ASKO



Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

OCSM8478G / BO4TO1T4-42

OCSM8478GG / BO4TO1T4-42

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о духовом шкафе

Введение 4
Панель управления 5
Описание 6
Направляющие / Телескопические направляющие 6
Аксессуары 7
Дверца 8
Охлаждающий вентилятор 9
Сенсорный экран 9
Главное меню 10
Экстра 11
Комби 12
Дисплей настройки функций 13
Дисплей режима ожидания 14

Начало эксплуатации

Начало эксплуатации 15

Эксплуатация

Использование меню со значком «плюс» 18
Отображение клавиатуры 20

Использование

Функции духового шкафа 21
Функции пара 23
Использование СВЧ-печи 27
Функции СВЧ-печи 29
Комби СВЧ 30
Комби Пар 32
Экстра 34
Добавить в избранное 36
Нагрев 37
Быстрый разогрев 38
Таблица функций 39
Добавление пара 44
Отложенный старт 46
Пошаговое приготовление 48
Добавление корочки 50
Настройки 50

Очистка

Очистка прибора 53
Очистка паром 53
Очистка фильтра резервуара для воды 54
Удаление накипи 54
Снятие и очистка направляющих 55
Замена лампы освещения в духовке 56

Устранение неполадок

Общая информация 57

Технические характеристики 59

Защита окружающей среды при утилизации

Утилизация прибора и упаковки 60

Введение

Благодарим вас за выбор этого духового шкафа от компании Asko. Данный прибор отличается простотой эксплуатации и оптимальной дружественностью к пользователю. Внем предусмотрен широкий выбор настроек, с помощью которых можно всегда выбрать подходящий метод приготовления пищи.

В настоящем руководстве содержатся рекомендации по максимально эффективной эксплуатации духового шкафа. В дополнение к сведениям об эксплуатации духового шкафа в нем содержится информация общего характера, которая может оказаться полезной при пользовании прибором.

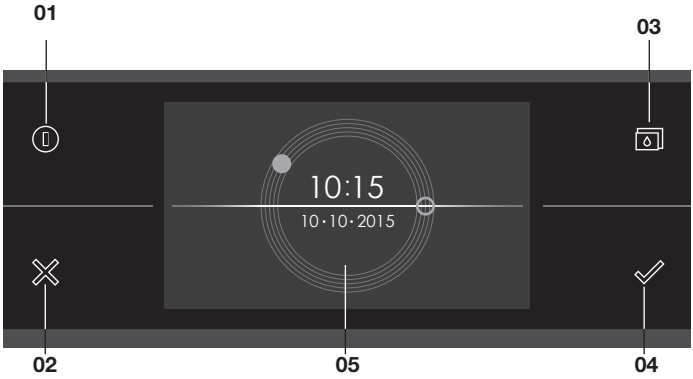


Перед пользованием прибором внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Внимательно ознакомьтесь с руководством перед пользованием прибором и храните руководство в надежном месте для дальнейшего ознакомления.

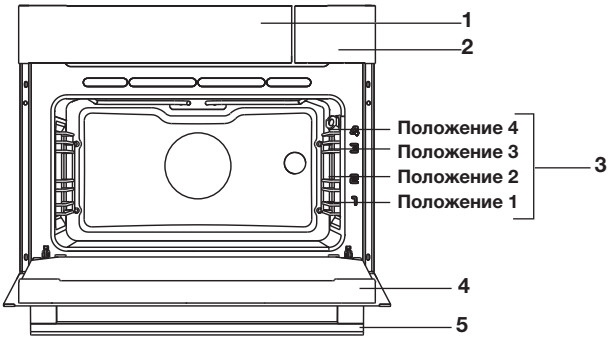
Инструкции по установке поставляются отдельно.

Панель управления



01. Кнопка включения/выключения; используется для:
    - ▹ включения прибора;
    - ▹ перехода в режим ожидания;
    - ▹ выключения прибора. Удерживайте кнопку включения/выключения, пока прибор не выключится.
02. Кнопка X; используется для:
    - ▹ перехода на шаг назад в меню;
    - ▹ закрытия всплывающего меню или выбора в нем варианта «Нет»;
    - ▹ закрытия или отмены меню или функции.
03. Кнопка резервуара для воды; используется для:
    - ▹ открытия крышки резервуара для воды.
04. Кнопка подтверждения; используется для:
    - ▹ подтверждения настроек;
    - ▹ запуска функции;
    - ▹ закрытия всплывающего окна или выбора в нем варианта «Да».
    - ▹ непосредственного включения функции микроволновой печи (Быстрый старт). Дополнительное время добавляют путем более частого касания к дисплею. Мощность СВЧ-излучения и дополнительное время для приготовления можно отрегулировать в меню настроек.
05. Сенсорный экран/дисплей

Описание



1. Панель управления
2. Крышка резервуара для воды
3. Положения
4. Дверца духового шкафа
5. Ручка дверцы

Направляющие / Телескопические направляющие

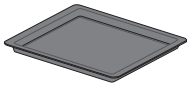
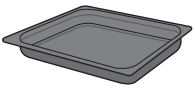
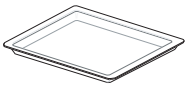
- В зависимости от модели в духовом шкафу предусмотрено четыре или пять направляющих (для положений от 1 до 4/5). Положение 1 используется главным образом с нижним нагревом. Два верхних положения используются главным образом с функцией гриля.
- Решетку, противень или паровой противень устанавливают в зазор между направляющими.
- В зависимости от модели несколько положений могут быть оснащены полностью выдвижными телескопическими направляющими.
  - ▹ Полностью вытяните телескопические направляющие из внутренней части духового шкафа и установите на них решетку / противень / паровой противень. Затем задвиньте решетку / противень / паровой противень, установленные на телескопических направляющих, внутрь духового шкафа.
  - ▹ Дверцу закрывайте только после того, как телескопические направляющие полностью задвинуты внутрь духового шкафа.

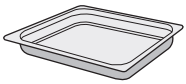
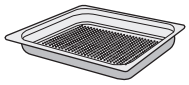
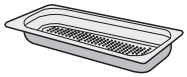
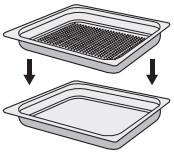
Аксессуары

В зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен целым рядом аксессуаров. Используйте только оригинальные аксессуары, специально предназначенные для Вашего прибора. Убедитесь, что все используемые принадлежности могут выдерживать температуру, указанную для выбранной функции духового шкафа.

Примечание: не все аксессуары подходят/выпускаются для каждого прибора (они также могут отличаться от страны к стране). При их приобретении всегда называйте точный идентификационный номер своего прибора. Более подробные сведения о дополнительных аксессуарах см. в торговых брошюрах или в интернете.

Примечание: Никогда не размещайте принадлежности в нижней части духовки!

Аксессуары, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	**Эмалированный противень:** используется для приготовления выпечки и пирогов. • Не используйте эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Решетка:** используется главным образом для приготовления блюд на гриле. На решетку также можно поставить пароварку или емкость с едой. • На решетке предусмотрен предохранительный барьер. Чтобы извлечь решетку из духового шкафа, слегка приподнимите ее переднюю часть. • Не используйте решетку с функциями СВЧ-печи!
	**Глубокий эмалированный противень:** можно использовать для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. • Во время готовки не размещайте глубокий противень на нижнем уровне, за исключением случаев, когда он используется в качестве поддона для сбора капель во время приготовления блюд на гриле, жарки или приготовления блюд на вертеле (если доступно). • Не используйте глубокий эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Стеклянный противень:** для использования с функциями СВЧ-печи и духового шкафа. • НЕПРИГОДЕН для пиролитической очистки.

Аксессуары, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	**Противень из нержавеющей стали**: глубиной 40 мм (используется для сбора влаги во время приготовления на пару). • Не используйте противни для приготовления на пару с функциями, включающими СВЧ-нагрев. • Обратите внимание, что в случае применения температур выше 180° C противни могут обесцвечиваться! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.
	**Перфорированный паровой противень**: глубиной 40 мм (используется для приготовления на пару). • Не используйте противни для приготовления на пару с функциями, включающими СВЧ-нагрев. • Обратите внимание, что в случае применения температур выше 180° C противни могут обесцвечиваться! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.
	**Перфорированный паровой противень:** 1/3GN. **Перфорированный паровой противень:** 1/2GN. • Не используйте противни для приготовления на пару с функциями, включающими СВЧ-нагрев. • Обратите внимание, что в случае применения температур выше 180° C противни могут обесцвечиваться! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.
	• Допускается одновременное размещение паровых противней в двух положениях. Перфорированный противень размещается на среднем уровне духовки, а неперфорированный противень — на один уровень ниже. • Для приготовления на пару перфорированный противень можно поместить в неперфорированный противень. Их совместное использование возможно только в положении с телескопическими направляющими.

Дверца

- При открытии дверцы во время работы парового духового шкафа установленные в дверце выключатели прекратят работу прибора. Работа духового шкафа возобновляется после закрытия дверцы.
- Этот духовой шкаф оснащен системой плавного закрытия дверцы. При закрывании дверцы духового шкафа эта система, начиная с определенного углового положения дверцы, сдерживает ход и бесшумно закрывает дверцу.

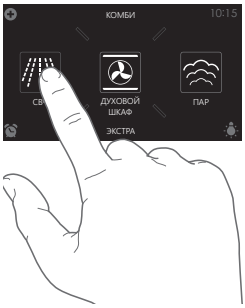
Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, который предназначен для охлаждения корпуса и панели управления.

Сенсорный экран

- Для управления прибором с помощью сенсорного экрана коснитесь экрана или проведите по нему пальцем.
- Коснитесь дисплея, чтобы открыть функцию или отрегулировать настройку.
- Для отображения дальнейшей информации/опций или регулировки настройки проведите по экрану пальцем.

Касание:

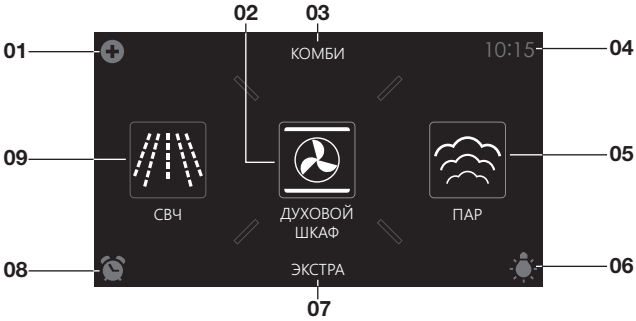


Проведение пальцем:



Для наилучшего отклика площадь соприкосновения пальца с сенсорным дисплеем должна быть максимальной.
При каждом касании к сенсорной кнопке во время работы аппарата раздается короткий звуковой сигнал (если иное не задано в настройках).

Главное меню



Меню со значком «плюс» (01)

- Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс». Содержимое этого меню изменяется в зависимости от опций управления, доступных в конкретный момент времени.

Духовой шкаф (02)

- Коснитесь пункта «ДУХОВОЙ ШКАФ», чтобы открыть функции духового шкафа.

Комби (03)

- Коснитесь пункта «КОМБИ», чтобы открыть функцию комби.

Время (04)

- Здесь отображается время.

Приготовление на пару (05)

- Коснитесь пункта «ПАР», чтобы открыть функцию приготовления на пару.

Освещение (06)

- Коснитесь символа лампы, чтобы включить или выключить освещение духового шкафа.
- Освещение духового шкафа также включается при открытии дверцы духового шкафа или в начале приготовления пищи. Затемнение освещения выполняется автоматически (если в настройках не задано иное).

Экстра (07)

- Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.

Таймер приготовления (08)

- Коснитесь символа таймера приготовления, чтобы открыть меню этого таймера.

- Таймер приготовления можно использовать независимо от функции духового шкафа.
  - ▹ Максимальная возможная настройка таймера составляет 24 часа.
  - ▹ По завершении отсчета таймером для приготовления отобразится всплывающий экран и прозвучит звуковой сигнал.
  - ▹ Коснитесь кнопки X, кнопки подтверждения или дисплея, чтобы выключить звуковой сигнал и закрыть всплывающее меню. Подача звукового сигнала прекращается автоматически примерно через 1 минуту.

СВЧ (09)

- Коснитесь пункта «СВЧ», чтобы открыть функции СВЧ-печи.

Экстра



Программы (01)

- Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ. Здесь находятся избранные и автоматические программы.

Нагрев (02)

- Коснитесь пункта «НАГРЕВ», чтобы открыть функцию нагрева. В этом меню можно выбрать функции подогрева посуды, разогрева с паром, разморозки и сохранения тепла.

Быстрый разогрев (03)

- Коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ», чтобы открыть функцию быстрого разогрева.

Очистка (04)

- Коснитесь пункта «ОЧИСТКА», чтобы открыть меню функции очистки.

Комби



Комби СВЧ

- Для выбора доступны 2 различные функции комби.
  - Горячий воздух + СВЧ
  - Гриль + цирк. воздуха + СВЧ
- Для каждой функции можно задать температуру, уровень мощности излучения и время приготовления.
- Кроме того, также можно активировать такие функции меню со значком «плюс» как пошаговое приготовление и отложенный старт.Для этой цели коснитесь символа «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Комби

- Для выбора доступны 3 различные функции пара комби.
  - Горячий воздух + уровень пара 1
  - Горячий воздух + уровень пара 2
  - Горячий воздух + уровень пара 3
- Для каждой функции комби можно задать температуру и время приготовления.
- Кроме того, также можно активировать такие функции меню со значком «плюс», как пошаговое приготовление и отложенный старт.Для этой цели коснитесь символа «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Дисплей настройки функций



Выбор функции (01)

- Для выбора функции коснитесь стрелок выше и ниже функции или проведите пальцем по символу (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

Настройка температуры/мощности (02)

- Для выбора значения температуры или мощности коснитесь стрелок выше и ниже показания температуры/мощности или проведите пальцем по индикатору температуры/мощности (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

Время приготовления (03)

- Чтобы задать время приготовления, коснитесь символа времени приготовления. Если время приготовления задано, необходимо выполнять эту настройку.
- Для изменения настройки коснитесь стрелок выше и ниже показания времени или проведите по нему пальцем (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

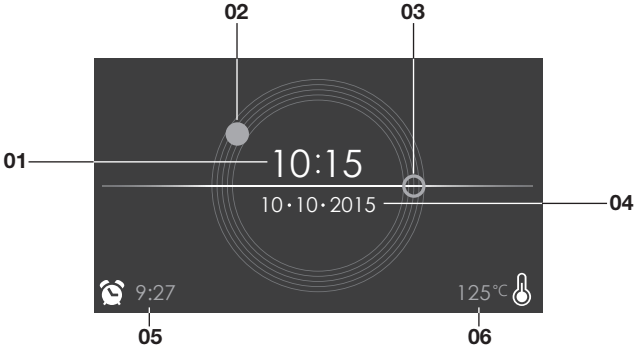
Программы (04)

- Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ. Здесь находятся избранные и автоматические программы.

Вкладка информации (05)

- Имя выбранной функции отображается на вкладке в нижней части дисплея. Для получения дополнительной информации о выбранной функции коснитесь этой вкладки.

Дисплей режима ожидания



Отображение времени (цифровое/01)

- Фактическое время суток.

Отображение времени (аналоговое/02 и 03)

- Фактическое время суток.
- Часовая стрелка аналоговых часов изображается с помощью заполненного круга (02), а минутная — незаполненного (03).

Отображение даты (04)

- Фактическая дата.

Отображение таймера приготовления (05)

- Таймер приготовления с обратным отсчетом.

Отображение уменьшения температуры (06)

- Фактическая температура в духовом шкафу (остаточное тепло).

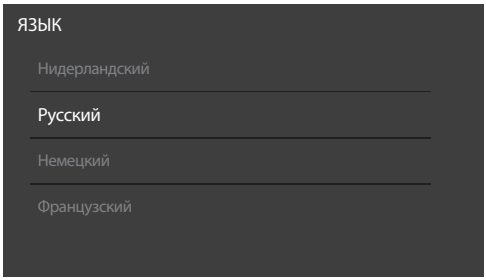
Начало эксплуатации

- Вымойте внутреннюю часть духового шкафа и аксессуары теплой водой с моющим средством. Не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки и т. п.
- При первом использовании духовой шкаф будет издавать специфичный запах, характерный для нового электроприбора; это нормальное явление. При первом использовании обеспечьте надлежащую вентиляцию.



При первом подключении аппарата к электросети или при подключении после длительного отключения от источника электропитания нужно настроить параметры языка, времени, даты и жесткости воды.

Настройка языка

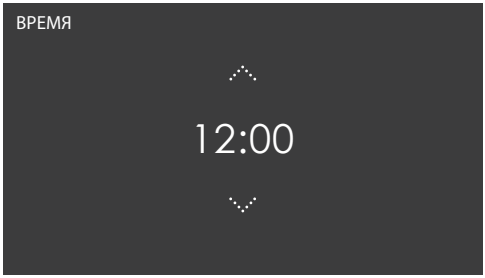


Выберите требуемый язык, на котором будут отображаться текстовые сообщения аппарата По умолчанию выбран английский язык.



1. Для просмотра полного перечня языков проведите пальцем по дисплею.
2. Для выбора языка коснитесь соответствующего пункта.
3. Чтобы сохранить выбранный язык, нажмите кнопку подтверждения.

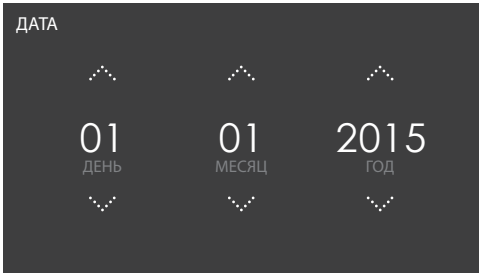
Настройка времени





1. Для изменения настройки коснитесь стрелок выше и ниже показания времени или проведите по нему пальцем.
2. Для осуществления быстрого ввода коснитесь в центре показания времени, после чего отобразится клавиатура, с помощью которой можно ввести нужное значение времени (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).
3. Чтобы сохранить заданное значение времени, нажмите кнопку подтверждения.

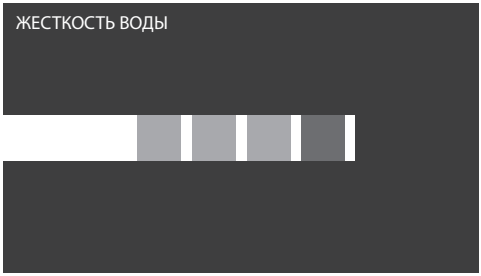
Настройка даты





1. Коснитесь стрелок выше и ниже показаний дня, месяца или года или проведите по ним пальцем, чтобы задать эти параметры.
2. Чтобы сохранить заданную дату, нажмите кнопку подтверждения.

Настройка жесткости воды



До начала использования духового шкафа нужно задать настройку жесткости воды.
Если фактическое значение жесткости воды больше или меньше значения, заданного по умолчанию, то заданный уровень жесткости можно изменить.

Проверка жесткости воды

Измерить жесткость воды можно с помощью бумажной тест-полоски, поставляемой с прибором. Для получения информации о жесткости воды обращайтесь в свою местную компанию по водоснабжению.

Использование бумажной тест-полоски

Опустите тест-полоску в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и отметьте количество полосок на бумажной тест-полоске. Сверяясь с таблицей, определите значение жесткости воды.

Настройка жесткости воды



1. Сравните вид тест-полоски с изображением на дисплее.
2. С помощью касания задайте на дисплее то же количество полосок, которое имеется на бумажной тест-полоске.
3. Чтобы сохранить настройку жесткости воды, нажмите кнопку подтверждения.



Теперь электроприбор настроен таким образом, чтобы уведомление о необходимости удалить накипь отображалось в соответствии с фактической жесткостью воды.

Дисплей	Количество/ цвет полосок на тест-полоске	Тип	PPM	Французский градус жесткости воды (°df)	Немецкий градус жесткости воды (°dH)
1	4 зеленых полоски	Очень мягкая вода	0—90	0—9	0—5
2	1 красная полоска	Мягкая вода	90—178	9—18	5—10
3	2 красных полоски	Вода средней жесткости	178—267	18—26	10—15
4	3 красных полоски	Жесткая вода	267—356	26—35	15—20
5	4 красных полоски	Очень жесткая вода	> 356	> 35	> 20

Теперь устройство готово к работе.

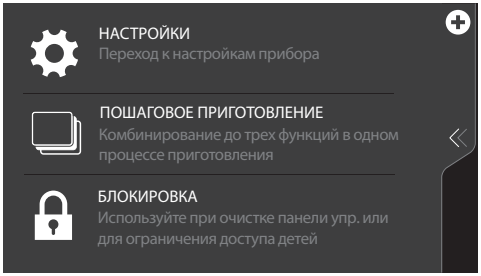


Язык, время, дату и жесткость воды можно настроить в меню настроек (см. раздел «Настройки»). Перейти в меню настроек можно с дисплея старта через меню со значком «плюс».

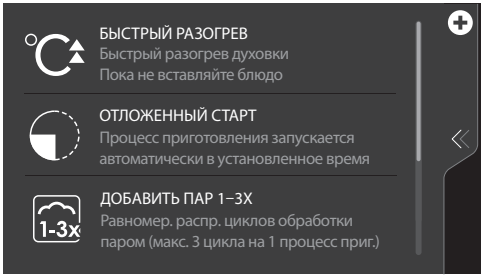
Использование меню со значком «плюс»



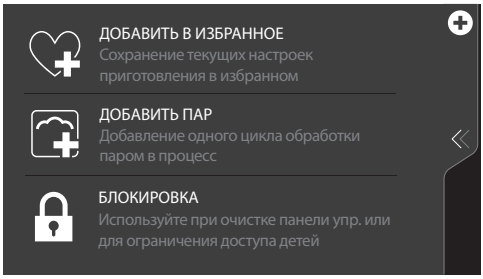
В меню со значком «плюс» содержится несколько функций или настроек. Отображаемые в нем функции зависят от того, какой экран активен в данный момент времени.



- При переходе с экрана старта в меню со значком «плюс» будут отображаться следующие функции/меню:
  - **Настройки;** позволяют задать предпочтения пользователя (см. раздел «Настройки»).
  - **Пошаговое приготовление;** комбинирование до трех функций в рамках одного процесса приготовления (см. раздел «Пошаговое приготовление»).
  - **Блокировка кнопок;** блокирует все кнопки для проведения очистки панели управления и недопущения случайного запуска устройства. Удерживайте функцию нажатой, пока не включится функция блокировки кнопок.



- При переходе с экрана настроек функций духового шкафа, СВЧ-печи, пара или комби в меню со значком «плюс» отображаются следующие функции
  - **Быстрый разогрев;** выполняет быстрый разогрев внутреннего пространства шкафа до требуемой температуры, заданной в настройках процесса приготовления (см. раздел «Быстрый разогрев»).
  - **Отложенный старт;** процесс приготовления начнется автоматически в указанное время.
  - **Добавить пар 1–3X;** добавление цикла пара в процесс приготовления 1, 2 или 3 раза.
  - **Пошаговое приготовление;** комбинирование до трех функций в рамках одного процесса приготовления (см. раздел «Пошаговое приготовление»).
  - **Блокировка кнопок;** блокирует все кнопки для проведения очистки панели управления и недопущения случайного запуска устройства. Удерживайте функцию нажатой, пока не включится функция блокировки кнопок.
  - **Добавление корочки;** Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).



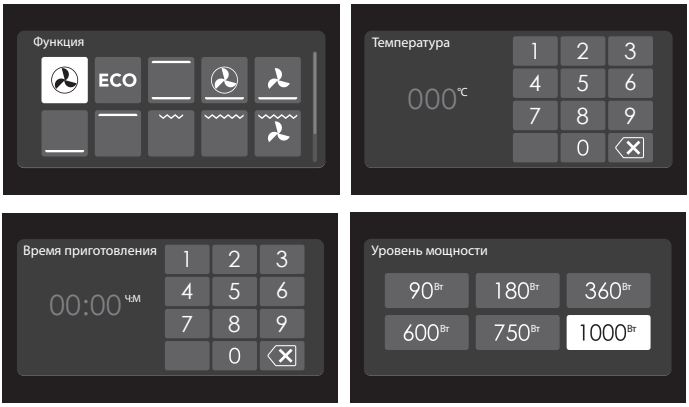
- В начале работы функций духового шкафа, СВЧ-печи, пара или комби в меню со знаком «плюс» отображаются следующие функции:
  - **Добавить в избранное;** позволяет добавить в избранное настройки для приготовленного блюда (см. раздел «Добавить в избранное»).
  - **Добавить пар;** позволяет добавить цикл пара в процесс приготовления.
  - **Блокировка кнопок;** блокирует все кнопки для проведения очистки панели управления и недопущения случайного запуска устройства. Удерживайте функцию нажатой, пока не включится функция блокировки кнопок.
  - **Добавление корочки;** Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

Отображение клавиатуры

Отображение клавиатуры необходимо для быстрого ввода значений настроек функции, температуры, мощности или времени приготовления. С помощью клавиатуры можно быстро выбрать настройку или ввести значение.



1. Коснитесь в центре символа функции, температуры, мощности или времени приготовления (если оно активировано). Отображается клавиатура.





2. Введите требуемое значение или прикоснитесь к нему.
3. Если заданное значение не подтверждается автоматически, нажмите кнопку подтверждения, чтобы подтвердить ввод.

Функции духового шкафа

Используйте меню функции духового шкафа для приготовления блюд с применением, например горячего воздуха, нагрева снизу и гриля.



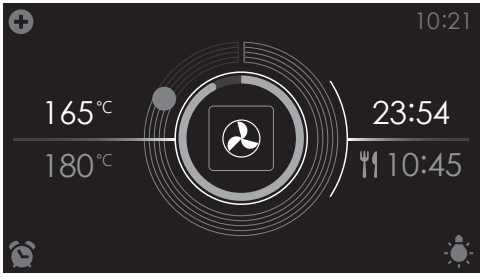
- Для выбора доступны различные функции духового шкафа.
- Для каждой функции духового шкафа можно задать температуру и время приготовления.
- Кроме того, также можно активировать такие функции как быстрый разогрев, пошаговое приготовление и отложенный старт. Для этой цели коснитесь символа «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Использование функции духового шкафа
Выберите функцию духового шкафа, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для этой цели сверяйтесь с таблицей функций. Кроме того, можно ознакомиться со сведениями, отображающимися на информационной вкладке. Коснитесь вкладки в нижней части дисплея, чтобы просмотреть дополнительную информацию о выбранной функции.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «ДУХОВОЙ ШКАФ», чтобы открыть функции духового шкафа.
4. Выберите функцию духового шкафа (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Коснитесь символа времени приготовления и выберите время, необходимое для приготовления блюда (см. раздел «Дисплей настройки функций»).

Процесс приготовления также можно начать, не задавая время приготовления. В этом случае пропустите шаг 6.

7. С помощью меню со значком «плюс» выберите дополнительные настройки (например быстрый разогрев).
8. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (165° C);
  - заданная температура (180° C);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - время приготовления (23:54);
  - время завершения (10:45).

- *Чтобы открыть окно с настройками во время приготовления блюда, коснитесь средней части дисплея. При необходимости отображаемые настройки можно изменить.*
- *По истечении времени приготовления блюда будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.*
- *Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. раздел «Добавить в избранное»).*



Вид дисплея в конце приготовления.

Функции пара



Осторожно! Опасность получения ожога! При использовании функций пара обязательно держите дверцу закрытой, чтобы в щель не выходил горячий пар. При открывании дверцы в духовке увеличивается образование конденсата.



Примечание. После каждого использования функции пара давайте духовке остыть и насухо протирайте ее изнутри мягкой тканью.
Примечание. При каждом использовании функции пара происходит опорожнение системы подачи воды. Такое опорожнение сопровождается слышимыми звуками, что является нормальным явлением при работе прибора.

Преимущества приготовления на пару

- Приготовление на пару является здоровым и естественным способом приготовления пищи, при котором сохраняется цвет и вкус блюда. При использовании этого метода приготовления запахи не выделяются.
- Приготовление на пару (тушение, варка, запекание) начинается до того, как температура в шкафу достигнет 100° C.
- Медленное приготовление (тушение, варка, запекание) также возможно при более низких температурах. Приготовленные таким образом блюда полезны для здоровья: в них сохраняются витамины и минералы, лишь небольшая часть которых растворяются в горячей влаге блюда.
- Во время приготовления на пару нет необходимости добавлять жиры или масло в какой-либо форме.
- При этом запахи не распространяются с одного блюда на другое, благодаря чему можно готовить мясо или рыбу вместе с овощами.
- Пар также может использоваться для бланширования, разморозки, разогрева или поддержания температуры блюда.

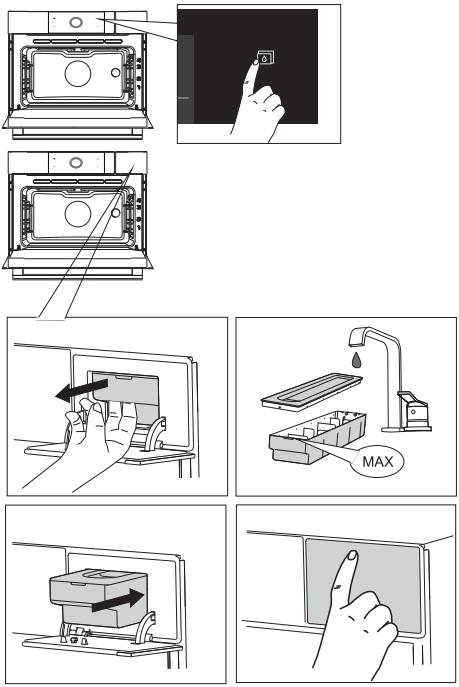
Су-вид

Использование функции пара су-вид:

- Вакуумная обработка
  - ▹ Сначала проведите вакуумную обработку пищевого продукта в пластике с помощью вакуумного приспособления. В результате этого процесса из пластикового пакета удаляется большая часть воздуха. Упаковка в пакет сохраняет питательные вещества и вкус продукта во время приготовления, поэтому приготовленный продукт будет сочнее, мягче и вкуснее.
- Приготовление под вакуумом
  - ▹ С помощью функции пара Су-вид, предусмотренной в духовом шкафу, можно приготовить блюдо при правильной температуре и в течение правильного времени.
  - ▹ Большинство блюд можно поддерживать при температуре подачи на стол (приблизительно 60° C) в течение нескольких часов, что облегчает подачу блюд: просто извлеките блюдо из духового шкафа, когда настало время подать его на стол.

Заполнение резервуара для воды

Обязательно заполняйте резервуар чистой прохладной водопроводной водой, бутилированной водой без добавления минералов или дистиллированной водой, пригодной для питья.

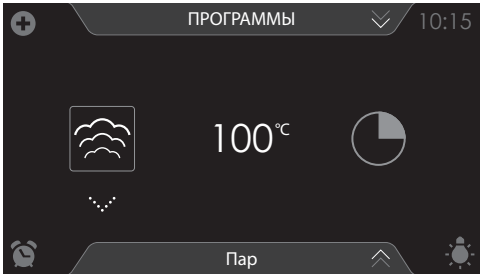


1. Нажмите кнопку резервуара для воды, чтобы открыть крышку отсека.
2. Используйте ручку, чтобы извлечь резервуар из духового шкафа.
3. Снимите крышку резервуара для воды и промойте резервуар чистой водой.
4. Заполните резервуар водой до отметки «МАКС.» на резервуаре (приблизительно 1,2 л).
5. Задвиньте резервуар на место в духовом шкафу до щелчка (срабатывание переключателя положения).
6. Закройте крышку отсека резервуара для воды.

После приготовления вся вода, оставшаяся в системе пара, будет возвращена в резервуар с помощью насоса. Опорожните, очистите и высушите резервуар для воды. Резервуар заполняйте водой непосредственно перед использованием!

Использование функции пара в духовом шкафу
Выберите функцию пара, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для этой цели сверяйтесь с таблицей функций. Кроме того, можно ознакомиться со сведениями, отображающимися на информационной вкладке. Коснитесь вкладки в нижней части дисплея, чтобы просмотреть дополнительную информацию о выбранной функции.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «ПАР», чтобы открыть функцию приготовления на пару.



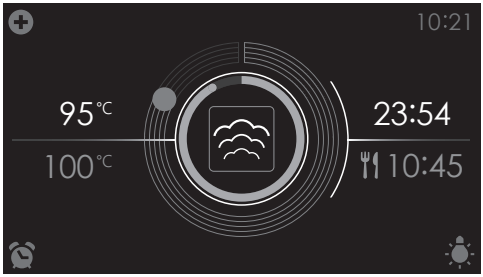
4. Выберите функцию пара (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Выберите температуру (не настраивается для функции «ПАР»). (См. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Коснитесь символа времени приготовления и выберите время, необходимое для приготовления блюда (см. раздел «Дисплей настройки функций»).



Процесс приготовления также можно начать, не задавая время приготовления. В этом случае пропустите шаг 6.



7. С помощью меню со знаком «плюс» выберите дополнительные настройки (например, отложенный старт).
8. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (95° C);
  - заданная температура (100° C);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - время приготовления (23:54);
  - время завершения (10:45).

- *Чтобы открыть окно с настройками во время приготовления блюда, коснитесь средней части дисплея. При необходимости отображаемые настройки можно изменить.*
- *По истечении времени приготовления блюда будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.*
- *Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. раздел «Добавить в избранное»).*

Использование СВЧ-печи

Для работы СВЧ-печи используются электромагнитные волны высокой частоты. Благодаря передаваемой ими энергии можно приготовить или разогреть блюдо так, чтобы оно не теряло форму или цвет.

- СВЧ-излучение используется в:
  - функции СВЧ-печи;
  - функциях комби.

Принцип приготовления

1. Генерируемые устройством микроволны равномерно распределяются системой распределения. Таким образом блюдо готовится равномерно.
2. Пищевой продукт поглощает микроволны на глубину приблизительно 2,5 см. Далее приготовление осуществляется за счет распространения тепла по продукту.
3. Время приготовление различается в зависимости от приготовляемого блюда и его характеристик:
   - количества и плотности;
   - содержания влаги;
   - начальной температуры (охлажденное или неохлажденное блюдо).

Важная информация!

В результате распределения тепла приготовление блюда осуществляется изнутри наружу. Приготовление продолжается, даже когда блюдо извлечено из печи.
Поэтому важно
придерживаться указаний относительно времени приготовления, изложенных в рецептах и в данном руководстве, с тем, чтобы обеспечить:

- равномерный нагрев в центре блюда;
- одинаковость температуры в разных частях блюда.

Указания относительно посуды для СВЧ-печи

Используемая с функцией СВЧ-печи посуда не должна блокировать микроволны. Такие металлы как нержавеющая сталь, алюминий и медь отражают микроволны. Поэтому не используйте металлическую посуду с функцией СВЧ-печи. С этой функцией можно безопасно использовать ту посуду, которая обозначена как пригодная для СВЧ-печей. Для получения дополнительной информации относительно подходящей посуды прочтите следующие рекомендации. Стеклянный противень с функцией СВЧ-печи всегда используйте в положении 1.

Кухонная посуда	Безопасно при использовании в СВЧ-печи	Замечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах, чтобы не допустить переваривания некоторых частей блюда. При слишком близком расположении фольги к стенке аппарата или при использовании слишком большого количества фольги возможно возникновение электрической дуги.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Для использования в СВЧ-печи обычно пригодна фарфоровая, глиняная, глазурованная глиняная посуда и посуда из фарфора цвета слоновой кости, если на ней нет металлической кромки.
Одноразовая посуда, изготовленная из пластика или картона	✓	Замороженные блюда иногда упаковываются в одноразовые емкости.
Упаковка фаст-фуда		
• Стаканы из полистирола	✓	Можно использовать для разогрева блюд. При перегреве полистирол может расплавиться.
• Бумажные пакеты или газетная бумага	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная бумага или металлические кромки	✗	Возможно образование электрической дуги.
Стеклянная посуда • Блюда для духового шкафа • Тонкая стеклянная посуда • Стеклянные сосуды	✓	Можно использовать при отсутствии металлической кромки. Можно использовать для разогрева блюд или жидкостей. При быстром нагреве тонкое стекло может треснуть или разбиться на мелкие фрагменты. Крышку нужно снять. Подходит только для подогрева.
Металл	✗	Возможно воспламенение или образование дуги.
Бумага		
• Тарелки, чашки, бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления пищи и подогрева. Для впитывания излишка влаги.
• Переработанная бумага	✗	Возможно образование электрической дуги.
Пластик	✓	Специальный устойчивый к воздействию тепла термопластичный материал. Под воздействием высоких температур другие типы пластика могут деформироваться или утратить цвет. Не используйте меламиновый пластик. Можно использовать для удержания влаги. Контакт с пищей не допускается. При снятии пленки соблюдайте осторожность — возможен выпуск горячего пара. Только при условии устойчивости к кипячению или пригодности для использования в СВЧ-печи. Не должно быть герметичным. При необходимости проткните оболочку вилкой.

✓ : Рекомендовано
✓✗ : Осторожно
✗ : Небезопасно

Функции СВЧ-печи

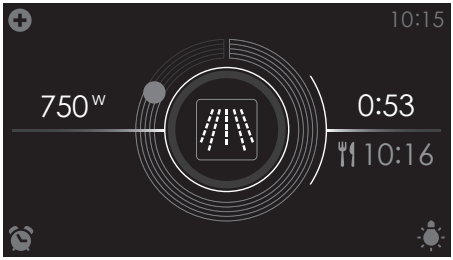
Не используйте металлическую посуду или кухонную утварь. См. «Указания относительно посуды для СВЧ-печи». Не выполняйте предварительный прогрев духового шкафа.

Выбирайте уровень мощности излучения, который подходит для приготовления вашего блюда.
Для этой цели откройте вкладку в нижней части дисплея.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «СВЧ», чтобы выбрать функцию СВЧ-печи.



4. Выберите мощность (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Выберите время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения (04).



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - заданный уровень мощности (750 Вт);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - время приготовления (00:53);
  - время завершения (10:16).

Таблица функции СВЧ-печи

Уровень мощности	Использование
1000 Вт	• Для быстрого нагрева напитков, воды и блюд с большим содержанием влаги. • Для приготовления свежих или замороженных овощей.
750 Вт	• Для приготовления и нагрева напитков и блюд.
600 Вт	• Для плавки шоколада. • Для приготовления рыбы и морепродуктов. • Для нагрева в двух положениях. • Для приготовления высушенных бобовых при низких температурах. • Для нагрева или приготовления нежных блюд на основе яиц.
360 Вт	• Для приготовления молочных продуктов или варенья при низких температурах.
180 Вт	• Для быстрой разморозки блюд. • Для размягчения сливочного масла или мороженого.
90 Вт	• Для разморозки тортов с кремом.

Комби СВЧ

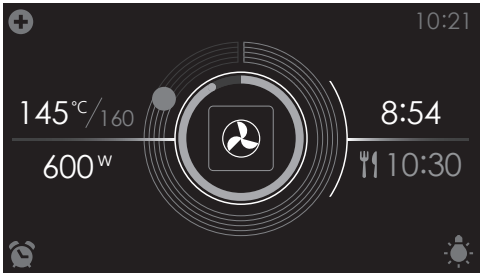
Выберите функцию комби, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для этой цели сверяйтесь с таблицей функций. Кроме того, можно ознакомиться со сведениями, отображающимися на информационной вкладке. Коснитесь вкладки в нижней части дисплея, чтобы просмотреть информацию о текущей функции.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «КОМБИ», чтобы открыть функцию комби.
4. Коснитесь пункта «КОМБИ СВЧ».
5. Выберите функцию комби.





6. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
7. Выберите мощность (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
8. Выберите время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
9. С помощью меню со знаком «плюс» выберите дополнительные настройки.
10. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (145° C) / заданная температура (160° C);
  - выбранный уровень мощности (600 Вт);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - время приготовления (08:54);
  - время завершения (10:30).

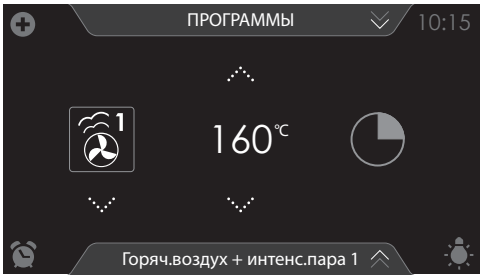


- *Чтобы открыть окно со всеми настройками во время приготовления блюда, коснитесь центральной части дисплея. При необходимости отображаемые настройки можно изменить.*
- *По истечении времени приготовления блюда будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.*
- *Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. раздел «Добавить в избранное»).*

Комби Пар

Выберите функцию комби, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для этой цели сверяйтесь с таблицей функций. Кроме того, можно ознакомиться со сведениями, отображающимися на информационной вкладке.
Коснитесь вкладки в нижней части дисплея, чтобы просмотреть информацию о текущей функции.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «КОМБИ», чтобы открыть функцию комби.
4. Коснитесь пункта «КОМБИ ПАР».
5. Выберите функцию комби.



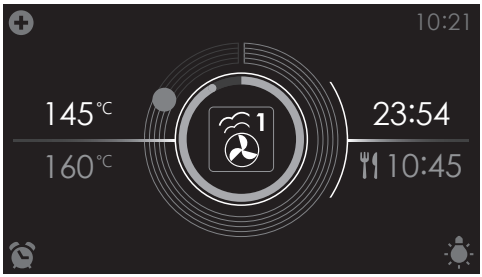
6. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
7. Коснитесь символа времени приготовления и выберите время, необходимое для приготовления блюда (см. раздел «Дисплей настройки функций»).



Процесс приготовления также можно начать, не задавая время приготовления. В этом случае пропустите шаг 7.



8. С помощью кнопки со знаком «плюс» выберите дополнительные настройки.
9. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (145° C);
  - заданная температура (160° C);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - время приготовления (23:54);
  - время завершения (10:45).

- *Чтобы открыть окно с настройками во время приготовления блюда, коснитесь средней части дисплея. При необходимости отображаемые настройки можно изменить.*
- *По истечении времени приготовления блюда будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.*
- *Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. раздел «Добавить в избранное»).*

Экстра

Для выбора доступно несколько дополнительных функций или программ.



Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.



Теперь можно выбрать следующие программы:

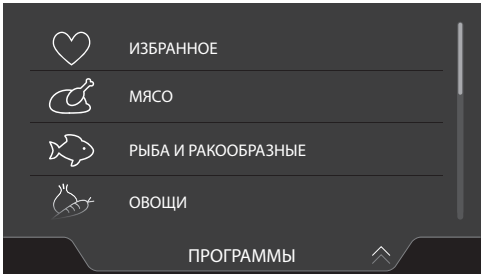
- Программы:
  - Избранное;
  - Автоматические программы.
- Нагрев:
  - Разогрев с паром;
  - Подогрев посуды;
  - Разморозка;
  - Сохранение тепла.
- Быстрый разогрев
- Очистка (см. раздел «Очистка»):
  - Очистка паром;
  - Удаление накипи.

Программы:

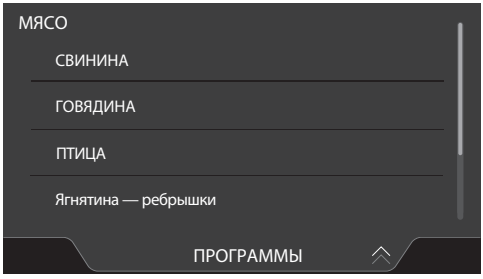
- Избранное;
  - ▹ В разделе «ИЗБРАННОЕ» вы можете выбрать собственные сохраненные рецепты. См. также процедуру «Добавить в избранное».
- Автоматические программы.
  - ▹ Для приготовления можно использовать автоматические программы, выбрав блюда из списка заранее запрограммированных блюд. Программы сгруппированы по категориям (МЯСО, ОВОЩИ и т. д.).
  - ▹ Из доступного списка сначала выберите категорию, а затем само блюдо.

Выбор функций программ

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
2. Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ.



3. Коснитесь пункта «ИЗБРАННОЕ» или одной из категорий автоматических программ.
   - ▹ В разделе «ИЗБРАННОЕ» выберите одно из сохраненных блюд.
   - ▹ В разделе автоматических программ выберите блюдо из доступного списка.





4. При необходимости отрегулируйте интенсивность и/или массу.



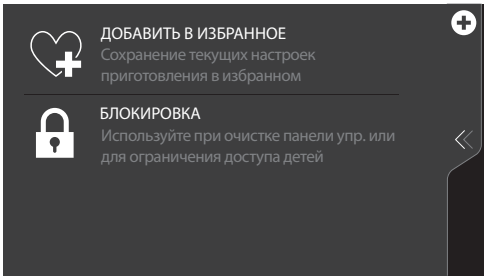
Интенсивность или массу невозможно отрегулировать во всех автоматических программах.

5. Запустите выбранную программу, коснувшись кнопки подтверждения.

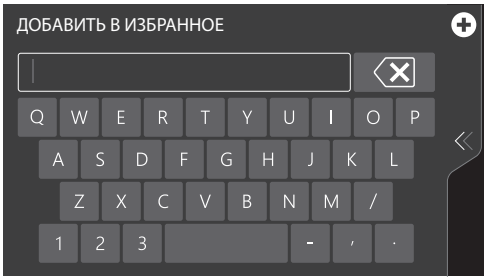
- *Просмотрите информацию о выбранной программе на информационной вкладке. На этой вкладке также содержится информация о необходимых аксессуарах и положении в духовом шкафу. Иногда на вкладке может содержаться информация о приготовлении выбранного блюда.*
- *В некоторых автоматических программах настройки можно отрегулировать вручную. Для регулировки настроек откройте меню со значком «плюс» и коснитесь пункта «ВРУЧНУЮ».*

Добавить в избранное

Функция / метод приготовления активны (работа духового шкафа начата).



1. Откройте меню со значком «плюс» и коснитесь пункта «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ».



2. Касаясь соответствующих кнопок с буквами, введите имя для приготовляемого блюда. Для удаления буквы коснитесь символа стрелки с крестиком.
3. Чтобы сохранить собственную программу, коснитесь кнопки подтверждения.

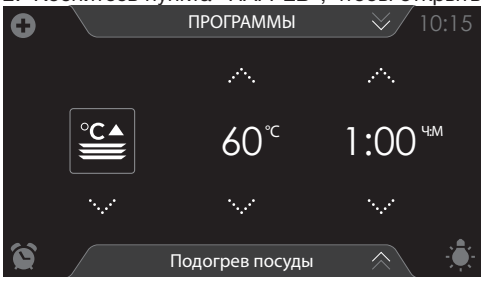
В разделе «ИЗБРАННОЕ» также можно сохранять автоматические программы.

Нагрев

- Разогрев с паром;
  - ▹ Эта функция используется для разогрева готовых блюд. Благодаря использованию пара вкус блюдо не теряет своих вкусовых качеств. Вкусом и текстурой разогретое блюдо ничем не отличается от свежеприготовленного. Можно выполнять одновременный разогрев различных блюд.
- Подогрев посуды;
  - ▹ Данная функция предназначена для подогрева кухонной посуды (тарелок, чашек) с тем, чтобы поданные на стол блюда оставались горячими дольше.
  - ▹ При выборе данной функции можно задать температуру и длительность нагрева посуды. Рекомендованная температура: 60 °C.
- Разморозка;
  - ▹ Используйте эту настройку для разморозки замороженных блюд, таких как торты, хлеб и фрукты.
  - ▹ Рекомендованная мощность: 90 Вт.
- Сохранение тепла.
  - ▹ Используйте эту функцию для поддержания температуры уже приготовленного блюда.
  - ▹ При выборе данной функции можно задать температуру и длительность сохранения тепла. Рекомендованная температура: 60 °C.

Выбор функций сохранения тепла

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
2. Коснитесь пункта «НАГРЕВ», чтобы открыть функцию нагрева.



3. Выберите требуемую функцию нагрева (разогрев с паром, нагрев тарелки, разморозка или сохранение тепла). При необходимости отрегулируйте настройки (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
4. Начните работу функции, коснувшись кнопки подтверждения.



Быстрый разогрев

Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева устройства. Во время быстрого разогрева не помещайте блюдо в устройство. Когда шкаф нагреется до заданной температуры, быстрый разогрев закончится, и устройство будет готово к приготовлению блюда.

Использование быстрого разогрева

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
3. Коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ», чтобы открыть функцию быстрого разогрева.

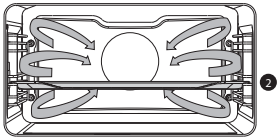
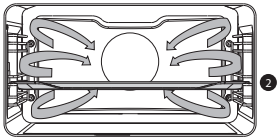


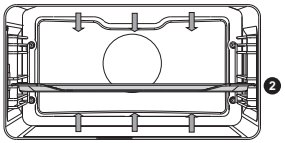
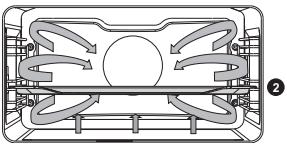
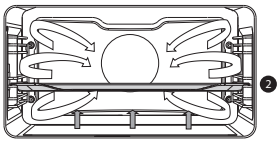
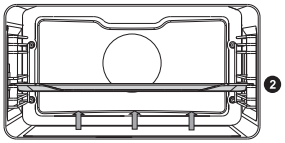
4. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Начните работу функции быстрого разогрева, коснувшись кнопки подтверждения.

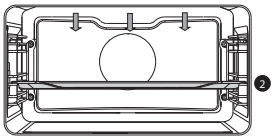
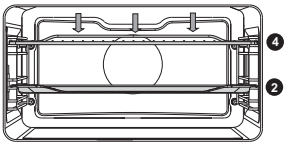
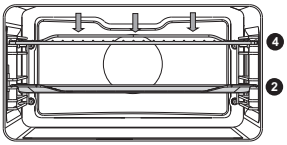
- *Функцию быстрого разогрева также можно связать с процессом приготовления. Для ее активации коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ» в меню со значком «плюс».*
- *По достижении заданной температуры отобразится всплывающее окно, и прозвучит звуковой сигнал.*
- *После закрытия дверцы начнется прямой или обратный отсчет времени приготовления.*

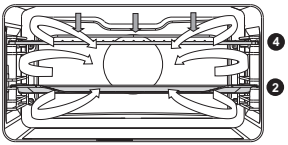
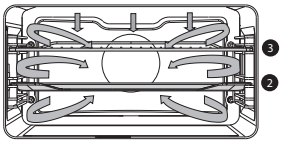
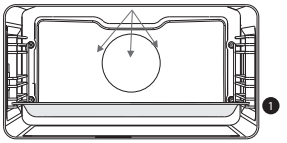
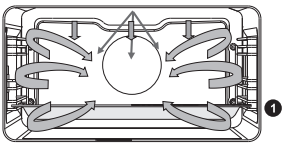
Таблица функций

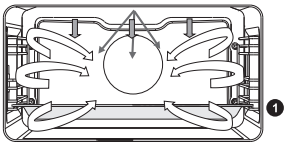
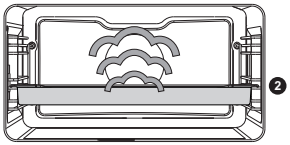
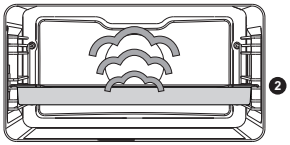
При выборе требуемой функции сверяйтесь с этой таблицей. Также см. инструкции по приготовлению на упаковке пищевого продукта.

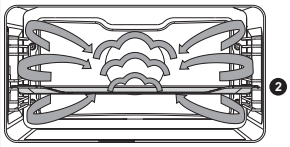
Функция	Описание	
Функции духового шкафа		
	Горячий воздух • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа. • Этот режим обеспечивает однородный нагрев и идеально подходит для выпечки. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 180 °C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
ECO	**Горячий воздух ЭКО** • Нагрев посредством горячего воздуха. В режиме «Горячий воздух ЭКО» используется меньше энергии, но достигается тот же результат, что и при использовании настройки горячего воздуха. Приготовление длится на несколько минут дольше. • Этот режим можно использовать для запекания мяса и приготовления выпечки. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 180 °C • Для обеспечения низкого энергопотребления (в соответствии с классом энергопотребления по стандарту EN 60350-1) при данной настройке используется остаточное тепло (нагрев не включен постоянно). В этом режиме показание фактической температуры в духовом шкафу не отображается.	

Функция	Описание	
	**Верхний + нижний нагрев** • Нагрев посредством верхнего и нижнего нагревательных элементов. • Этот режим можно использовать для традиционной выпечки и запекания. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 200 °C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Горяч.воздух + ниж.нагрев** • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа, и нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для выпечки пиццы, сочных мучных изделий, фруктовых пирогов, блюд из кислого теста и небольших коржей. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 200 °C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Ниж.нагрев + цирк. воздуха** • Нагрев посредством нижнего нагревательного элемента. Для распределения тепла используется вентилятор. • Данный режим можно использовать для выпечки невысоких пирогов из кислого теста, а также для стерилизации фруктов и овощей. • Установите не слишком высокий противень на нижний уровень духовки так, чтобы горячий воздух также мог циркулировать по верхней поверхности блюда. • Рекомендованная температура: 180 °C	
	**Нижний нагрев** • Нагрев посредством только нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. • Установите противень или решетку на нижний уровень духовки. • Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Рекомендованная температура: 160 °C	

Функция	Описание	
	**Верхний нагрев** • Нагрев посредством только верхнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать, когда необходимо запечь/поджарить верхнюю часть блюда. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 150 °C	
	**Гриль** • Нагрев посредством элемента гриля. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества открытых бутербродов, сосисок к пиву и хлебных гренок. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • **Максимальная допустимая температура 230° C.** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	
	**Большой гриль** • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента и элемента гриля. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • **Максимальная допустимая температура 230° C.** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	

Функция	Описание	
	**Большой гриль + цирк. возд.** • Нагрев посредством верхних нагревательных элементов. Для распределения тепла используется вентилятор. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса, рыбы и овощей. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 170 °C • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	
	**ProRoast** • В этой настройке предусмотрен автоматический цикл нагревания. • Сначала мясо готовится при высокой температуре, которая обеспечивается посредством горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента. • Затем блюдо готовится при низкой заранее заданной температуре с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. • Данная функция пригодна для приготовления мяса, птицы и рыбы. • Рекомендованная температура: 180 °C	
Функция СВЧ-печи		
	**СВЧ** • В данной функции используется СВЧ-излучение. С ее помощью можно быстро и эффективно разморозить, подогреть или приготовить различные блюда. • Установите стеклянный противень в положение 1. • Рекомендованная мощность: 750 Вт	
Комби СВЧ		
	**Горячий воздух + СВЧ** • Блюдо готовится за счет комбинации СВЧ-излучения и горячего воздуха. Время приготовления при этом сокращается, но блюда все равно получаются с румяной хрустящей корочкой. • Данная функция используется для приготовления мяса, птицы и овощей. Также она подходит для запеканок, пирогов и хлеба. • Установите стеклянный противень в положение 1. • Рекомендованная температура: 160 °C • Рекомендованная мощность: 600 Вт	

Функция	Описание	
	**Гриль + цирк. возд. + СВЧ.** • Блюдо готовится за счет комбинации СВЧ-излучения, гриля и горячего воздуха. Время приготовления при этом сокращается, но блюда все равно получаются с румяной хрустящей корочкой. • Эта настройка подходит для приготовления небольших порций или тонких кусочков рыбы, мяса или птицы. • Установите стеклянный противень в положение 1. • Рекомендованная температура: 200 °C • Рекомендованная мощность: 600 Вт	
Функции пара		
	**Пар** • Нагрев посредством пара. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Пар, температура которого составляет 100° C, подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим можно использовать, например, для приготовления на пару овощей, яиц, фруктов и риса.	
	**Пар с низкой температурой** • Нарев посредством пара 30-95 °C. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим можно использовать для приготовления на пару овощей и рыбы, поддержания температуры приготовленных блюд и для разморозки пищевых продуктов.	
	**Су-вид** • Нарев посредством пара 50-95 °C. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Приготовление пищевых продуктов в вакуумной упаковке выполняется медленно при низкой температуре. • Данный метод приготовления позволяет сохранить аромат, витамины и минералы, содержащиеся в пищевом продукте. Вакуумная упаковка обеспечивает увеличенный срок хранения пищевых продуктов. • Используйте эту функцию для приготовления овощей, фруктов, мяса, птицы и рыбы.	

Функция	Описание	
Комбинированные функции пара		
 *Высокий 3*  *Средний 2*  *Низкий 1*	**КОМБИ: Горячий воздух + уровень пара 1, 2, 3** • Нагрев посредством горячего воздуха в сочетании с паром. • Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • ВЫСОКИЙ: приготовление эскалопа, стейка и кусков мяса небольшого размера. • СРЕДНИЙ: разогрев холодных/замороженных блюд, приготовление рыбных филе и овощных гратенов. • НИЗКИЙ: приготовление больших кусков мяса (ростбифа, целой курицы), выпечка из подошедшего теста (хлеб и рогалики), приготовление лазаньи и т. д. Перед началом использования этого режима проверьте, что в резервуар для воды налита свежая вода.	

Добавление пара

До начала процесса приготовления в него можно включить добавление пара (Добавить пар 1–3X), для добавления пара во время приготовления следует использовать функцию «Добавить пар». Обе функции находятся в меню со значком «плюс» в меню функций духового шкафа.

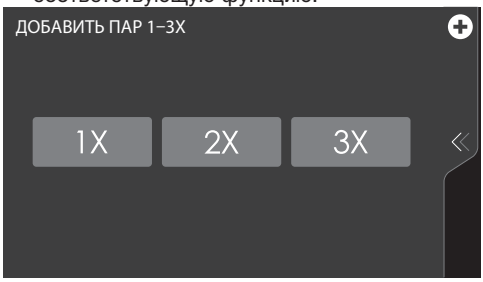
Рекомендуется использовать функцию «Добавить пар 1–3X» при приготовлении

- мяса: баранины, телятины, свинины, дикой и домашней птицы, ягнятины, рыбы, сосисок (в конце процесса приготовления). Благодаря впрыску пара мяса будет сочнее и мягче, при этом нет необходимости в использовании подливы.
- хлеба и хлебных рулетов: используйте пар в течение первых 5—10 минут процесса выпечки. Корка будет хрустящей и приятно подрумяненной.
- овощных и фруктовых суфле, лазаньи, крахмалистых блюд, десертов.
- овощей, особенно картофеля, цветной капусты, спаржевой капусты, моркови, цукини, баклажанов.

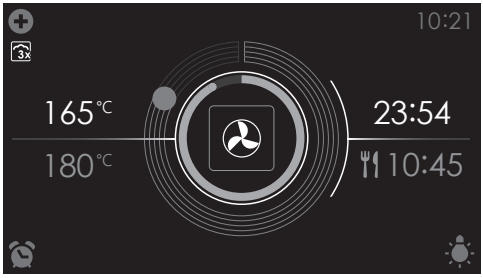
Добавить пар 1–3X
Для выбора доступно максимум три цикла пара. Автоматические циклы равномерно распределяются по процессу приготовления. Поэтому важно задать время приготовления!

- *Без настройки времени приготовления эта функция будет недоступна.*
- *Если задано слишком короткое время приготовления, один или несколько вариантов выбора будут недоступны.*

1. Выберите функцию духового шкафа и задайте время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
2. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
3. Коснитесь пункта «ДОБАВИТЬ ПАР 1–3X», чтобы открыть соответствующую функцию.



4. Коснитесь пунктов 1x, 2x или 3x, чтобы выбрать количество циклов пара.
5. Подтвердите настройку с помощью кнопки подтверждения. Ниже символа «плюс» отобразится небольшой символ, указывающий выбранное количество циклов пара. Во время цикла пара символ (и окружность внешнего круга) изменят свой цвет.
6. Начните процесс приготовления, коснувшись кнопки подтверждения.



Небольшой символ, указывающий, что функция «Добавить пар (1—3x)» активна.

Добавление пара
Функцию «Добавить пар» можно выбрать во время приготовления (после начала работы функции). 1 цикл пара будет начат незамедлительно.

1. Во время приготовления блюда (с использованием функции духового шкафа) коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
2. Коснитесь пункта «Добавить пар», чтобы начать цикл подачи пара. Цикл пара будет начат незамедлительно. Ниже значка «плюс» отобразится небольшой символ, указывающий, что цикл подачи пара начат. По завершении цикла подачи пара этот символ перестанет отображаться. После этого можно начать еще один цикл подачи пара.

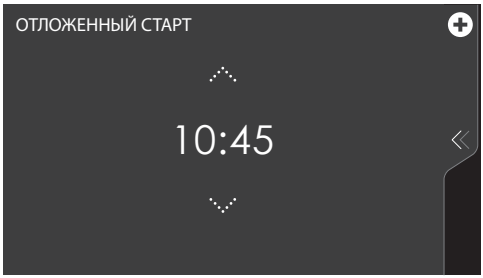
Отложенный старт

Чтобы начать приготовление блюда позднее, выберите функцию отложенного старта. Функцию отложенного старта можно выбрать только в меню со значком «плюс» в функции. См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Настройка времени отложенного старта

1. Выберите функцию, температуру и при необходимости задайте время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).

   Время отложенного старта можно также задать, не указывая времени приготовления.
2. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
3. Коснитесь пункта «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», чтобы открыть соответствующую функцию.





4. Выберите время начала приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Подтвердите заданное время начала приготовления, коснувшись кнопки подтверждения.
   Для индикации активного состояния функции под значком «плюс» будет отображаться значок «время отложенного старта». Отменить выбор времени отложенного старта можно, вернув настройку на значение текущего времени.



6. Подтвердите процесс с помощью кнопки подтверждения.



Процесс приготовления начнется автоматически в заданное время. Если было задано время приготовления, то процесс приготовления также закончится автоматически.

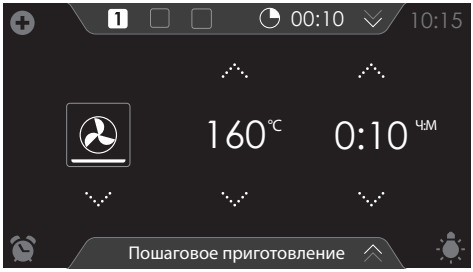


- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - заданная температура (180° C);
  - время начала (10:45);
  - время завершения (11:15) (отображается, только если задано время приготовления!)

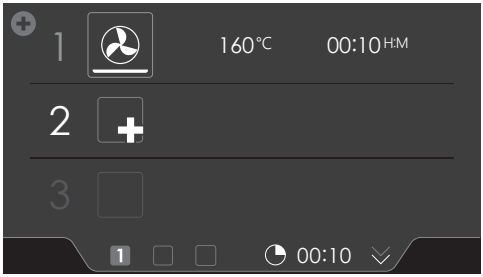
Пошаговое приготовление

- Откройте меню «Пошаговое приготовление» из меню со значком «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».
- Эта функция позволяет объединить до трех функций в одном процессе приготовления.
- Выберите различные функции и настройки, чтобы сформировать необходимый процесс приготовления.

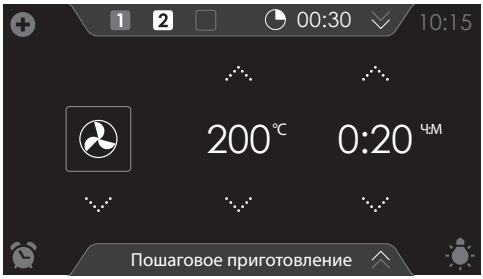
1. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
2. Коснитесь пункта «ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», чтобы открыть соответствующую функцию (это возможно только при условии, что процесс приготовления не начат). Отображаются настройки шага 1. При необходимости их можно изменить.



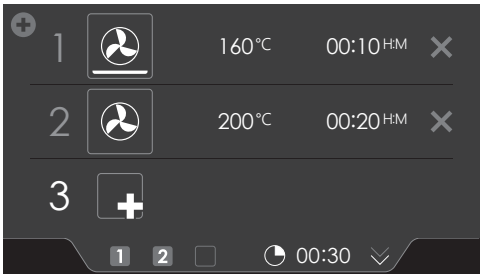
3. Выберите функцию (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
4. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Выберите время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Подтвердите настройку шага 1, коснувшись кнопки подтверждения.



7. Коснитесь цифры «2», чтобы отобразить настройки шага 2.
8. При необходимости измените заданные по умолчанию настройки шага 2 (функцию, температуру и время приготовления) (см. пп. 3, 4—5).



9. Подтвердите настройку шага 2, коснувшись кнопки подтверждения.

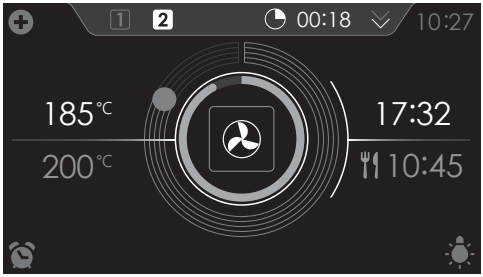


10. При необходимости коснитесь цифры «3», чтобы отобразить настройки шага 3.
11. При необходимости измените заданные по умолчанию настройки шага 3 (функцию, температуру и время приготовления) (см. пп. 3, 4—5).
12. Подтвердите настройку шага 3, коснувшись кнопки подтверждения.

Для удаления шага коснитесь крестика рядом с настройками. Удаление шага возможно только при условии, что его выполнение еще не начато.

13. При повторном нажатии кнопки подтверждения работа устройства начинается в соответствии с настройками шага 1 (активный шаг приготовления отображается белым цветом). По истечении заданного времени выполняется активация следующего шага, сначала шага 2, а затем шага 3, если он был настроен.

Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. раздел «Добавить в избранное»).



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - ▹ активный шаг (2);
  - ▹ общее оставшееся время приготовления (00:18);
  - ▹ текущая температура (185° C);
  - ▹ заданная температура активного шага (200° C);
  - ▹ индикатор состояния времени активного шага (наружный круг);
  - ▹ индикатор состояния температуры активного шага (внутренний круг);
  - ▹ время приготовления активного шага (17:32);
  - ▹ общее время завершения (10:45).

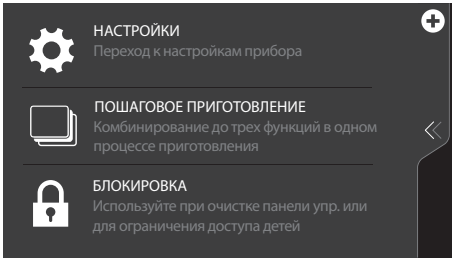
Добавление корочки

Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

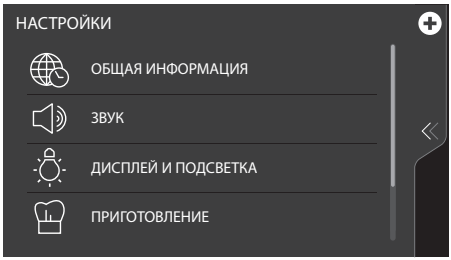
1. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со знаком «плюс».
2. Коснитесь пункта «ДОБАВЛЕНИЕ КОРОЧКИ», чтобы открыть соответствующую функцию.
3. Теперь можно задать температуру и время, а также запустить программу непосредственно нажатием кнопки подтверждения.

Настройки

1. На дисплее старта коснитесь значка «плюс».



2. Коснитесь пункта «НАСТРОЙКИ».



В этом меню есть следующие варианты для выбора:
- Общая информация;
- Звук;
- Дисплей и подсветка;
- Приготовление;
- Система.

3. Коснитесь требуемой категории и настройки, которую требуется изменить.
   - ▹ Из списка выберите нужный пункт.
   - ▹ Измените значение, касаясь стрелок выше и ниже этого значения, или проведите по нему пальцем.
   - ▹ Или включите/выключите настройку, коснувшись пунктов «ВКЛ.» или «ВЫКЛ.».
4. Подтвердите свои действия, коснувшись кнопки подтверждения.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В этом меню можно настроить следующее:
- Язык (язык сообщений на сенсорном экране);
- Текущее время;
- Формат времени (12- или 24-часовой);
- Дата (текущая дата);
- Отображение даты (отображение/неотображение даты в режиме ожидания).

ЗВУК

В этом меню можно настроить следующее:
- Общие звуки (громкость звуковых сигналов и сигналов оповещения);
- Основные звуки (громкость звукового сигнала при нажатии на кнопки);
- Звук включения/выключения (громкость звукового сигнала, подаваемого при включении/выключении).

ДИСПЛЕЙ И ПОДСВЕТКА

В этом меню можно настроить следующее:

- Яркость дисплея (для регулировки доступно 5 уровней яркости);
- Освещение духовки (время, в течение которого освещение включено после активации);
- Переход в режим ожидания (длительность периода времени, по истечении которого устройство перейдет в режим ожидания после выполнения последней операции);
- Выключение прибора (длительность периода ожидания);
- Анимация включения/выключения (включение/выключение фирменной анимации);
- Ночной режим (время начала и завершения использования пониженной яркости дисплея).



Когда для настройки «ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА» выбрано значение «Вручную», автоматическое выключение прибора не выполняется. При выключении аппарата вручную эта настройка возвращается на значение по умолчанию. Это связано с обязательным законодательным требованием по максимальному энергопотреблению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В этом меню можно настроить следующее:

- Быстрый старт с СВЧ (регулировка уровня мощности и времени быстрого старта);
- Интенсивная по умолчанию (интенсивность автоматических программ).
- Установки предварительного нагрева (указание значения по умолчанию для разогрева — вкл. или выкл.).

СИСТЕМА

В этом меню можно настроить следующее:

- Информация о приборе (отображение информации о приборе);
- Жесткость воды (настройка жесткости воды);
- Заводские настройки (возврат к заводским настройкам).

Очистка прибора

Регулярно очищайте духовой шкаф, чтобы не допустить накопления жира и частиц пищи, особенно на поверхностях внутренней и наружной части, дверце и уплотнении.

- Активируйте блокировку от детей (чтобы не допустить непреднамеренного включения прибора).
- Для очистки наружных поверхностей используйте мягкую ткань и теплую воду с мылом.
- Далее протрите поверхности чистой влажной тканью и высушите их.
- Удалите брызги и пятна с внутренних поверхностей, используя ткань и мыльную воду.
- Далее протрите поверхности чистой влажной тканью и высушите их.



Важная информация!

- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или химические растворители.
- Обязательно поддерживайте уплотнение дверцы в чистом состоянии. Таким образом предотвращается накопление грязи и обеспечивается возможность плотного закрытия дверцы.

Очистка паром

Используя функцию очистки паром, можно легко удалить жир и грязь на стенках духовки при помощи влажной тряпки.

Использование очистки паром

Используйте очистку паром, только когда духовой шкаф полностью остыл. Когда духовой шкаф горячий, сложно удалить грязь и жир.

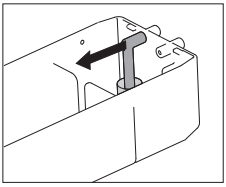
1. Извлеките из духового шкафа все аксессуары и добавьте воду в контейнер.
2. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
3. Коснитесь пункта «ОЧИСТКА», чтобы открыть функцию очистки.
4. Чтобы начать очистку паром, коснитесь кнопки подтверждения.

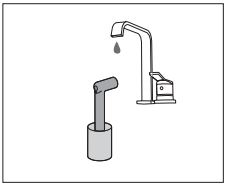
- *Не открывайте дверцу во время* процесса очистки.
- *Для выполнения процесса требуется 30 минут.*
  Остатки пищи на покрытых эмалью стенках достаточно размокнут после 30 минут, после чего их можно удалить влажной тканью.

Очистка фильтра резервуара для воды

В случае загрязнения фильтра резервуара для воды промойте его под краном.

1. Отсоедините отсасывающий патрубок вместе с фильтром.
2. Промойте его под струей воды и установите обратно. Проверьте точность присоединения фильтра к резервуару для воды.





Удаление накипи

Во время процесса приготовления на пару в системе подачи пара возможно накопление накипи. Ее нужно периодически удалять. Удаление следует проводить при отображении сообщения «Удалите накипь» (Appliance needs descaling).
Если не удалить накипь после трехкратного отображения этого сообщения, функции обработки паром станут недоступны. Используйте эту функцию, только когда духовка полностью остыла. Процесс удаления накипи состоит из собственно удаления накипи и последующей промывки. В ходе этого процесса на дисплее будет отображаться необходимая информация и указания по выполнению действий.

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
2. Коснитесь пункта «ОЧИСТКА», чтобы открыть функцию очистки.
3. Для выбора этой функции выберите пункт «Удаление накипи».
4. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы начать удаление накипи.

Примечание

Для удаления накипи рекомендуется использовать средство для удаления накипи на основе природных полностью биоразлагаемых компонентов. Этот раствор не имеет коррозионного или агрессивного действия и отличается экологичностью.

Помимо удаления накипи, он также обладает очищающими и антибактериальными свойствами, благодаря чему внутренние компоненты электроприбора поддерживаются в оптимально гигиеническом состоянии. Таким образом сохраняется вкус блюда и продлевается срок службы прибора.

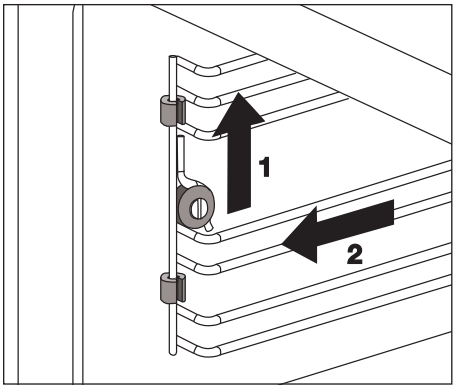
- В процессе подачи пара используется вода. В воде содержится кальция и магний. При нагреве из воды образуется пар, а минералы (безвредные для человека) осаждаются.
- Если процесс удаления накипи был прерван до завершения цикла, программу нужно перезапустить с начала.

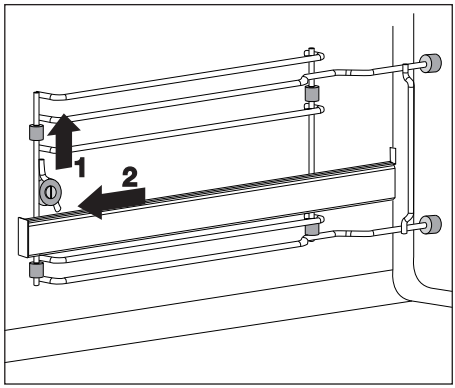
Снятие и очистка направляющих

Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.

- Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

Обязательно сохраните проставки для направляющих прутков. После очистки установите проставки на место. Проставки используются, чтобы не допустить искрения во время использования прибора.





Замена лампы в духовом шкафу

Лампа данного бытового прибора предназначена исключительно для его освещения, то есть она не подходит для освещения помещения, в котором установлен прибор.

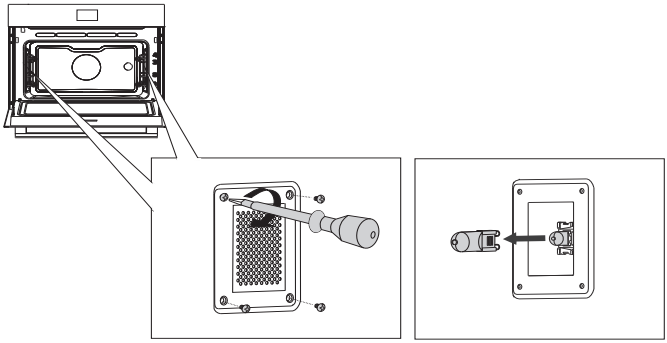
Гарантийные обязательства не распространяются на лампу. Замените сгоревшую лампу на лампу того же типа.

Отключите прибор от источника электропитания, вытянув его штепсельную вилку из розетки или отключив выключатель в блоке плавких предохранителей.

Обратите внимание на то, что лампа может быть очень горячей! При замене лампы используйте защитные рукавицы.

1. Вывинтите четыре винта лицевой панели. Снимите лицевую панель и стекло.
2. Выкрутите перегоревшую галогенную лампу и замените ее новой.
3. Установите лицевую панель и стекло на место.

Внимание! Избегайте отсоединения уплотнительного кольца от лицевой панели.



Общая информация

В случае возникновения неполадок в работе духового шкафа ознакомьтесь с обзором ошибок, который приведен ниже. Если неполадку устранить не удается, обратитесь в Отдел по обслуживанию клиентов.

Пища не готовится

- Проверьте, что таймер задан и что была нажата кнопка подтверждения.
- Проверьте, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, что плавкий предохранитель не перегорел и что выключатель включен.

Чрезмерное или недостаточное приготовление

- Проверьте, что задано правильное время приготовления.

Кнопки не работают, дисплей не реагирует на нажатие кнопок.

- На несколько минут отключите прибор от сети электропитания (для этой цели извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите его.

Сбой электропитания может вызвать сброс показаний дисплея.

- На несколько минут отключите прибор от сети электропитания (для этой цели извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите его.
- Заново задайте время.

Образование конденсата в духовом шкафу.

- Это нормальное явление. После использования вытрите духовой шкаф начисто.

После выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать.

- Это нормальное явление. После выключения духового шкафа вентилятор будет работать еще в течение некоторого времени.

Воздушный поток ощущается в области дверцы и наружной поверхности прибора.

- Это нормальное явление.

Из дверцы или вентиляционных отверстий выходит пар.

- Это нормальное явление.

Во время работы духового шкафа, особенно при использовании режима разморозки, слышны щелкающие звуки.

- Это нормальное явление.

Выключатель регулярно выключается.

- Обратитесь к технику по сервисному обслуживанию.

На дисплее отображается код ошибки, ОШИБКА XX ...
(XX указывает на номер ошибки).

- В работе электронного модуля произошел сбой. Отключите прибор от сети электропитания на несколько минут. Затем снова подключите его к сети электропитания и задайте текущее время.
- Если неполадку устранить не удается, обратитесь к технику по сервисному обслуживанию.

Хранение и ремонт духового шкафа
Ремонт должен проводить только квалифицированный техник по сервисному обслуживанию. При необходимости в проведении технического обслуживания отсоедините прибор от сети электропитания, вынув штепсельную вилку из розетки, и обратитесь в Отдел по обслуживанию клиентов компании Asko.

До выполнения звонка подготовьте следующую информацию:

- номер модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы духового шкафа);
- сведения о гарантии;
- подробное описание неполадки.



Для временного хранения поместите духовой шкаф в чистое и сухое место, поскольку влага и пыль могут вызвать повреждение прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	
Источник питания	220-240 В 50/60 Гц
Энергопотребление Максимальная мощность Функция гриля Функция горячего воздуха	 3400 Вт 2200 Вт 1600 Вт
Выходная мощность СВЧ-печи Частота СВЧ-излучения	1000 Вт (IEC — 705) 2450 МГц
Система охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры Размеры прибора: Установочные размеры:	 Ш 595 x В 455 x Г 546 мм Ш 560 x В 450 x Г 550 мм
Объем	50 л

Утилизация прибора и упаковки

Данное изделие изготовлено из материалов, подлежащих переработке. Поэтому в конце срока эксплуатации электроприбор нужно ответственно утилизировать. Информацию о порядке его утилизации можно получить в соответствующем органе власти.

Упаковка электроприбора также подлежит переработке.
В упаковке использованы следующие материалы:

- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания фенола (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы надлежащим образом в соответствии с требованиями законодательства.



На упаковке изделия имеется значок перечеркнутого мусорного бака. Он указывает на необходимость раздельной утилизации бытовых электроприборов. Это означает, что прибор не подлежит совместной утилизации с обычными бытовыми отходами по истечении срока службы. Для утилизации изделие нужно доставить в муниципальный центр по сбору электротехнических отходов или в магазин, который оказывает такого рода услуги.

Раздельная утилизация бытового электрооборудования способствует защите окружающей среды и здоровья людей. Повторная переработка материалов, из которых изготовлено данное изделие, обеспечивает значительную экономию энергии и запасов сырья.

Декларация соответствия

Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют применимым европейским директивам, стандартам и нормам, а также требованиям, изложенным в стандартах.

Общество с ограниченной ответственностью «Горенье БТ» (ООО «Горенье БТ»)
Юридический и фактический адрес: РФ, 119180, Москва, Якиманская набережная, д. 4, стр. 1

Қазақстан үшін импортшы:
“Горенье БТ” Жауапкершілігі Шектеулі Серіктестік Заңды мекен-жайы:
Ресей, 119180, Мәскеу, Якиманская набережная, 4 ү., 1 ғимарат

Өнім сапасына қойылатын талаптарды мына мекен-жай бойынша жіберуіңізді сұраймыз: Қазақстан Республикасы, Алматы қаласы, Бегалин қ. 49,
ҚР «Gorenje d.o.o. Velenje» өкілдігі, тел 8 (727) 293 03 07

Претензии по качеству продукции направлять по адресу:
Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Бегалина, дом 49, Пр-во «Gorenje d.o.o. Velenje» в РК, тел 8 (727) 293 03 07

EAC

Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

ASKO

711098 ru (03-22)

711098 / РЕД. 3 / 24-02-2022