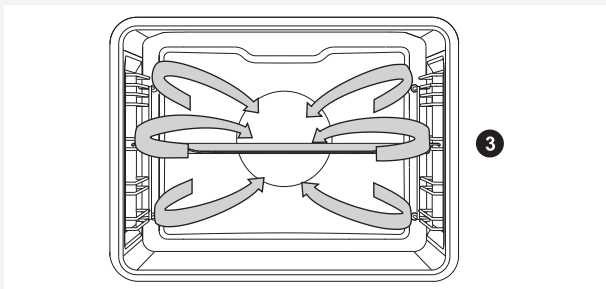


Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



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



Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО			
Буженина, 1 кг	2	190-200	110-130
Буженина, 2 кг	2	190-200	130-150
Ростбиф, 1 кг	2	200-210	100-120
РЫБА			
Рыба целиком 200/г шт.	3	190-200	40-50
Рыбное филе 100/г шт	3	200-210	25-35
ВЫПЕЧКА			
Фигурное печенье	3	170-180	15-25
Кексы	3	180-190	30-35
Бисквитный рулет	3	190-200	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	180-190	55-65
БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ			
Гратен из картофеля	2	180-190	40-50
Лазанья	2	190-200	45-55
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	3	220-230	35-45
Куриные медальоны, 0,7 кг	3	210-220	30-40
Рыбные палочки, 0,6 кг	3	210-220	30-40

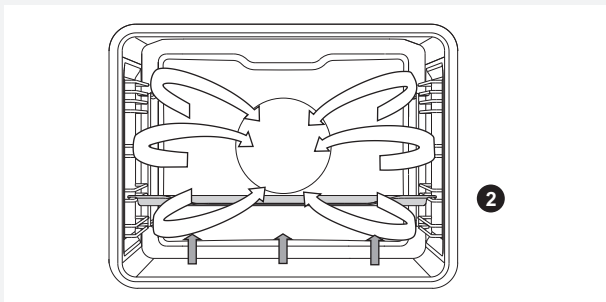


Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

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.



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.

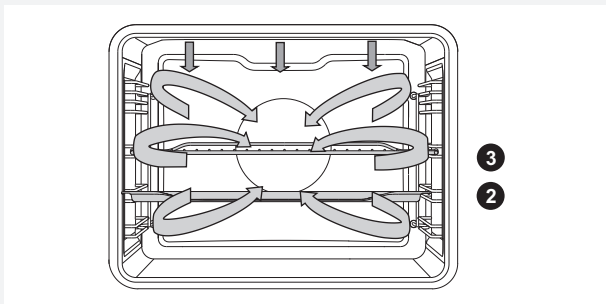
Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Температура, после закипания - появления пузырьков	Время выдержки в выключенной духовке (мин)
ФРУКТЫ					
Клубника (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Косточковые плоды (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Фруктовое пюре (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
ОВОЩИ					
Соленые огурцы (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Фасоль/морковь (6×1 л)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель 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 3-й уровень. Под решетку на 2-й уровень установите противень для сбора жира. При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 2-й уровень направляющих.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Внутренняя температура (°C)
МЯСО					
Филе говядины	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Курица, целая	1500	2	170-190	65-85	85-90
Индейка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Буженина	1500	2	160-180	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	2	160-180	50-65	80-85
Телятина	1000	2	160-180	70-90	75-85
Ягнятина	1000	2	170-190	50-70	75-85
Дичь	1000	2	170-190	60-90	75-85
Рыба целиком	1000	3	160-180	40-50	75-85


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

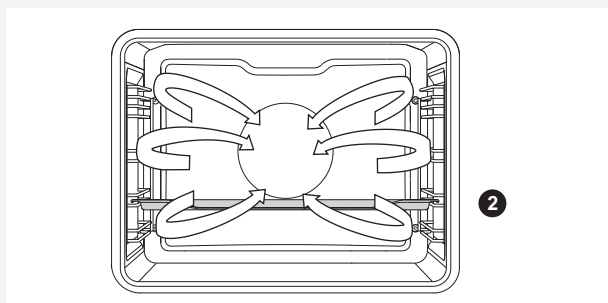
КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ / РЕЖИМЫ С ПАРОМ

ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Парогенератор подает в рабочую камеру пар. Одновременно с паром работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и пара.

 Налейте в резервуар свежую воду.




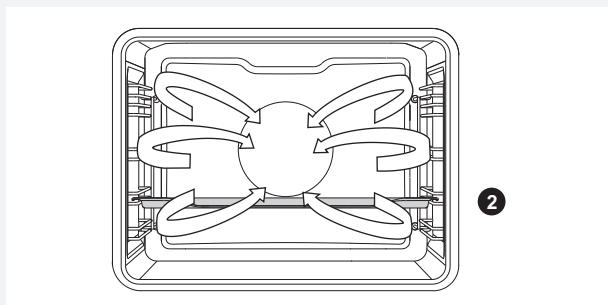
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Интенсивность пара	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Говядина/бедро	1000	2	1	160-180	80-110
Говядина/вырезка	1000	2	2	170-190	50-70
Телятина/бедро	1000	2	1	170-190	80-110
Ягнятина	1000	2	1	170-190	60-90
Птица целая	1500	2	1	170-190	65-85
Птица/грудки	1000	3	3	170-190	50-60
Свинина/филе	1000	2	2	170-190	50-70
Рыба	200 г/порция	3	2	180-200	25-35
Картофель	1000	3	1	180-200	45-60
Картофель с брокколи	1000	3	2	170-190	35-50

ПАР



Парогенератор подает в рабочую камеру пар.

 Налейте в резервуар свежую воду.



Мясо

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Квашенная капуста и колбаски	700	3	100	35-45
Бифштекс	1000	3	100	45-55
куриные грудки	1000	3	100	25-35
Креветки	1000	3	100	25-35
Рыбное филе	500	3	80	20-25
Рыбный стейк	500	3	80	25-30
Рыба целиком	400	3	100	25-35
Мидии	1000	3	100	20-25
Франкфуртские сосиски	1000	3	85	15-20

Овощи

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Стручковая фасоль	500	/	3	100	60-70
Фасоль зерновая	500	1:2	3	100	95-105
Горох	500	/	3	100	25-35
Цветная капуста целиком	500	/	3	100	30-40
Цветная капуста нарезанная	500	/	3	100	20-30
Брокколи целиком	500	/	3	100	25-35
Брокколи нарезанная	500	/	3	100	20-30
Морковь целиком	500	/	3	100	30-40
Морковь нарезанная	500	/	3	100	25-35
Кукуруза	500	/	3	100	30-40
Нут	500	1:2	3	100	90-100
Фенхель	500	/	3	100	20-30

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кольраби	500	/	3	100	30-40
Красная свекла целиком	500	/	3	100	70-80
Паприка	500	/	3	100	20-25
Радичио	500	/	3	100	20-25
Брюссельская капуста	500	/	3	100	25-35
Спаржа	500	/	3	100	20-30
Шпинат	500	/	3	100	15-20
Мангольд	500	/	3	100	20-25
Овощное ассорти	1000	/	3	100	30-40
Капуста	500	/	3	100	40-50
Китайская капуста	500	/	3	100	35-45
Баклажаны	500	/	3	100	15-25
Кабачки	500	/	3	100	15-25
Картофель целиком	500	/	3	100	35-45
Картофель нарезанный	500	/	3	100	30-40

Макаронные изделия/рис/наши

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Белый рис	200	1:2	3	100	30-40
Коричневый рис	200	1:2	3	100	60-70
Ризотто	Рецепт	1:2	3	100	35-45
Макароны	200	1:2	3	100	20-30
Цельнозерновые макароны	200	1:2	3	100	20-30
Просо	250	1:1	3	100	30-40
Ньокки	500	/	3	100	20-30
Клецки	500	/	3	100	20-30
Тортеллини	500	/	3	100	25-35
Кускус	500	1:1	3	100	20-25
Равиоли	500	/	3	100	20-25

Десерты

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Плавленый шоколад *	200	/	3	50	25-35
Разведение желатина *	1 упаковка	/	3	50	20-25
Рис, сваренный на молоке	Рецепт	1:4	3	100	35-45
Дрожжевое тесто	Рецепт	/	3	40	30-40
Крем-карамель	Рецепт	/	3	100	45-55

* Накройте посуду крышкой или пленкой

Блюда из яиц


Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яйца всмятку	200	3	100	15-20
Яйца вкрутую	200	3	100	20-25
Яйца-пашот	200	3	100	16-20
Яичница-болтунья	200	3	100	15-20
Омлет с беконом	Рецепт	3	100	20-25

Фрукты

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яблочные дольки	500	3	100	10-20
Абрикосовые дольки	500	3	100	10-20
Черешня	500	3	100	15-20
Крыжовник	500	3	100	10-20
Груша - кусочками	500	3	100	10-20
Сливы	500	3	100	10-20
Ревень	500	3	100	10-20
Нектарин	500	3	100	10-15

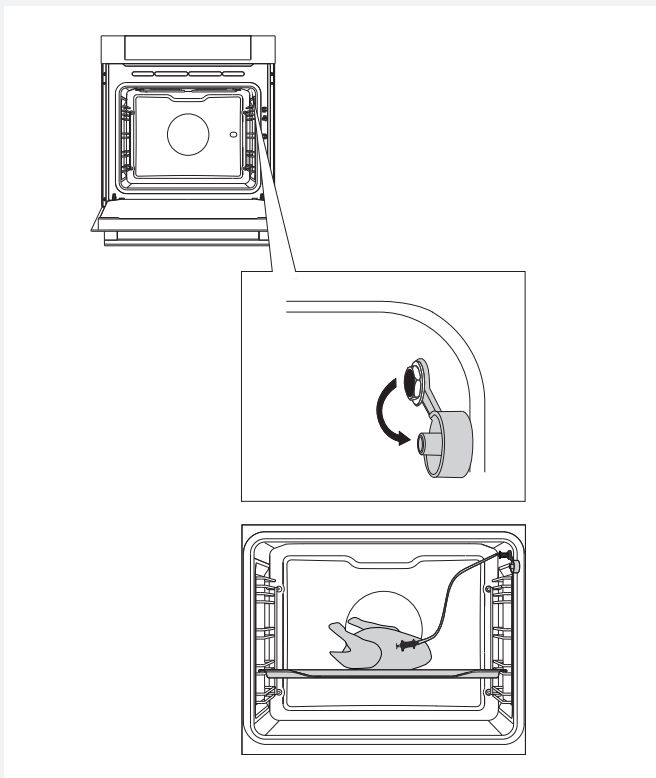
Размораживание

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время размораживания (мин)
Мясо замороженное	1000	2	50	45-55
Мясо птицы замороженное	1500	2	50	55-65
Рыба замороженная, 200 г / шт.	1000	3	50	40-50
Фрукты замороженные	500	3	50	15-25
Замороженные готовые блюда	1000	3	60	50-65

 Для просушки рабочей камеры включите режим «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев» (☼) при температуре 170°C на 15 минут. После этого откройте дверцу на две минуты, чтобы выпустить пар и дать камере просохнуть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА (в некоторых моделях)

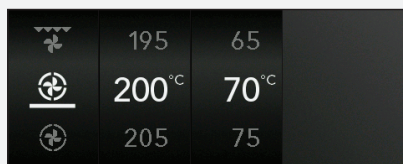
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.




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!

Обычная степень готовности и рекомендуемая конечная внутренняя температура для различных типов мяса

СОРТ МЯСА	Внутренняя температура мяса (°C)
ГОВЯДИНА	
Сырая	40-45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-80
ТЕЛЯТИНА	
Хорошо прожаренная	75-85
СИННИНА	
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-85
ЯГНЯТИНА	
Хорошо прожаренная	79
БАРАНИНА	
Сырая	45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	80
КОЗЛЯТИНА	
Слабо прожаренная	70
Хорошо прожаренная	82
МЯСО ПТИЦЫ	
Хорошо прожаренное	82
РЫБА	
Хорошо прожаренная	65-70

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.

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.

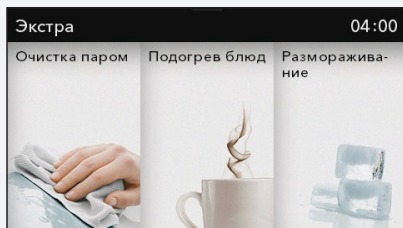
Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

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

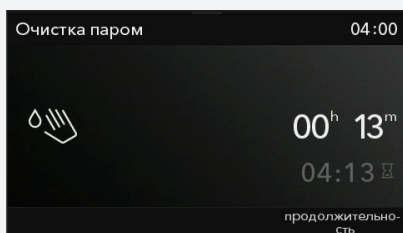
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAMCLEAN


Перед запуском функции SteamClean наполните резервуар свежей водой.

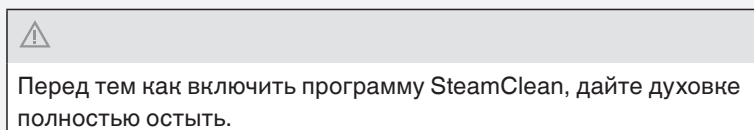


В основном меню войдите в меню Экстра и выберите функцию SteamClean. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Нажмите на сенсор СТАРТ.

 После запуска программы подождите, пока не истечет время на дисплее (13 минут). После завершения программы SteamClean дайте духовке полностью остыть, чтобы избежать ожогов при окончательной очистке.



ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Периодичность очистки зависит от степени жесткости воды.

Жесткость воды	°N	Ориентировочный расход воды перед очисткой от накипи	Кол-во цветных штрихов на тест-полоске
Очень мягкая	0-3 dH	100	4 зеленых штриха
Мягкая	3-7 dH	70	1 красный штрих
Средней жесткости	7-14 dH	50	2 красных штриха
Жесткая	14-21 dH	35	3 красных штриха
Очень жесткая	>21 dH	25	4 красных штриха

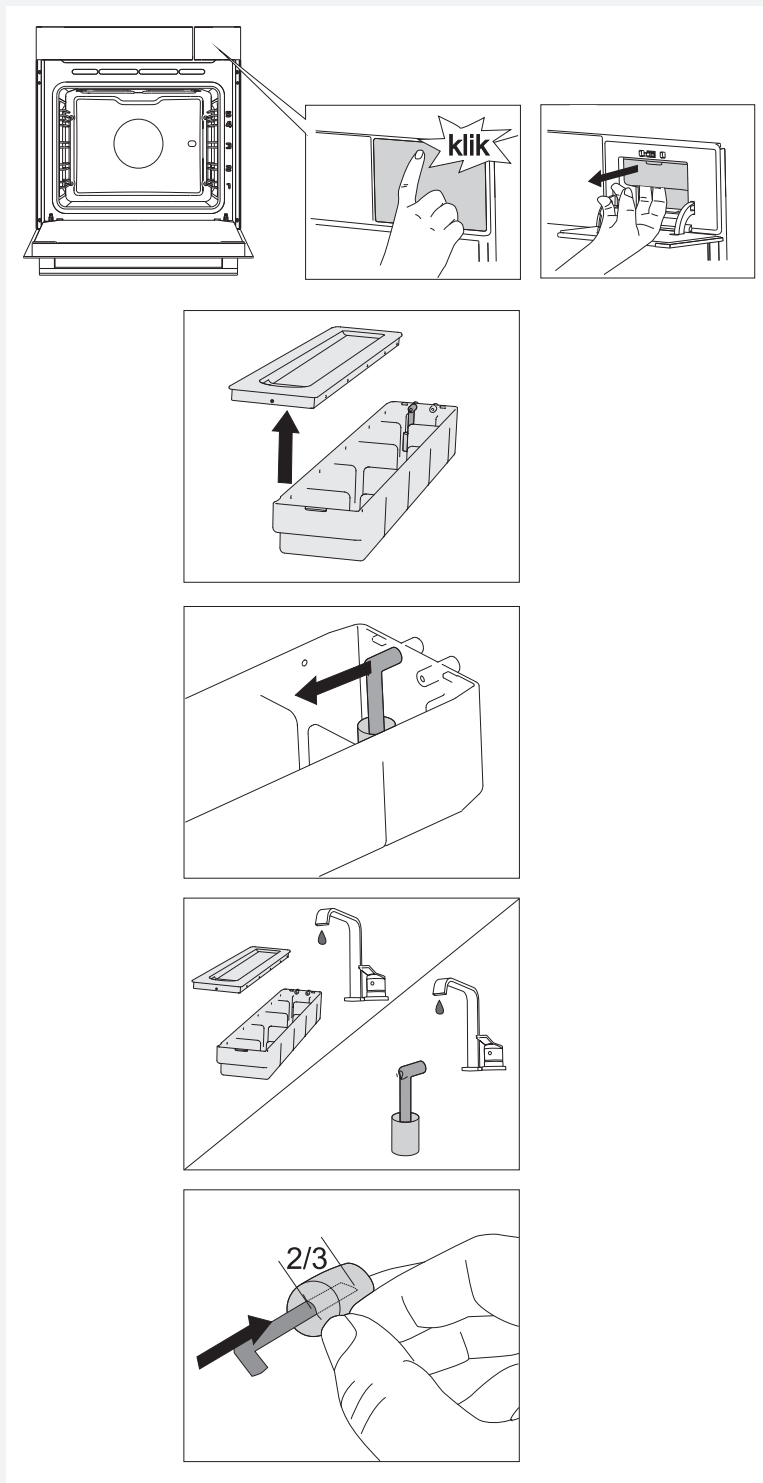
Рекомендуется использовать средство от накипи DeLonghi, которое обеспечивает эффективную очистку системы подачи воды прибора.

На дисплее появится сообщение «**Выполните очистку от накипи**». Дисплей проведет вас через весь процесс очистки.

1. В резервуар для воды добавьте средство для очистки от накипи, разбавленное водой в пропорции 1:8.
2. Выполняется очистка от накипи.
3. Очистка от накипи завершена. Вылейте жидкость из резервуара, промойте его и налейте свежую воду для выполнения ополаскивания.
4. Ополаскивание завершено. Очистите резервуар для воды и духовку. Очистите фильтр (см. раздел «Очистка фильтра»).

ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

💡 Каждый раз при очистке резервуара для воды и очистке от накипи очищайте фильтр резервуара.



1 Снимите крышку резервуара.

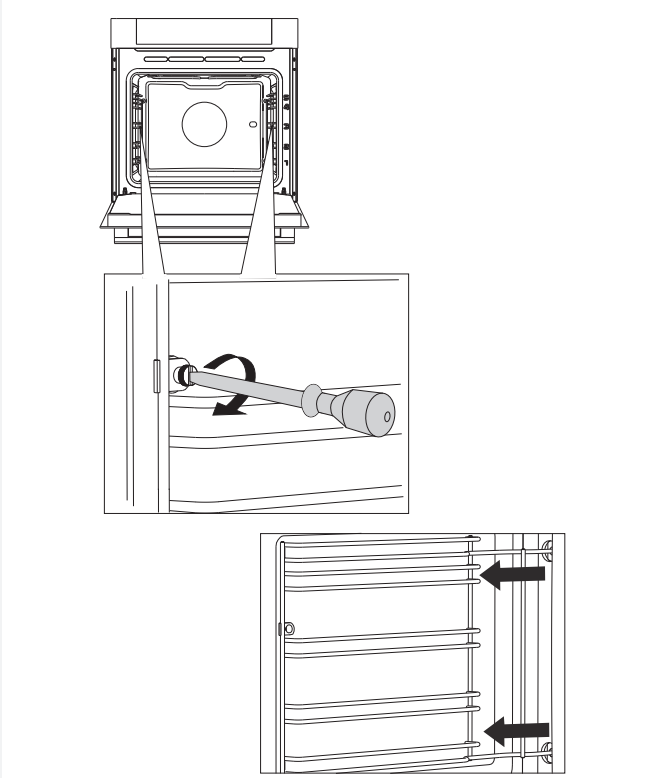
2 Отсоедините трубку подачи воды.

3 Промойте трубку подачи воды с фильтром под проточной водой. Проследите, чтобы в материале фильтра не осталось загрязнений. Таким образом вы обеспечите исправную работу прибора и сохраните свежий вкус и аромат пищи.

💡 Если фильтр снимется с трубки, поместите его обратно, надев на трубку на 2/3 от его длины.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



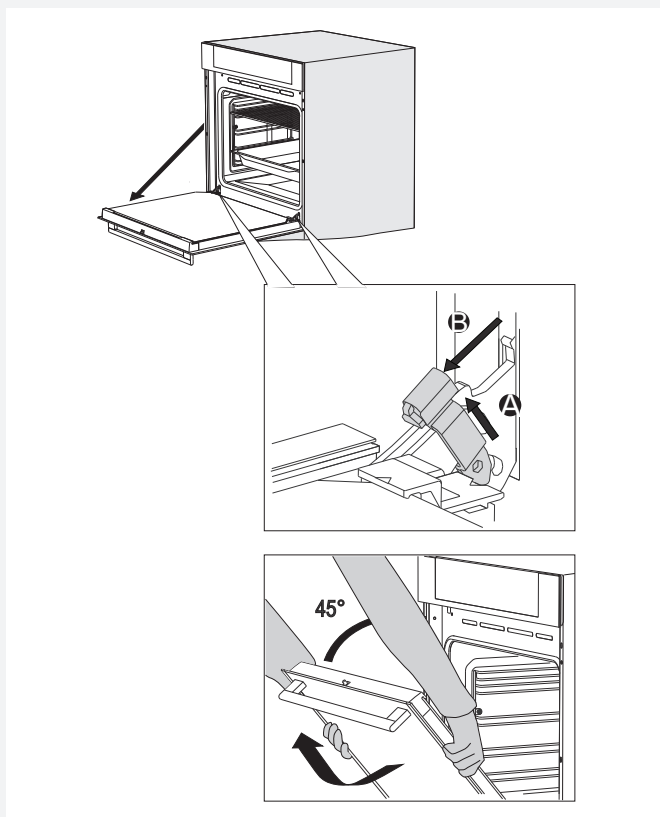
1 Открутите винт с помощью отвертки.

2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



1 Полностью откройте дверцу духовки.

2 Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.

3 Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.

 Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.



Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой, которая предотвращает резкое открывание дверцы (начиная с угла 75°).

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

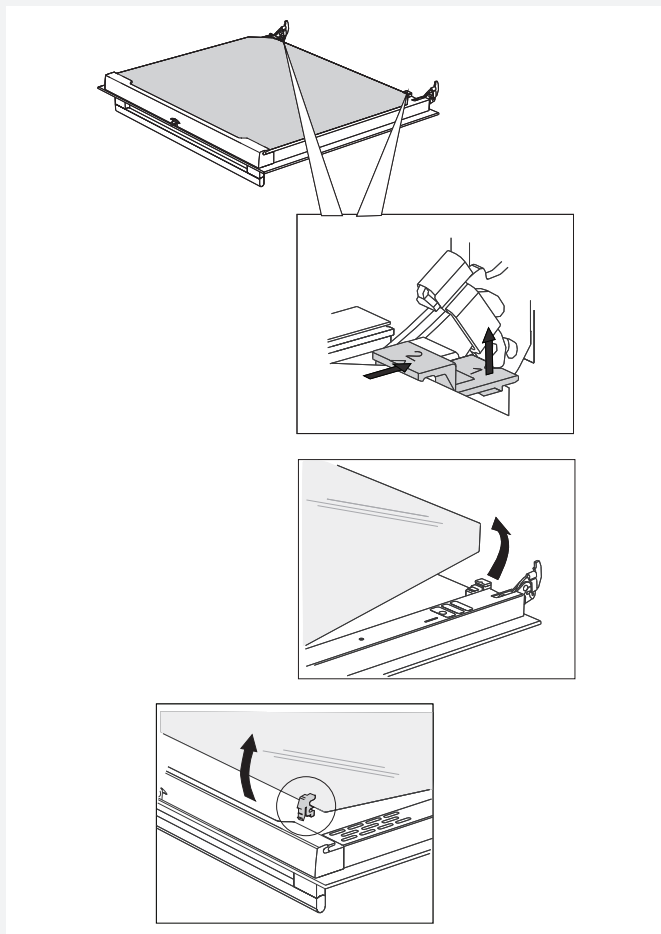
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ


Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).

2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.

3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

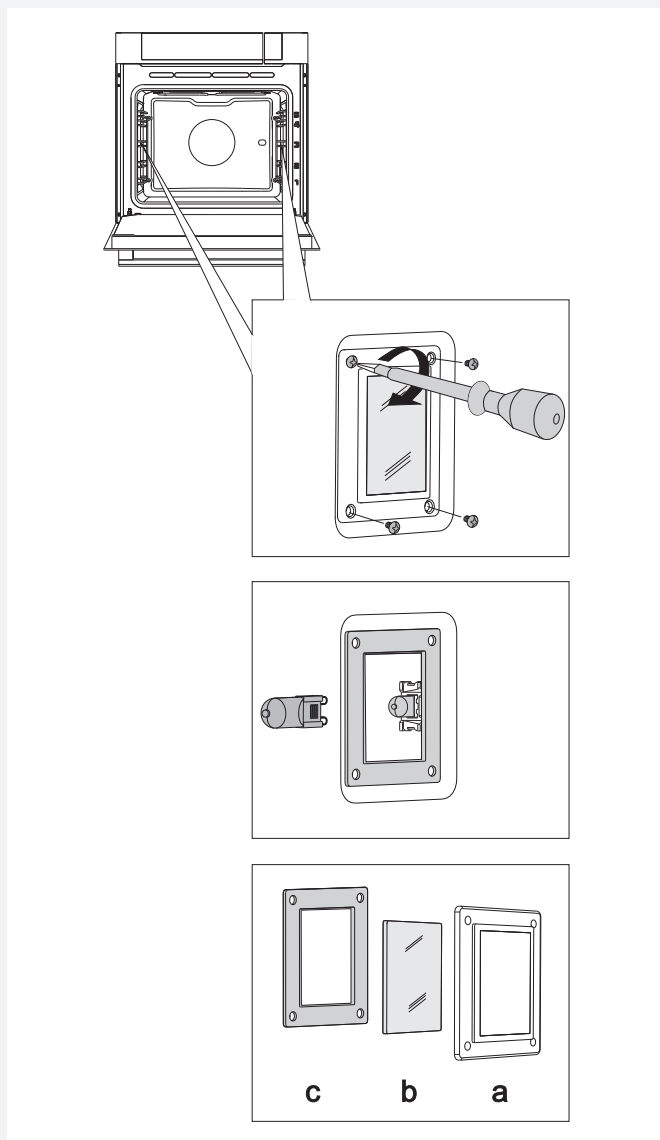
 Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

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.

💡 При этом следите, чтобы не повредить эмаль.

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.

TROUBLESHOOTING TABLE

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	<ul style="list-style-type: none"> Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"> Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. * XX обозначает номер ошибки.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Вода не поступает в систему подачи воды.	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, есть ли вода в резервуаре. Низкий уровень воды в резервуаре. Проверьте, не засорены ли трубки и отверстия с задней стороны резервуара.

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	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Сисиема
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	3	140-150 *	25-40	
Песочный корж - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Песочный корж - три уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	3	150-160 *	20-35	
Кексы - два уровня	Низкий эмалированный противень	1, 3	140-150 *	30-45	
Кексы - три уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/решетка	2	160-170 *	20-35	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/решетка	2	160-170 *	20-35	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/решетка	2	170-180	65-85	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/решетка	3	160-170	65-85	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/решетка	2	150-160	10	
				15-25	

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать

Гриль

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Сисеема
Тост	Решетка	5	230 *	0:30 - 2:30	
Рубленая котлета	Решетка + противень для сбора жира	4	230 *	25-35 **	

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать

** Перевернуть после 2/3 часа запекания

Приготовление на пару

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления на пару (мин.)	Сисеема
Брокколи, свежая; один противень	Глубокий перфорированный противень + лоток	3+1	100	25-30	
Брокколи, свежая; 300 г	Глубокий перфорированный противень + лоток	3+1	100	20-25	
Горох, замороженный; 2,5 кг	Глубокий перфорированный противень + лоток	3+1	100	45-50	
Горох, замороженный; 1,8 кг на любом противне	2 x глубокий перфорированный противень + лоток	3+2+1	100	55-60	

Импортер: ООО «Аско Бытовая техника»
Россия, 119180, г. Москва
Якиманская набережная, д. 4, стр. 1
тел. (495) 105-95-70
e-mail: info@askorus.ru
сайт : www.askorus.ru

 **ASKO**

EAC

