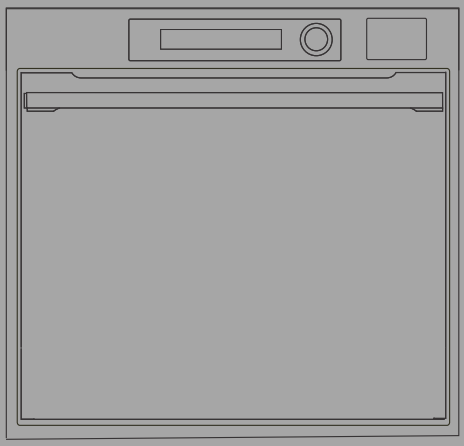
ASKO



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
RU

OCSM66SSH / OCSM64SSH
OCSM66BSH / OCSM64BSH
OCSM64GSH

Содержание

Введение 3
Указания по технике безопасности 4
Безопасное использование микроволновой печи 5
Остальные меры безопасности 8
ConnectLife 10
Описание прибора 12
Оборудование прибора 12
Панель управления 14
Подготовка к первому использованию 16
Первое включение 16
Использование прибора 18
Главное меню 18
Ручной режим 20
Приготовление с помощью микроволн 23
Продолжительность работы — Функция времени 25
Меню Plus — дополнительные настройки 25
Приготовление с паром 29
Автоматические программы 32
Дополнительные функции 33
Пуск приготовления 35
Завершение приготовления и выключение прибора 36
Общие настройки 37
Управление Wi-Fi 40
Использование Wi-Fi 40
Удаленное управление духовкой 40
Общие советы по приготовлению 42
Таблица приготовления 44
Приготовление с помощью температурного зонда 51
Очистка и обслуживание 54
Очистка духовки (Steam Clean) 55
Снятие съемных направляющих 57
Замена лампочки освещения 58
Поиск и устранение неисправностей ... 59
Таблица ошибок и неисправностей 59
Заводская табличка — информация о приборе 60
Информация о соответствии нормативным требованиям 61
Охрана окружающей среды 62
Контрольные блюда 63

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 новым прибором.

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

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



Чтобы получить подробную инструкцию и советы по использованию прибора, отсканируйте QR-код на заводской табличке.

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация

ConnectLife

Чтобы получить доступ ко всем возможностям прибора, включая расширенные функции и удаленное управление, подключите его к сети Wi-Fi и приложению ConnectLife TRIR.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля с коннектором может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. 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 и становятся горячие. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Для очистки стекла дверцы прибора и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

Не наливайте воду на дно рабочей камеры. Из-за перепада температуры эмаль может повредиться.

Безопасное использование микроволновой печи
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы в комбинированном режиме прибор нагревается до высокой температуры, поэтому дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятия защитной крышки от микроволнового излучения, может производить только квалифицированный специалист.

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

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах и прочих производственных условиях,
- на сельскохозяйственных фермах,

- постояльцами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа,
- в местах ночлега и завтрака.

Используйте посуду и принадлежности, подходящие для использования в микроволновой печи.

Не используйте металлическую посуду и принадлежности для приготовления в микроволновой печи.

При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором, так как существует опасность возгорания.

При нагреве напитков с помощью микроволн происходит задержка закипания, и жидкость может забурлить при незначительной вибрации, например, когда вы достаете посуду из печи. Во избежание этого перед нагревом положите в посуду неметаллический предмет (деревянную, стеклянную или пластиковую ложку).

При подогреве детского питания в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешивайте и проверяйте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

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

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу прибора, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из розетки.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Регулярно очищайте прибор. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи.

Если не следить за чистотой прибора, его поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Если прибор установлен в шкафу с закрывающейся дверцей, во время работы прибора дверца шкафа должна быть открытой.

Остальные меры безопасности

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Рекомендуется, чтобы прибор переносили и устанавливали не менее двух человек (из-за веса прибора).

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Шарнир дверцы может повредиться из-за чрезмерной нагрузки. Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не были зажаты горячей дверцей прибора, так как может привести к короткому замыканию. Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте рабочую камеру алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду. Это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Не рекомендуется открывать дверцу прибора во время приготовления, так как это увеличивает потребление энергии и усиливает образование конденсата.

После завершения и во время приготовления будьте осторожны при открывании дверцы прибора, так как существует опасность ожога паром.

Чтобы предотвратить образование известкового налета, после завершения приготовления оставляйте дверцу открытой, чтобы прибор остыл до комнатной температуры.

Перед очисткой дайте прибору полностью остыть.

Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещение в помещении.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не храните в приборе предметы, которые могут привести к возникновению опасной ситуации при включении прибора.

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насос) могут повредиться, если прибор хранился при температуре около 0°C или ниже.

Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C. В этом случае при включении прибора насос может выйти из строя.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости.

После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делать, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

После установки прибора в кухонный шкаф снимите клейкую ленту с панели управления. Клейкая лента удерживает резервуар для воды на месте.

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

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Для извлечения посуды из прибора **пользуйтесь кухонными рукавицами**. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от горячей пищи.

Используйте посуду и принадлежности, подходящие для использования в микроволновой печи. Посуда из металла или с золотыми и серебряными ободками не подходит для использования в микроволновой печи.

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

Не используйте фарфоровую, керамическую или глиняную посуду с пористыми стенками или стенки которой не покрыты глазурью. Во время нагрева влага может проникнуть в поры, и посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

Читайте и следуйте указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

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

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

Не подключайте прибор к сети питания, где используется автоматический выключатель дифференциального тока (ELCB).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Подключение прибора к приложению ConnectLife TRIR

ConnectLife TRIR — это платформа умного дома, объединяющая людей, устройства и сервисы. Приложение **Connect**Life TRIR предлагает передовые цифровые сервисы и решения, позволяющие пользователям контролировать и управлять своими домашними приборами, получать уведомления на смартфон и обновлять программное обеспечение (поддерживаемые функции зависят от вашего прибора и региона/страны).

Для подключения прибора необходима домашняя сеть Wi-Fi (поддерживаются только сети 2,4 ГГц) и смартфон с приложением **Connect**Life TRIR.

ConnectLife





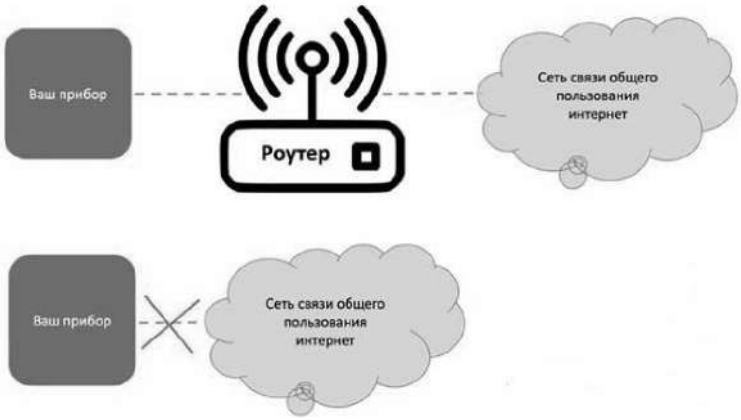
Чтобы загрузить приложение **Connect**Life TRIR, отсканируйте QR-код или найдите **Connect**Life TRIR в вашем магазине приложений.

1. Установите приложение **Connect**Life TRIR и создайте учетную запись.
2. В приложении **Connect**Life TRIR перейдите в меню добавления устройств и выберите соответствующий тип устройства. Отсканируйте QR-код (указан на заводской табличке прибора) или вручную введите номер AUID/SN.
3. Далее приложение проведет вас через процесс подключения прибора к смартфону.
4. После успешного подключения вы можете управлять прибором удаленно с помощью мобильного приложения.

Данное оборудование:

- не предназначено для непосредственного подключения к сети оператора связи, оказывающего лицензируемые услуги доступа к сети интернет и/или сети передачи данных на основании договора абонентского обслуживания (абонентского договора);
- не должно использоваться в сети связи общего пользования;
- предназначено для подключения к интернету исключительно с помощью локальной компьютерной сети (домохозяйства), используемой ограниченным кругом лиц и не предназначенной для возмездного оказания услуг связи, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключённый к оборудованию узла передачи данных оператора связи.

Продолжение таблицы



ИНФОРМАЦИЯ!

Если этот параметр недоступен, ваш прибор не оснащен модулем Wi-Fi и не поддерживает подключение к Интернету.

Если модуль Wi-Fi включен и настройка подключения выполнена успешно, вы можете следить за работой прибора и управлять им через мобильное устройство и приложение **Connect**Life TRIR.

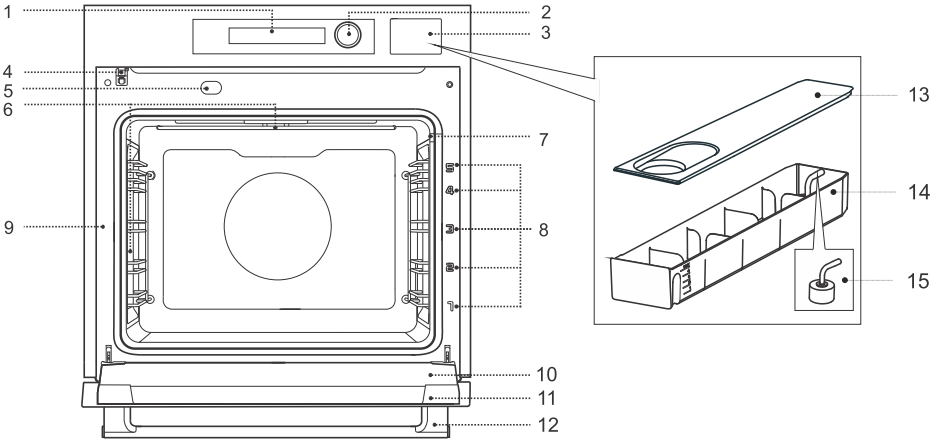
Wi-Fi использует тот же диапазон частот, что и некоторые другие устройства, такие как микроволновые печи и игрушки с дистанционным управлением. Это может привести к временным или постоянным прерываниям соединения. В таких случаях доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована до восстановления соединения.

Качество предлагаемых функций в значительной степени зависит от стабильности сигнала. Если маршрутизатор находится на большом расстоянии от прибора, соединение может быть нестабильным.

Описание прибора

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1.Панель управления

2. Переключатель

3. Резервуар для воды

4. Встроенный выключатель

5. Устройство автоматического приоткрывания дверцы для отвода пара

6. Освещение

7. Гнездо температурного зонда

8. Направляющие и уровни приготовления

9. Заводская табличка

10. Стекло дверцы

11. Дверца

12. Ручка дверцы

13. Крышка резервуара

14. Резервуар

15. Фильтр

Оборудование прибора

Встроенный выключатель

При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает работу нагревательных элементов, микроволн и вентилятора.

Направляющие

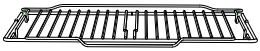
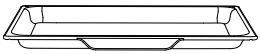
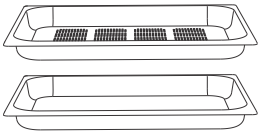
Съемные направляющие — вставляйте решетку и противни точно между прутками одного уровня.

ПРИМЕЧАНИЕ. Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.

Оборудование рабочей камеры

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При приготовлении с помощью микроволн запрещается использовать решетку, универсальный противень, сетчатый противень, противни из нержавеющей стали для приготовления на пару и другое металлическое оборудование.

	**Решетка** — используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно устанавливать посуду и противни с блюдом. ПРИМЕЧАНИЕ. Устанавливайте решетку в направляющие высоким бортиком вперед и так, чтобы он был обращен вверх. Решетка оборудована ограничителем, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.
	**Стеклянный противень** — используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с помощью микроволн, а также может служить в качестве сервировочного подноса.
	**Универсальный противень** — подходит для приготовления разнообразной выпечки, овощей и всех видов мяса. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.
	**Набор для приготовления на пару из нержавеющей стали** — используется для приготовления на пару. Рекомендуется устанавливать перфорированный противень с продуктами на средний уровень, а неперфорированный для сбора жидкости — на уровень ниже.
	**Температурный зонд** — (FOOD PROBE) Используется для измерения температуры внутри готовящегося блюда. При достижении заданной температуры приготовление автоматически прекращается.

Описание прибора

Панель управления



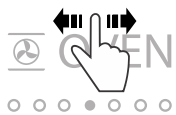
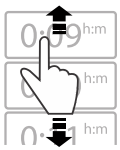
Сенсор		Использование
1.	⏻	Сенсор Вкл./Выкл. используется для следующих действий: – включение и выключение прибора, – переход в режим ожидания, – принудительный повторный запуск — длительное нажатие (8 секунд).
2.	‹	Сенсор используется для следующих действий: – возврат на шаг назад, – закрытие меню, – отмена меню или функции.
3.	•••	Сенсор дополнительных настроек
4.	⌂	Сенсор для входа в Главное меню (HOME)
5.	Сенсорный дисплей для выбора настроек прибора и просмотра текущих настроек.	
6.	Переключатель для выбора и подтверждения настроек на дисплее.	

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, нажимайте на них всей поверхностью подушечки пальца, а на переключатель нажимайте в центре переключателя. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).

Настройки на дисплее можно выбирать и подтверждать на ДИСПЛЕЕ или с помощью ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ.

Выбранное поле подсвечивается белым цветом.

нажатие	прокрутка влево и вправо	прокрутка вверх и вниз	вращение	нажатие
				

Анимация и цвета поворотного переключателя

В поворотный переключатель прибора встроено светодиодное кольцо. С помощью различных цветов и анимаций оно наглядно отображает текущее состояние или режим работы прибора.

Цвет кольца поворотного переключателя	Значение
Белый цвет	Указывает на режим ожидания.
Янтарный цвет	Требуется внимание пользователя (например, отображается предупреждение или запрос подтверждения).
Зеленый цвет	Указывает, что настройки подтверждены, и показывает, что прибор подключен к сети.
Красный цвет	Указывает на выбор режима традиционного нагрева (классическая духовка).
Синий цвет	Указывает на выбор программы приготовления на пару.
Фиолетовый цвет	Указывает на выбор режима микроволн.
Бирюзовый цвет	Указывает на выбор программы очистки.
Красный + синий цвет	Указывает на выбор программы Комби пар.
Красный + фиолетовый цвет	Указывает на выбор программы Комби микроволны.
Постоянно светится — означает, что программа выполняется и вмешательство пользователя не требуется. **Плавно мигает** — указывает на фоновые процессы или необходимость действий со стороны пользователя.	

1.	Извлеките оборудование и упаковку (картон, пенопласт, пластик) из прибора.
2.	Протрите оборудование, внутренние поверхности духовки и резервуар для воды влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
3.	Включите прибор (см. раздел *Первое включение*).

Первое включение

Калибровка на первом включении — Onboarding

При первом подключении прибора к электросети или после сброса настроек до заводских необходимо выполнить калибровку при первом включении прибора.

В процессе калибровки программа будет пошагово направлять вас для подключения к мобильному приложению. После подключения прибора к Cloud (облаку) дата и время будут автоматически обновляться.

Следуйте инструкциям на дисплее. Сначала нажмите на дисплее надпись **Let's get started**.

Для перемещения по меню проведите пальцем по экрану. После выбора настройки нажмите **ДАЛЕЕ**.

1.	**Выбор языка** На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Если язык, на котором отображается текст на дисплее, вам не подходит, выберите другой язык в выпадающем списке.
2.	**Пояснения на панели управления** На дисплее отображаются названия кнопок панели управления для удобства работы с прибором.
3.	**Установка и подключение к приложению ConnectLife TRIR** На дисплее отображается QR-код для скачивания и установки приложения ConnectLife TRIR. Используйте приложение для управления, контроля и удаленного доступа к прибору со смарт-устройства. Подключитесь к сети Wi-Fi для установки обновлений программного обеспечения. Обновления необходимы для обеспечения безопасности, добавления новых функций, улучшения работы и исправления ошибок. Нажмите **Connect** и следуйте инструкциям в приложении.
4.	**Установка времени** Автоматическая установка времени, включая часовой пояс и формат (12 или 24 часа), доступна при подключении прибора к интернету через приложение. Если подключение отсутствует, необходимо вручную установить время.
5.	**Установка даты** Выберите формат.
6.	**Открывание двери – Активация** Это функция, которую можно включить или выключить по желанию. Если функция включена, прибор автоматически включается или выключается при открывании дверцы.

Продолжение таблицы

7.	**Калибровка с температурным зондом** Процесс калибровки обеспечивает точность измерения температуры за счет автоматической корректировки отклонений (в пределах ±1°C). Во время калибровки также происходит первый прогрев (прокаливание) духовки. Специальная программа нагрева на высокой температуре удаляет остатки производства и возможные неприятные запахи. Это предотвращает передачу неприятных запахов пище.

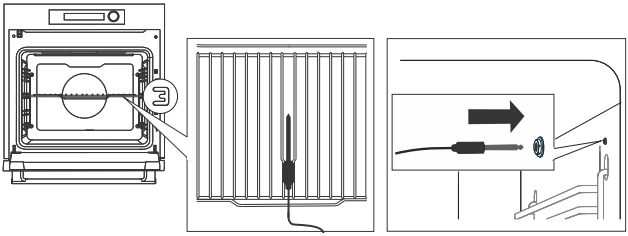
Общее время калибровки занимает до 4 часов. Если вы решите пропустить этот этап, прибор больше не будет напоминать о необходимости его выполнения. Калибровку можно провести в любое время в меню настроек.

ПРИМЕЧАНИЕ. Во время первого прогрева из духовки может появиться неприятный запах или характерный запах новой техники. Хорошо проветривайте помещение во время работы программы.

Калибровка с температурным зондом

(в зависимости от модели)

Температурный зонд в процессе калибровки позволяет настроить точное измерение температуры в центре духовки.



1.	Извлеките все незакрепленные аксессуары из духовки. Установите решетку на третий уровень.
2.	Положите температурный зонд на середину решетки, направив наконечником к задней стенке духовки.
3.	Открутите крышку гнезда (в некоторых моделях) в переднем верхнем углу правой стенки духовки и вставьте штекер зонда в гнездо.
4.	Общее время калибровки занимает 4 часа. Не открывайте дверцу духовки во время калибровки.
5.	Когда калибровка завершится, раздастся звуковой сигнал. Температурный зонд можно отсоединить и убрать.

Вы можете пропустить процедуру калибровки с температурным зондом и выполнить ее позже через меню «Настройки».

Режим ожидания

В целях экономии электроэнергии дисплей автоматически выключается через несколько минут бездействия и переходит в режим ожидания с минимальным потреблением энергии. Некоторые настройки, например, отображение времени или работа Wi-Fi в режиме ожидания, можно изменить, но это увеличит потребление энергии. (Для получения дополнительной информации об экономии электроэнергии отсканируйте QR-код на заводской табличке прибора).

Главное меню

Нажмите ⌂ , и на дисплее откроется главное меню со всеми функциями (в зависимости от модели).

Примечание. Для перемещения по меню проведите пальцем по экрану влево или вправо. Для выбора функции нажмите на сенсор или переключатель.

Основные функции
ДУХОВКА Равномерное приготовление пищи с использованием различных режимов приготовления (см. раздел: *Ручной режим*).
МИКРОВОЛНЫ Быстрый доступ к режимам с Микроволнами. Используются для разогрева, размораживания и приготовления пищи (см. раздел *Микроволны*).
ПАР Быстрый доступ к режимам приготовления на пару. Используйте для равномерного приготовления здоровой и сочной пищи с сохранением полезных веществ (см. раздел: *Пар*).
КОМБИ МИКРОВОЛНЫ Быстрый доступ к комбинированным режимам с микроволнами (см. раздел: *Комбинированные режимы с микроволнами*).
КОМБИ ПАР Быстрый доступ к комбинированным режимам с паром (см. раздел: *Комбинированные режимы с паром*).
АВТО ПРОГРАММЫ Набор программ с заданными параметрами, которые обеспечивают наилучшие результаты при приготовлении различных продуктов и блюд и разделенные на категории: Блюда из одного ингредиента, Блюда, Выпечка, Готовые блюда и закуски и Избранное (см. раздел *Автоматические программы*).
ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в три этапа. Вы можете объединить три последовательных шага в одном приготовлении (см. раздел *Пошаговое приготовление*).
БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ Эта функция позволяет быстро перейти от высокой температуры к низкой.
ОЧИСТКА Программы для удаления пятен и остатков пищи со стенок рабочей камеры (см. раздел *Очистка и обслуживание*).
СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ В этом меню можно выбрать свои программы, которые вы ранее сохранили, — до 50 программ, настроенных вручную (см. раздел *Сохранение собственных настроек*).

Продолжение таблицы

 **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.
 **КОНСЕРВИРОВАНИЕ** Используется для термической обработки продуктов, чтобы снизить активность микроорганизмов и ферментов в них и продлить срок хранения продуктов.
 **ПРЕДМЕТЫ** Используется для подогрева столовой посуды, горячих камней, теплых влажных полотенец (ошибори) и стерилизации бутылочек. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
 **ПОДОГРЕВ** Используется для подогрева пищи и поддержания температуры приготовленных блюд. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.

Ручной режим

1.	Включите прибор . В главном меню выберите **ДУХОВКА**.
2.	Выберите режим нагрева (см. таблицу «Выбор режима нагрева» ниже — в зависимости от модели).
3.	В зависимости от выбранного режима отобразятся настройки: – температура – уровень мощности гриля от 1 до 5 (если выбран режим «Большой гриль»)
4.	Предварительный нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры. Для выбора предварительного нагрева нажмите . Его также можно отключить. Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится сообщение **Вставьте блюдо, предварительный нагрев завершен**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. **Быстрый предварительный нагрев по умолчанию** – Духовка нагревается за самое короткое время. В это время не ставьте блюдо в духовку. **Предварительный нагрев по умолчанию** – Духовка нагревается быстро и эффективно. В это время не ставьте блюдо в духовку. **Без предварительного нагрева по умолчанию** – Духовка нагревается постепенно в соответствии с заданной программой. Это позволяет сразу поставить блюдо в духовку для равномерного приготовления.
5.	Дополнительно можно настроить: – продолжительность работы (см. раздел: *Продолжительность работы — Функция времени*) – меню + (см. раздел *Меню Plus — дополнительные настройки*)
6.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.
Примечание. В левой части экрана нажмите , чтобы получить дополнительную информацию о режиме.	

Выбор режима нагрева
(в зависимости от модели)

Режим	Использование
	**Нагрев сверху и снизу** Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	**НАГРЕВ СВЕРХУ 30 + СНИЗУ 70** Нижний нагрев интенсивнее верхнего. Используйте для приготовления на одном уровне, например, для влажной выпечки, тортов и блюд, которым необходима хорошо пропеченная основа или румяная корочка снизу.
	**Горячий воздух** Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготовления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	**Горячий воздух ЭКО** [1)] Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.
	**Сухой горячий воздух** Обеспечивает улучшенную циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов. За счет отвода влаги воздух становится суше, что ускоряет выпекание и подрумянивание продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	**Горячий воздух + нагрев снизу** Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	**Нагрев сверху и снизу + вентилятор** Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	**Интенсивное запекание Air Fry** Позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны). Для наилучших результатов ставьте продукты в холодную духовку. Если вы предварительно разогреваете духовку, установите температуру на 20°C выше, чем указано на упаковке продукта.
	Большой гриль Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	**Большой гриль + вентилятор** Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
	Нагрев снизу Используйте для подъема теста и дополнительного запекания блюда снизу.

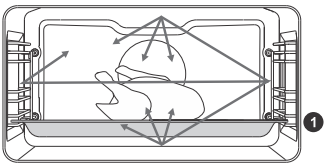
[1] *Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.*

Приготовление с помощью микроволн

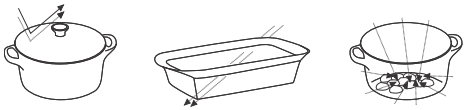
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.
Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота микроволн составляет 2450 МГц.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:
– микроволны отражаются металлом,
– микроволны проникают сквозь другие материалы,
– микроволны поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы в продуктах начинают быстро двигаться, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреву продукта.
Микроволны проникают вглубь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толстый, то в центре он готовится за счет передачи тепла (кондукции), как при обычном приготовлении.

Уровни мощности

Мощность	Использование
1000 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.
750 Вт	Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 Вт	Растапливание шоколада. Приготовление рыбы и морепродуктов. Приготовление гарниров.
360 Вт	Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.
180 Вт	Размораживание продуктов, размягчение масла, мороженого.
90 Вт	Размораживание выпечки с кремом, фруктов, овощей и фарша.

Комбинированные режимы с микроволнами

1.	Включите прибор ⏻ . В главном меню выберите **КОМБИ МИКРОВОЛНЫ**.
2.	Выберите режим (см. таблицу ниже).
3.	В зависимости от выбранного режима отобразятся настройки: – температура – мощность – время работы микроволн – предварительный нагрев
4.	Дополнительно можно настроить: – меню + (см. раздел: *Меню Plus — дополнительные настройки*)
5.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

Режим	Использование
	**Горячий воздух + микроволны** Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Используйте для быстрого приготовления или приготовления мяса, выпечки и овощей. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.
	**Большой гриль + вентилятор + микроволны** Для быстрого приготовления птицы, рыбы и крупных кусков мяса на гриле. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.
	**Микроволны** Этот режим используется для разогрева, размораживания и приготовления продуктов.
	**Нагрев сверху и снизу + вентилятор + микроволны** Используется для быстрого приготовления гратенов и блюд с запеченным верхом. Микроволны ускоряют приготовление.
	**Air Fry + микроволны** Здоровая альтернатива для приготовления жареных блюд, которая позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира.
Микроволны позволяют готовить блюда быстрее.	

Микроволны

1.	Включите прибор ⏻ . В главном меню выберите **МИКРОВОЛНЫ**.
2.	Выберите режим (см. таблицу далее).
	Отобразятся настройки: – мощность и время работы микроволн
3.	Дополнительно можно настроить: – меню + (см. раздел *Меню Plus — дополнительные настройки*)

Продолжение таблицы

4.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

Продолжительность работы — Функция времени

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы прибора.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если прибор подключен к облаку, время и дата устанавливаются автоматически.

1.	Для выбора функции времени нажмите .
2.	Установите продолжительность работы духовки.
3.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

Меню Plus — дополнительные настройки

Меню + предоставляет дополнительные возможности настройки. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.

	**Начало I Конец** Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время (см. раздел *Отсрочка запуска приготовления*).
	**Кол-во противней** Эта функция доступна при использовании режимов с «Горячим воздухом» и позволяет регулировать циркуляцию горячего воздуха в зависимости от количества противней в духовке. Система автоматически распределяет поток воздуха в зависимости от выбранной опции, обеспечивая оптимальные результаты приготовления.
	**Гратен** Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Во время запекания на блюде образуется хрустящая золотистая корочка, которая предохраняет блюдо от пересушивания и одновременно придает красивый вид и превосходный вкус (см. раздел *Запекание верха*).
	**Добавить пар** Поэтапная подача пара используется при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий, например, хлеба, булочек, рулетов и тортов, а также при приготовлении небольших кусков птицы и овощей (см. раздел: *Подача пара*).
	**Уменьшить влажность** В этом режиме дверца открывается и закрывается автоматически, чтобы выпустить влагу из духовки во время работы (см. раздел: *Уменьшение влажности в духовке*).
	**Термозонд** Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре блюда во время приготовления (см. раздел Температурный зонд).

Продолжение таблицы

	**Добавить шаг** Программирование приготовления в три этапа с различными настройками для каждого из этапов (см. раздел *Пошаговое приготовление*).
	**Сохранить** В этом меню можно сохранить избранные настройки (см. раздел *Сохранение собственных настроек*).

Отсрочка запуска приготовления

ИНФОРМАЦИЯ!

Отсрочку запуска невозможно установить для программ очистки.

В меню + выберите . Доступны две опции отсрочки запуска:

1.	**Изменение времени запуска** Если в основных настройках не установлена продолжительность работы, вы можете установить отсрочку запуска. Установите желаемое время запуска приготовления и подтвердите выбор.
2.	**Изменение времени запуска или окончания работы** Сначала в основных настройках установите продолжительность работы. В меню + выберите и установите время, к которому блюдо должно быть готово. Подтвердите выбор. Программа автоматически рассчитает время запуска приготовления.
3.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление. На дисплее отобразится время запуска приготовления. Духовка переходит в частичный режим ожидания. Духовка автоматически включится с заданными настройками и выключится в установленное время.

По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. Раздается звуковой сигнал.
Чтобы сбросить настройку, нажмите ×.

Запекание верха

Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда.

ИНФОРМАЦИЯ!

Функцию можно использовать, если установлена продолжительность работы.

1.	В меню + выберите .
2.	Установите продолжительность работы функции запекания верха (макс. 15 минут). Функция включится в конце приготовления, по истечении установленной продолжительности приготовления. Нажмите ✓ для подтверждения.
3.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

Продолжение таблицы

4.	Функцию можно отключить во время ее работы. Для выключения приготовления нажмите ‹ .

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Следите за приготовлением. При использовании функции запекания верха духовка нагревается до высокой температуры.
Функция запекания верха работает не более 15 минут, после чего духовка автоматически выключается.

Подача пара

Подача пара рекомендуется при приготовлении следующих продуктов:

- Мясо (ближе к концу приготовления): мясо получается более сочным и нежным, а также вам не придется поливать мясо соком или водой. Виды мяса: говядина, телятина, свинина, дичь, птица, баранина, рыба, колбаски.
- Хлеб и булочки: используйте пар в первые 5-10 минут выпечки. Корочка хлеба получится хрустящей и красиво подрумянится.
- Овощные запеканки, лазаньи, густые блюда, пудинги.

1.	В меню + выберите .
2.	Установите время для первого цикла подачи пара и подтвердите выбор. Нажмите ✓ для подтверждения.
3.	По желанию можно установить время для второго и третьего цикла подачи пара.
4.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
5.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.
Чтобы сбросить настройку, нажмите × .	

ИНФОРМАЦИЯ!

Можно установить не более трех циклов подачи пара во время приготовления. Каждый цикл длится 5 минут и не совмещается с функцией запекания верха.

Уменьшение влажности в духовке

Функция автоматически приоткрывает и закрывает дверцу во время работы духовки. Рекомендуется использовать функцию, чтобы выпустить лишнюю влагу из духовки. Это помогает ускорить приготовление и получить хрустящую корочку.

Удаление влаги рекомендуется при приготовлении следующих блюд:

- выпечка (ближе к концу приготовления): для получения румяной и хрустящей корочки,
- мясо (ближе к концу приготовления): для аппетитной и хорошо запеченной корочки,
- овощи: используйте функцию несколько раз во время приготовления, чтобы удалить лишнюю влагу из духовки,

- картофель фри, печенье и подобная выпечка (ближе к концу приготовления): для улучшения текстуры.

ИНФОРМАЦИЯ!

При добавлении пара настройка выпуска пара невозможна, на дисплее отображается предупреждающее сообщение.

1.	В меню + выберите .
2.	Установите время первого выпуска пара и подтвердите выбор.
3.	Затем установите время второго и третьего выпуска пара. Количество выпусков пара зависит от продолжительности работы.

Дверца духовки будет открываться и закрываться автоматически в соответствии с установленным временем.
Чтобы сбросить настройку, нажмите × .

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После открывания дверца закрывается автоматически. Подталкивание дверцы рукой или принудительное закрывание может привести к повреждению механизма.

Пошаговое приготовление

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в три этапа (объединить три последовательных шага в одном приготовлении).

ИНФОРМАЦИЯ!

Функцию можно выбрать в меню + или в Главном меню.

1.	**Шаг 1** Нажмите **Добавить шаг**. Установите режим нагрева, температуру и продолжительность работы. Также можно задать предварительный нагрев духовки. Подтвердите выбор. ПРИМЕЧАНИЕ. Шаг 1 можно также задать в основных настройках, если выбрать продолжительность работы.
2.	**Шаг 2** Задайте параметры для шагов 2 и 3. При необходимости можно поменять параметры шагов до запуска приготовления.
3.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление. Прибор начнет приготовление с настройками шага 1.

ПРИМЕЧАНИЕ. Этап можно удалить, нажав × .

Сохранение собственных настроек

Функция позволяет сохранять любимые и наиболее часто используемые настройки и использовать их в следующий раз. В памяти можно сохранить до 50 программ.

1.	**Сохранение во время настройки** Во время настройки можно сохранить выбранные параметры как программу и использовать ее в следующий раз. Нажмите , чтобы открыть клавиатуру для ввода названия программы. Длина названия не ограничена. Нажмите ✓ для подтверждения.
2.	**Сохранение после завершения приготовления** По окончании приготовления на дисплее отобразится . Нажмите кнопку, чтобы сохранить программу. На дисплее отобразится основное меню.
3.	**Просмотр сохраненных программ** Просмотреть и выбрать собственные сохраненные программы можно, нажав **СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ** в Главном меню. На дисплее отобразится список всех сохраненных программ. ПРИМЕЧАНИЕ. Параметры сохраненных рецептов можно поменять и после завершения приготовления сохранить измененный рецепт под новым названием.
4.	**Удаление сохраненных программ** Выберите программу. Нажмите + и выберите . На дисплее появится предупреждение. Подтвердите выбор.

Приготовление с паром

Образуется оптимальное количество пара, поэтому продукты снаружи лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку, а внутри остаются мягкими. Рекомендуется использовать режим с добавлением пара при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий, например, хлеба, булочек, рулетов, тортов, а также при приготовлении небольших кусков птицы и овощей.

Комбинированные режимы с паром

1.	В главном меню выберите **КОМБИ ПАР**.
2.	Выберите режим (см. таблицу ниже).
	В зависимости от выбранного режима отобразятся настройки: – температура – продолжительность работы – предварительный нагрев
3.	Дополнительно можно настроить: – меню + (см. раздел: *Меню Plus — дополнительные настройки*)
4.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
5.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

Пар

Приготовление на пару — это здоровый способ приготовления пищи, который сохраняет питательные вещества, текстуру и вкус продуктов. Подходит для приготовления овощей, рыбы, мяса, яиц, макаронных изделий и риса.

Профессиональный Стим

Программа «Пар Про» автоматически регулирует подачу пара в зависимости от типа и количества продуктов в духовке. Увеличенная подача пара в сочетании с правильно подобранной температурой обеспечивает качественное приготовление и гарантирует отличные результаты при готовке овощей (например, брокколи или зеленого горошка).

1.	В главном меню выберите **ПАР** / **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТИМ**.
2.	Выберите режим (см. таблицу ниже).
3.	В зависимости от выбранного режима отобразятся настройки: – температура – продолжительность работы
4.	Дополнительно можно настроить: – меню + (см. раздел: *Меню Plus — дополнительные настройки*)
5.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
6.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление.

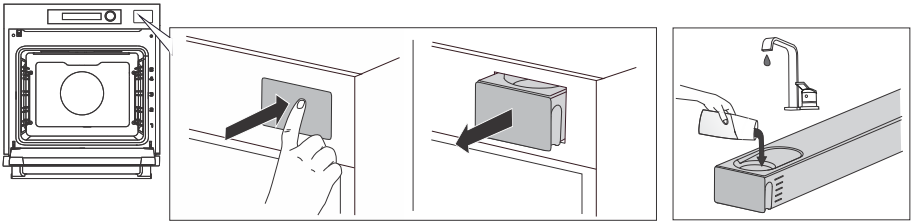
Режим	Использование
	**Пар** Добавление пара делает мясо более сочным и нежным без добавления жира. Подходит для приготовления овощей, яиц, фруктов и риса.
	**Профессиональный Стим** Усовершенствованная технология приготовления на пару ускоряет приготовление, усиливает вкус продуктов и сохраняет в них полезные вещества. Подходит для приготовления всех видов овощей.
	**Нагрев сверху и снизу + вентилятор + пар** Продукты нагреваются с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов, а вентилятор равномерно распределяет тепло. Добавление пара увеличивает влажность, что способствует образованию хрустящей корочки и сохранению мягкой текстуры внутри блюда. Эта функция идеально подходит для выпечки хлеба и других хлебобулочных изделий.
	**Горячий воздух + пар** ВЫСОКИЙ: приготовление стейков, бифштексов и небольших кусков мяса. СРЕДНИЙ: разогрев холодных и замороженных блюд, приготовление рыбного филе и запеченных овощей. НИЗКИЙ: приготовление крупных кусков мяса (целой курицы), выпечка из дрожжевого теста (хлеб и булочки), лазанья и подобные блюда. Следите, чтобы в резервуаре для воды всегда была свежая вода.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При интенсивной подаче пара на дне духовки может скапливаться вода в конце приготовления. Это нормально и не влияет на правильную работу прибора. Рекомендуется вытирать воду мягкой тканью после использования духовки.

Наполнение резервуара водой

Резервуар для воды обеспечивает автономную подачу воды в духовку. Емкость резервуара примерно 1,3 литра.



1.	Нажмите на переднюю панель резервуара для воды и извлеките резервуар.
2.	Снимите крышку резервуара. Промойте резервуар водой. Соберите резервуар и налейте свежую воду. Если на корпусе резервуара есть вода, протрите его мягкой тканью.
3.	Вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора. На дисплее отобразится уровень воды в резервуаре (от 0 до 5). ПРИМЕЧАНИЕ. Если на дисплее отображается уровень воды 0, появляется сообщение **Наполните резервуар для воды до нужного уровня.**

После приготовления вода, оставшаяся в системе подачи воды, возвращается в резервуар для воды. Крышку и резервуар для воды можно мыть обычными жидкими неабразивными моющими средствами.

ИНФОРМАЦИЯ!

Необходимо следить, чтобы механизм открывания и закрывания резервуара для воды совершал полный ход. Если механизм не доходит до конца, то резервуар для воды может не зафиксироваться в конечном положении.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если наливать воду выше отметки MAX, излишек воды может вытекать через щель между крышкой резервуара для воды и самим резервуаром и капать на пол.

Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C). Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

Автоматические программы

Меню предлагает большой выбор рецептов, которые проверены шеф-поварами и диетологами.

1.	Включите прибор ⏻ . В главном меню выберите ▷ **АВТО ПРОГРАММЫ**.
2.	Выберите категорию блюда и затем блюдо. Нажмите ✓ для подтверждения. Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления. Автоматические программы разделены на основные категории: • **Блюда из одного ингредиента:** программы, предназначенные для приготовления отдельных продуктов, например, мяса, овощей, яиц или фруктов. • **Блюда:** программы для приготовления блюд, которые включают несколько ингредиентов и требуют более сложного приготовления. • **Выпечка:** программы для хлеба и различных видов выпечки. • **Готовые блюда и закуски:** программы для замороженных или готовых блюд, а также закусок, например, картофеля фри или попкорна. • **Избранное:** набор программ, которые вы отметили как любимые из вышеперечисленных категорий. ПРИМЕЧАНИЕ. Для некоторых блюд можно изменить предустановленные параметры.
3.	Дополнительно можно настроить: – меню + (см. раздел *Меню Plus — дополнительные настройки*)
4.	Автоматическая программа позволяет выбрать дополнительные функции для выбранного блюда (*см. разделы ниже*).
Примечание. В левой части экрана нажмите ⓘ , чтобы получить дополнительную информацию о рецепте.	

Поиск блюда

Поиск блюда позволяет искать по слову или его части в названии автоматической программы или ингредиента.

1.	Включите прибор ⏻ . В главном меню выберите ▷ **АВТО ПРОГРАММЫ**.
2.	Нажмите 🔍 и введите название блюда или часть названия блюда, которое вы ищете.
3.	Нажмите ✓ для подтверждения.
Результаты поиска отображаются автоматически уже после ввода одного символа.	

ИНФОРМАЦИЯ!

Если поиск не дал подходящих результатов, отображается сообщение «Ничего не найдено».

Добавить в Избранное

Избранные программы обеспечивают быстрый доступ к часто используемым программам.

1.	Включите прибор ⏻ . В главном меню выберите ▷ **АВТО ПРОГРАММЫ**.

Продолжение таблицы

2.	Выберите категорию блюда и затем блюдо.
3.	Нажмите + и выберите . Подтвердите выбор.
Чтобы удалить программу, выберите .	

ИНФОРМАЦИЯ!

Список избранных программ отображается в алфавитном порядке.

Ручная настройка программы

Эта функция позволяет менять предустановленные параметры блюд по своему усмотрению.

1.	Включите прибор . В главном меню выберите **АВТО ПРОГРАММЫ**.
2.	Выберите категорию блюда и затем блюдо.
3.	Нажмите + и выберите . На дисплее отобразятся опции и предустановки, позволяющие настраивать и управлять основными параметрами, такими как температура, режим нагрева, влажность и мощность в соответствии с вашими пожеланиями.
4.	Нажмите ✓ для подтверждения.

ИНФОРМАЦИЯ!

Измененные параметры можно сохранить как шаблон.

Дополнительные функции

(в зависимости от модели)

На ваш выбор предлагается множество дополнительных функций. Нажмите , и на дисплее откроется главное меню.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ	
	Размораживание с микроволнами Используется для ускорения размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	
	Сушка Функция используется для сушки продуктов. Подходит для сушки фруктов и овощей.

Продолжение таблицы

	**Сушка трав** Функция используется для сушки продуктов. Подходит для сушки трав.
	**Пастеризация** Функция предотвращает рост бактерий за счет тепловой обработки. Подходит для соков.
	**Консервирование** Для герметичного закрывания банок с консервированными продуктами (например, компота, джема, яблочного пюре, томатного соуса, маринованных продуктов, консервированных овощей).
ПРЕДМЕТЫ	
	**Подогрев посуды** С помощью этой функции можно подогревать столовую посуду (тарелки, чашки) перед подачей блюда, чтобы еда дольше оставалась горячей. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
	**Горячие камни** Используется для подготовки горячих камней. Поместите чистые камни в противень и установите противень на 2-й уровень.
	**Ошибори** Используется для подготовки теплых влажных полотенец. Смочите полотенца, сверните и поместите в перфорированный противень из нержавеющей стали.
	**Стерилизация** Используется для непищевых изделий, таких как бутылки и детские бутылочки.
ПОДОГРЕВ	
	**Разогрев горячим воздухом** Для деликатного подогрева готовых блюд. Во время работы не открывайте дверцу без необходимости.
	**Поддержание температуры блюда** Используется для поддержания температуры блюда. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.
	**Разогрев горячим воздухом с паром** Эта функция предназначена для разогрева готовых блюд. Пар помогает сохранить качество, вкус и текстуру блюда, будто оно только что приготовлено. Вы можете разогревать сразу несколько блюд, не беспокоясь, что они повлияют друг на друга.
	**Разогрев с микроволнами**
Примечание. Некоторые функции предлагают предустановленные программы, которые вы можете выбрать.	

Для запуска приготовления нажмите START ▶ .

На дисплее отображаются следующие параметры (в зависимости от выбранных настроек):

- режима нагрева
- текущий пар в духовке
- текущая и заданная температура
- уровень мощности микроволн
- продолжительность работы
- отсрочка запуска
- уровень воды в резервуаре

Завершение приготовления и выключение прибора

После завершения приготовления на дисплее отображается **НАСЛАЖДАТЬСЯ!**. Раздается звуковой сигнал.

Выключить приготовление можно, нажав 〈 .

Нажатием на кнопку можно выбрать новую настройку. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.	
Продолжить программу	Эта настройка увеличивает время приготовления на 5 минут. Можно задать продолжительность работы и режим нагрева.
Сохранить	Сохранение выбранных настроек в Избранное, чтобы использовать их в дальнейшем (если вы использовали ручной режим) (см. раздел *Сохранение собственных настроек*).
Быстрое охлаждение	Этот режим позволяет быстро переключаться с высокой температуры на низкую.
Поддержание температуры блюда	Эта функция позволяет поддерживать тепло в духовке (блюда в духовке остаются теплыми).
Удалить пар после завершения программы	Автоматическое открывание дверцы обеспечивает автоматическое удаление пара. Примечание. Сообщение появляется, если эта функция не выбрана в Общих настройках (см. раздел *Общие настройки*).

ИНФОРМАЦИЯ!

После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время.

Образование конденсата на дне и дверце духовки после завершения приготовления — это нормальное явление, которое не влияет на результаты приготовления. При приготовлении с паром конденсата образуется значительно больше, так как пар подается в течение всего процесса. После завершения программы рекомендуется протереть внутренние поверхности духовки перед следующим использованием.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если вы использовали паровой режим или режим с добавлением пара, на дне духовки может собираться вода, которую необходимо вытереть после завершения работы.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После сбоя электропитания или отключения прибора от электросети настройки дополнительных функций сохраняются.

Нажмите ••• для входа в меню.	
	**УДАЛЕННЫЙ ЗАПУСК** Нажмите сенсор, чтобы включить удаленное управление (см. раздел Управление Wi-Fi).
	**ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА** Нажмите сенсор, чтобы включить или выключить освещение в рабочей камере.
	**НАПОМИНАНИЯ** Напоминания работают независимо от прибора. Максимальное время функции: 24 часа. Можно установить три напоминания. Чтобы отключить напоминание, установите время 0:00. ПРИМЕЧАНИЕ. Если выключить прибор, таймер оповещения продолжит отсчет времени.
	**БЛОКИРОВКА ДИСПЛЕЯ – АВТОМАТИЧЕСКАЯ** Включение и выключение блокировки сенсорных кнопок панели управления для защиты прибора от случайного использования. Чтобы заблокировать дисплей, нажмите сенсор. Чтобы разблокировать дисплей, коснитесь дисплея или любого сенсора. Проведите пальцем по дисплею слева направо и затем нажмите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. • Если включить блокировку при выключенных функциях времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать. • Если включить блокировку после установки функций времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки. • При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление. • Блокировка остается включенной после выключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.
	**НАСТРОЙКИ** Нажмите сенсор, чтобы перейти к различным настройкам и их изменять (см. таблицу ниже).

Нажмите ⚙, чтобы перейти к различным настройкам и их изменению.	
	**ЯЗЫК – ВРЕМЯ** В выпадающем списке выберите предпочтительный язык, формат даты и времени.
	**ПРИГОТОВЛЕНИЕ** Вы можете выбрать различные настройки: • **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПО УМОЛЧАНИЮ**

Продолжение таблицы

	Функция включает автоматический **Быстрый предварительный нагрев по умолчанию**, при котором духовка нагревается за самое короткое время, или **Предварительный нагрев по умолчанию**, при котором духовка нагревается быстро и эффективно. При опции **Без предварительного нагрева по умолчанию** духовка нагревается постепенно в соответствии с заданной программой, что позволяет сразу поставить блюдо в духовку для равномерного приготовления. • **НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** Вы можете использовать общие настройки или последние использованные настройки, которые сохраняются после завершения работы. • **УДАЛИТЬ ПАР ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОГРАММЫ** Функция автоматически открывает дверцу духовки для автоматического удаления пара. • **НАПОМИНАНИЯ** Вы можете установить напоминание о достижении заданной температуры, а также напоминание о завершении приготовления (от одной до пяти минут). • **КАЛИБРОВКА И ПРОКАЛИВАНИЕ** Процесс калибровки занимает 4 часа. Чтобы его включить, нажмите СТАРТ.
	**РЕЖИМЫ** После подтверждения выбора с правой стороны меню отобразится столбец с активными режимами. При нажатии на столбец отобразятся настройки, которые можно изменить (ЭКО РЕЖИМ, НОЧНОЙ РЕЖИМ, ШАББАТ, ДЕМО РЕЖИМ).
	**УПРАВЛЕНИЕ** Вы можете выбрать различные настройки: • **ДВЕРЬ ОТКРЫТА** Включите (On), если хотите, чтобы стартовый экран всегда отображался при открытии дверцы. При включении может увеличиться потребление электроэнергии. • **СТАРТОВЫЙ ЭКРАН** Включите (On), если хотите, чтобы дисплей оставался включенный после выключения прибора. • **НЕАКТИВЕН** Выберите время, в течение которого дисплей будет включен в режиме неактивности. • **ОТОБРАЖЕНИЕ ЭКРАНА С ЧАСАМИ** Включение и выключение отображения времени суток. • **БЛОКИРОВКА ДИСПЛЕЯ** Включите (On), если хотите, чтобы дисплей блокировался, когда прибор не работает.
	**ДИСПЛЕЙ** Выберите яркость дисплея.
	**ЗВУК** Вы можете выбрать различные настройки звука.

Продолжение таблицы

	**ОСВЕЩЕНИЕ** Можно установить продолжительность работы освещения. Можно изменять яркость света от 10% до 100% и цветовую температуру от 2700 K до 5000 K (от теплого желтого до холодного белого света).
	**ПОДКЛЮЧЕНИЕ** Можно выбрать включение подключения, подключение прибора и дополнительных пользователей.
	**ОБНОВЛЕНИЕ – СБРОС** Сброс настроек до заводских и обновление.
	**ИНФОРМАЦИЯ – ПОДДЕРЖКА** Помощь пользователю с инструкциями по эксплуатации и информацией о приборе.

Нажмите , чтобы перейти к различным функциям и их изменению. Выбранная функция отмечена ✓.

	**ШАББАТ** Эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку. Установите продолжительность работы функции (24 или 80 часов) и температуру. При нажатии на **x** начнется обратный отсчет времени. Все звуки и работа выключены, кроме сенсора **x**. ПРИМЕЧАНИЕ. В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и духовка возвращается в исходное состояние.
	**ЭКО** Режим ЭКО предназначен для повышения энергоэффективности за счет использования встроенных эко-настроек. Режим снижает потребление энергии, сохраняя полную функциональность программ приготовления и очистки. Это позволяет пользоваться прибором с минимальным воздействием на окружающую среду, не жертвуя качеством его работы.
	**НОЧНОЙ РЕЖИМ** Функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной, а также ***отключает отображение времени суток*** и звуковые сигналы. Чтобы включить ночной режим, установите время начала и окончания его работы. Для отключения ночного режима нажмите **x**.
	ДЕМО РЕЖИМ Демо-режим позволяет имитировать работу прибора с помощью виртуальных настроек для демонстрации его возможностей. В этом режиме вы можете менять и сохранять настройки. После выключения режима все изменения сохраняются, и прибор возвращается в обычный режим работы.

Использование Wi-Fi

1.	**Включение модуля Wi-Fi** Войдите в дополнительное меню. Нажмите ⚙, выберите **ПОДКЛЮЧЕНИЕ** и затем выберите **ПОДКЛЮЧИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ**. Включите соединение Wi-Fi, переведя переключатель в положение **ON** (вкл.).
2.	**Подключение прибора** Выберите **ПОДКЛЮЧИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ**. В дополнительном меню нажмите ⚙ и выберите 📶. Затем под Wi-Fi выберите **ПОДКЛЮЧЕНИЕ**. Следуйте инструкциям в приложении **ConnectLife TRIR**. После успешного подключения на дисплее появится сообщение «**Духовой шкаф теперь подключен**». Этот процесс длится не более 5 минут. ПРИМЕЧАНИЕ. После подключения прибор будет привязан к учетной записи пользователя в приложении.
3.	**Подключение дополнительных пользователей** Используйте эту настройку для подключения дополнительных пользователей к прибору через приложение **ConnectLife TRIR**. В дополнительном меню нажмите ⚙ и выберите 📶. Выберите **ПОДКЛЮЧЕНИЕ**. Выберите **ПОДКЛЮЧИТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**, затем нажмите **PAIR** (связать). Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении **ConnectLife TRIR**. Этот процесс длится не более 3 минут.
4.	**Удаление всех подключенных пользователей** Используйте эту настройку, чтобы отвязать от прибора всех пользователей, подключенных через приложение **ConnectLife TRIR**. В дополнительном меню нажмите ⚙ и выберите 📶. Выберите **ПОДКЛЮЧЕНИЕ**. Нажмите **ПОДКЛЮЧИТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**, затем **UNPAIR ALL** (отменить все сопряжения). После подтверждения выбора на дисплее появится сообщение **Сопряжение со всеми пользователями/приборами отменено**.
5.	**Выключение модуля Wi-Fi** В дополнительном меню нажмите ⚙ и выберите 📶. Выберите **ПОДКЛЮЧИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ**. Выключите Wi-Fi, переведя переключатель в положение **OFF** (выкл.).

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Подключение к сети Wi-Fi выполняется один раз.
Повторная настройка требуется только в случае замены маршрутизатора или изменения пароля вашей сети Wi-Fi.

Удаленное управление духовкой

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Удаленный мониторинг через мобильное устройство не заменяет личного контроля процесса приготовления в духовке. Регулярно самостоятельно проверяйте ход приготовления в духовке.

В дополнительном меню нажмите  . Если прибор не подключен к сети Wi-Fi, появится значок для подключения. Если Wi-Fi уже настроен, отобразится меню с выбором продолжительности удаленного управления духовкой **Всегда включено** или **24 часа**. После выбора одного из вариантов появится сообщение **Удаленное управление включено**.

На дисплее загорится  , указывая на возможность удаленного управления через приложение **ConnectLife**.

ИНФОРМАЦИЯ!

В целях безопасности некоторые функции недоступны через удаленный доступ.

- Остановка или завершение программы — это единственная опция, которая включена независимо от того, включено удаленное управление или нет.
- Удаленное управление недоступно при использовании режимов с микроволнами (не относится к комбинированным режимам с микроволнами).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Всегда следите, чтобы духовка использовалась правильно и в соответствии с инструкцией, особенно при использовании удаленного управления. Не запускайте духовку с помощью удаленного управления, если вы не уверены, что находится внутри духовки.

Состояние Wi-Fi на дисплее				**Возможная причина**
REMOTE (OFF)		**REMOTE (ON)**		
				Wi-Fi выключен (OFF).
				Индикатор мигает: – Wi-Fi включен (ON), но отсутствует подключение к серверу или облаку (даже если временно потеряна связь с маршрутизатором или облаком).

Общие советы по приготовлению

Оборудование

- Используйте оборудование из термостойких и не отражающих тепло материалов (противни, входящие в комплект поставки, эмалированная посуда, термостойкая стеклянная посуда). Светлые материалы (нержавеющая сталь, алюминий) отражают тепло, поэтому пища в них подвергается меньшему воздействию тепла.
- Всегда задвигайте противни до конца направляющих. При использовании решетки устанавливайте посуду и формы в центр решетки.
- Не ставьте противни на дно духовки.
- Не накрывайте дно духовки и решетку алюминиевой фольгой.
- Формы для выпечки устанавливайте на решетку.
- При использовании бумаги для выпечки убедитесь, что бумага термостойкая. Аккуратно обрежьте ее по форме для выпечки. Использование бумаги предотвращает прилипание пищи к противню и позволяет легко снимать готовое блюдо с противня.
- При приготовлении продуктов непосредственно на решетке устанавливайте на один уровень ниже под решеткой универсальный противень, чтобы собирать капающий жир и сок.

Приготовление

- Если при использовании режима **Нагрев сверху и снизу** блюдо получается недостаточно пропеченным снизу, измените уровень установки противня/решетки, температуру и время приготовления или используйте режим **НАГРЕВ СВЕРХУ 30 + СНИЗУ 70**.
- Для получения оптимальных результатов рекомендуется следовать указаниям, приведенным в таблице приготовления. Если вы готовите блюдо в первый раз, выберите минимальную температуру и минимальное время приготовления. После завершения приготовления проверьте результат и при необходимости добавьте время и температуру.
- При приготовлении по рецептам из старых кулинарных книг используйте режим Классический нагрев (сверху + снизу) и устанавливайте температуру на 10°C ниже, чем указано в рецепте.
- При приготовлении крупных кусков мяса и выпечки с высоким содержанием влаги в духовке выделяется большее количество пара, что может привести к образованию конденсата на дверце духовки. Это нормальное явление, которое не влияет на работу прибора. После завершения приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Эффективное использование энергии

- Предварительно нагревайте духовку, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в этой инструкции. Если вы используете предварительный нагрев, не ставьте продукты в духовку, пока она полностью не нагреется, если не рекомендовано иное. 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.
- На время приготовления выньте из духовки все ненужное оборудование.
- Во время приготовления не открывайте дверцу духовки без необходимости.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и использовать остаточное тепло.

Использование микроволн

- Используйте подходящую посуду (стеклянную, керамическую и т. п.).

Общие советы по приготовлению

- Для приготовления овощей используйте посуду с крышкой. Добавляйте в посуду воду из расчета 1 столовая ложка воды на 100 граммов продукта.
- Во время размораживания переворачивайте или перемешивайте продукты.

Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть рабочую камеру, в таблице отмечены одной звездочкой * , блюда, для которых достаточно 5-минутного предварительного нагрева, отмечены двумя звездочками ** . В этом случае не используйте режим «Предварительный нагрев».

Блюдо	cm			°C	min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
Выпечка в форме					
крем-карамель	60	3		95	35-50
	45	2			
пирог из сдобного теста	60	1		160-170**	30-40
	45				
пирог с начинкой	60	2		170-180	60-80
	45	1			
мраморный пирог	60/45	2		180-190	50-70
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	60/45	1		170-180	50-60
открытый пирог, тарт	60	3		170-180	35-45
	45	2			
брауни	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
Выпечка на противне					
штрудель	60/45	2		170-180	50-60
штрудель, замороженный	60/45	2		200-210	80-100
бисквитный рулет	60	3		160-170	30-40
	45	1			
пышные булочки с начинкой	60/45	2		180-190	30-40
Мелкая выпечка					
кексы, маффины	60	3		140-150*	25-35
	45	2		160-170	20-30
выпечка из дрожжевого теста	60	3		170-180	20-30
	45	2			

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
выпечка из слоеного теста	60	3		190-200	10-20
	45	1			
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
Печенье					
отсадное печенье	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
Печенье	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
печенье, 2 уровня	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
безе	60	2		80	110-130
	45				
безе, 2 уровня	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
макарони (миндальное печенье)	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
Хлеб					
подъем теста	60	2		35	30-60
	45	1			
булочки бао	60	3		100 *	10-20
	45	2			
хлеб на противне	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
формовой хлеб	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-50
плоский хлеб (фокачча)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
свежие булочки	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
свежие булочки, 2 уровня	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
тосты	60	5		C5	5-15
	45	4			
горячие бутерброды	60/45	4		C2	3-10
Пицца и другие блюда					
пицца	60	1		макс.	4-12
	45			макс.**	
пицца, 2 уровня	60	2+4		макс.	15-25
	45	1+3			20-30
замороженная пицца	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
замороженная пицца, 2 уровня	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
соленый пирог, киш	60	2		190-210	50-60
	45				
бурек	60	1		200-210	35-45
	45				40-50
МЯСО					
Говядина и телятина					
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	60/45	2		160-170	160-190

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	60/45	2		180-190	35-45
жаркое из говядины, медленное приготовление	60	2		100-120	150-240
	45	1			
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 3 см	60/45	3		C3	20-30
котлеты для бургеров, толщина 3 см	60	4		C4	30-40
	45	3			
жаркое из телятины, 1,5 кг	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Свинина					
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	60	3		190-200	70-100
	45	2			
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	60	2		190-200	90-110
	45	1			
свиное филе, 400 г, медленное приготовление	60	2		100-120	200-300
	45				
жаркое из свинины, медленное приготовление	60	2		100-120	150-240
	45	1			
свиные ребрышки, медленное приготовление	60	3		120-140	210-310
	45	2			
свиные отбивные, толщина 3 см	60	4		220-230	25-35
	45	3			
Птица					
птица, 1,2-2 кг	60/45	1		200-210/360	45-60
фаршированная птица, 1,5 кг	60/45	2		170-180	110-130
птица, грудка	60/45	3		170-180	60-90
				65	90-120
куриные бедрышки	60/45	1		190-200/600	20-30

Общие советы по приготовлению

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
куриные крылышки	60	3		210-220	35-45
	45	2			
грудка птицы, медленное приготовление	60	3		100-120	40-80
	45	2			
Мясные блюда					
мясной хлеб, 1 кг	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
колбаски гриль	60	4		C4	30-40*
	45	3			20-30*
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
рыба целиком, 350 г	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
филе рыбы, толщина 1 см	60	4		210-220	5-15
	45	3			
стейк из рыбы, толщина 2 см	60	4		160-170	15-25
	45	3			
гребешки	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
креветки	60	4		C4	20-30
	45				15-25
ОВОЩИ					
брокколи, целая, 500 г	60/45	3		100	18-23
брокколи, соцветия, 500 г	60/45	3		100	15-20
горошек, 2,5 кг	60/45	3		100	18-32
цветная капуста, соцветия, 500 г	60/45	3		100	15-20
морковь, целая, 500 г	60/45	3		100	25-30
тыква, дольки, 500 г	60/45	3		100	35-40
спаржа, 500 г	60/45	3		100	15-20

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
запеченный картофель, дольки	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
запеченный картофель, половинки	60	3		200-220	30-40
	45	2			
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
картофель фри, домашний	60	3		210-220	15-30
	45	2			
смесь овощей, ломтики	60	4		200-210	10-20*
	45	2			15-25*
фаршированные овощи	60	2		200-210	40-50
	45				
КРУПЫ И МАКАРОНЫ					
рис	60/45	1		750	20-30
				600	2-10
коричневый рис	60/45	1		750	25-30
				600	2-10
ризотто	60/45	1		750	20-30
макароны	60/45	1		1000	15-25
цельнозерновые макароны	60/45	1		1000	10-15
				600	5
равиоли	60/45	1		1000	10
				750	3-5
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
картофель фри	60/45	2		200-210/360	25-35*
картофель фри, 2 уровня	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
куриные медальоны	60/45	2		210-220/360	20-30*

Общие советы по приготовлению

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
рыбные палочки	60	3		210-220	20-35*
	45	2			20-30*
лазанья, 400 г	60/45	2		210-220**	40-50
овощи кусочками	60/45	2		200-210/360	30-40
круассаны	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ					
мусака с картофелем	60/45	2		180-190	50-60
лазанья	60/45	2		180-190	45-55
сладкая запеканка	60	2		170-180	40-50
	45				
сладкое суфле	60	3		180 **	16-20
	45	2			
блюда, запеченные под сыром	60	/		C4-C5	3-10
	45				
тортильи с начинкой, энчилады	60/45	2		180-190	10-20
сыр для гриля	60	4		C3	15-25*
	45	3			
ДРУГОЕ					
попкорн	60/45	1		1000	2-4
жидкости	60/45	1		1000	1-3
растапливание сливочного масла, шоколада	60/45	1		90-180	3-10

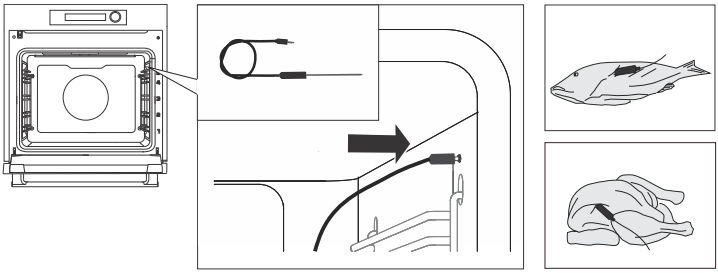
Приготовление с помощью температурного зонда (FOOD PROBE)

(в зависимости от модели)

Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Температурный зонд не должен находиться в непосредственной близости от нагревательных элементов.



1.	Воткните металлический стержень зонда в самую толстую часть продукта. ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы перейти к приготовлению с использованием температурного зонда, необходимо остановить текущее приготовление и подсоединить температурный зонд к гнезду. При подсоединении зонда ранее заданные настройки и функции духовки будут удалены.
2.	Открутите крышку гнезда в переднем верхнем углу правой стенки духовки (в зависимости от модели) и вставьте штекер зонда в гнездо. • В ручном режиме нажмите + и выберите . Установите температуру приготовления (в диапазоне до 200°C). Затем установите желаемую конечную температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C). • В автоматическом режиме сначала выберите продукт и затем программу для температурного зонда. Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления. Можно изменить степень приготовления. ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании температурного зонда установка продолжительности приготовления не предусмотрена.
3.	Нажмите START ▶ , чтобы запустить приготовление. Во время приготовления на дисплее попеременно отображается заданная и фактическая температура в центре продукта. При необходимости в ходе приготовления можно изменить температуру приготовления или конечную температуру в центре продукта.
4.	При достижении заданной температуры в центре продукта духовка отключается. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через одну минуту сигнал выключится автоматически.

Общие советы по приготовлению

ИНФОРМАЦИЯ!

Температурный зонд невозможно использовать одновременно с функцией запекания верха.

Правильное использование зонда в зависимости от вида продукта:

- птица: воткните в самую толстую часть грудки,
- мясо: воткните в самую постную часть, где нет жира,
- небольшие куски мяса с костью: воткните в область рядом с костью,
- рыба: воткните в голову, по направлению к позвоночнику.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После использования аккуратно извлеките зонд из продукта, отсоедините от гнезда и очистите. Закрутите крышку гнезда.

Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса

Вид продукта	С кровью [°C]	Слабая прожарка [°C]	Средняя прожарка [°C]	Почти полная прожарка [°C]	Полная прожарка [°C]
ГОВЯДИНА					
говядина, жаркое	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
говядина, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
котлеты для бургеров	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЯТИНА					
телятина, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, спинка	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНИНА					
жаркое, шейная часть	/	/	/	65-70	75-85
свинина, филе	/	/	/	60-69	/
мясной хлеб	/	/	/	/	80-85
ЯГНЯТИНА					
ягнятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
БАРАНИНА					
баранина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЛЯТИНА					

Продолжение таблицы

Вид продукта	С кровью [°C]	Слабая прожарка [°C]	Средняя прожарка [°C]	Почти полная прожарка [°C]	Полная прожарка [°C]
козлятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЦА					
птица, целиком	/	/	/	/	82-90
птица, грудка	/	/	/	/	62-65
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
форель	/	/	/	62-65	/
тунец	/	/	/	55-60	/
лосось	/	/	/	52-55	58-60

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

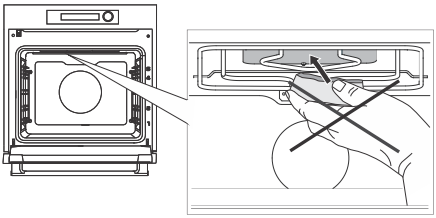
Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

- Внутренние стенки рабочей камеры и противни покрыты специальной эмалью, которая имеет гладкую и стойкую поверхность, что существенно облегчает очистку.
- Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства (грубые губки и чистящие средства, средства для удаления ржавчины, скребки для стеклокерамики).
- Остатки пищи (жир, сахар, белок) могут загореться во время использования прибора, поэтому перед каждым использованием удаляйте сильные загрязнения с внутренних поверхностей рабочей камеры и оборудования.
- Оборудование прибора можно мыть в посудомоечной машине.

Внешние поверхности	Удаляйте загрязнения теплой мыльной водой и мягкой тканью, затем протрите поверхности насухо.
Внутренние поверхности	Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовых шкафов. После использования таких средств тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств.
Оборудование и направляющие	Очищайте теплой мыльной водой и влажной тканью. Для удаления сильных загрязнений рекомендуется замочить оборудование и использовать щетку.
В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.	

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Для очистки передней панели прибора не используйте едкие, абразивные или агрессивные чистящие средства. Такие средства могут повредить поверхность, привести к появлению царапин или испортить внешний вид панели.



Для очистки крышки на потолке рабочей камеры не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки, средства для удаления пятен и ржавчины.

Нажмите ⌂ , и на дисплее откроется главное меню с основными функциями. Выберите ✧✧ **ОЧИСТКА**.

Очистка духовки (Steam Clean)

Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок рабочей камеры. Эта функция наиболее эффективна, если ее регулярно использовать после каждого приготовления.
Перед запуском очистки удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры крупные загрязнения и остатки пищи.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

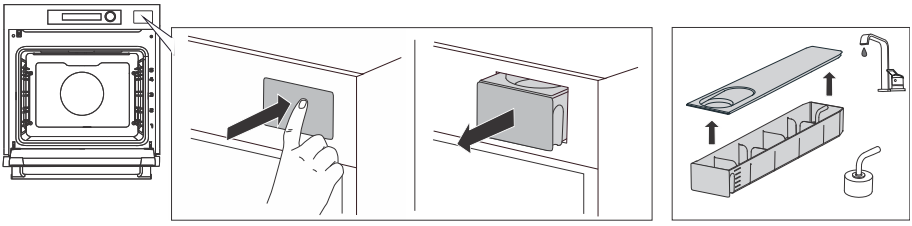
Перед включением функции Steam Clean дайте духовке полностью остыть.

1.	Выберите функцию **Очистка Steam Clean** и затем нажмите START ▶ .
2.	Налейте воду в резервуар для воды и затем установите продолжительность работы.
3.	Вы можете установить продолжительность работы (рекомендуется 30 минут).
4.	Нажмите START ▶ для запуска очистки. После завершения программы на дисплее отображается **ЗАВЕРШЕНО**.
5.	После завершения функции осторожно извлеките противень, используя защитные рукавицы или прихватки (в противне может быть немного воды). Протрите загрязнения влажной тканью и мыльной водой. После очистки тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств. В случае неудовлетворительных результатов (при сильных загрязнениях) повторите очистку.

Очистка резервуара для воды и фильтра

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При каждой очистке резервуара для воды и очистке от накипи очищайте фильтр.



1.	Нажмите на переднюю панель резервуара для воды и извлеките резервуар.
2.	Снимите крышку резервуара. Промойте резервуар водой.
3.	Крышку и резервуар для воды можно мыть обычными жидкими неабразивными моющими средствами. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не мойте резервуар в посудомоечной машине.

Продолжение таблицы

4.	Подающую трубку и фильтр мойте под проточной водой. Тщательно промывайте фильтр до полного удаления загрязнений. После очистки вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора (раздастся щелчок).

ИНФОРМАЦИЯ!

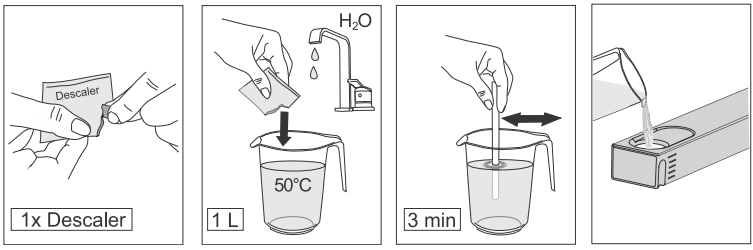
При очистке резервуара для воды существует вероятность выпадения декоративной резинки. В этом случае просто установите резинку на место.

Очистка системы подачи воды

Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.
Вы можете выполнить очистку самостоятельно или вам об этом напомнит сообщение на дисплее. Регулярная очистка от накипи необходима для предупреждения поломок прибора, увеличения срока его службы и повышения качества приготовления.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не хотите очищать систему подачи воды, когда это предлагается духовкой, вы можете отменить очистку, нажав ‹ . Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего духовка отключает функцию пара, пока не будет выполнена очистка.

	Средство для удаления накипи Для приготовления средства смешайте прилагаемое средство (Descaler — средство для удаления накипи) с 1 литром горячей воды (примерно 50°C).
	Средство для удаления накипи при перемешивании должно полностью растворяться в воде. Залейте готовый раствор в резервуар для воды.
	
H_2O	**Свежая вода**

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При приготовлении раствора для удаления накипи обязательно используйте теплую воду. Использование холодной воды может привести к засорению системы подачи воды, что может вызвать неисправность и выход прибора из строя.

1.	Включите прибор и в главном меню выберите функцию **ОЧИСТКА**.
2.	Выберите функцию **Очистка от накипи**.
3.	Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды. Нажмите START ▶ для запуска работы. На дисплее отобразится **Выполняется удаление накипи**.
4.	Когда процесс завершится, на дисплее появится сообщение **Очистка от накипи завершена**. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания. Нажмите ✓ для подтверждения.
5.	После завершения ополаскивания на дисплее появится сообщение **Ополаскивание завершено**. Теперь можно очистить резервуар для воды и духовку.

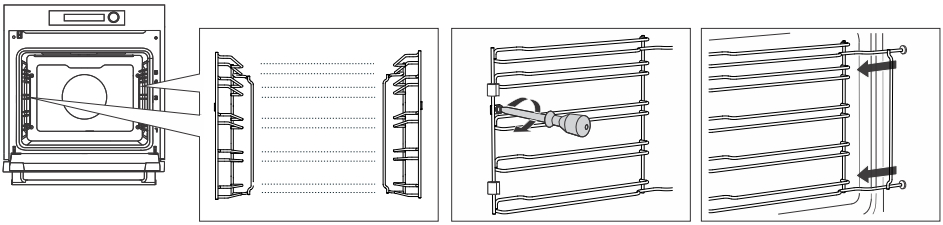
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Чтобы обеспечить эффективную очистку от накипи и долгий срок службы прибора, используйте только прилагаемое средство для удаления накипи. Одного пакетика достаточно для одного цикла очистки. Дополнительно средство для удаления накипи можно приобрести в сервисной службе или на сайте maintainlife.com. Использование других средств не гарантирует полной очистки (удаления накипи), что может негативно повлиять на работу функции пара и сократить срок службы прибора.

Снятие съемных направляющих

ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.



1.	Открутите винт с помощью отвертки (можно также использовать подходящую монету).
2.	Извлеките направляющие из отверстий на задней стенке.

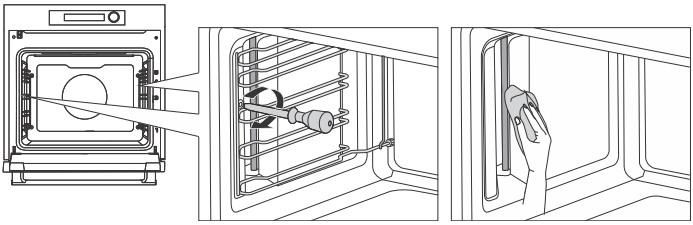
ПРИМЕЧАНИЕ. Не потеряйте распорки съемных направляющих. После очистки установите распорки на место, иначе в рабочей камере может наблюдаться искрение.

После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами с помощью отвертки. Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой они были сняты.

Замена лампочки освещения

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

В рабочей камере установлена светодиодная лампа, которую может менять только авторизованный сервисный специалист.



1.	Снимите направляющие для противней (см. раздел *Снятие съемных направляющих*).
2.	Для удаления небольших загрязнений достаточно протереть лампу влажной тканью. Если загрязнение сильное, можно использовать специальное средство для очистки духовых шкафов.

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.
- Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.
- Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.
- Сохраните эту инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу прибора.
- Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Таблица ошибок и неисправностей

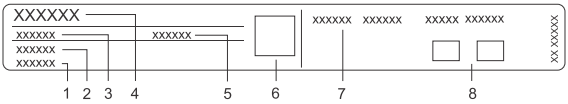
Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает внутреннее освещение прибора.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Удерживайте сенсор Вкл./Выкл. 8 секунд, чтобы перезагрузить дисплей. Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки Err X. **Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код Err XX.**	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
На дисплее отображается надпись SEnS, температурный зонд не подключен.	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.
В рабочей камере наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.
Дверца духовки пропускает пар.	Убедитесь, что уплотнитель дверцы правильно установлен в пазу дверцы. Если это не так, правильно установите уплотнитель.

Продолжение таблицы

Неисправность/ошибка	Возможная причина
На дисплее образуется пар при открывании дверцы духовки.	Полностью откройте дверцу духовки, не держите ее приоткрытой.
Обильный пар при приготовлении.	В некоторых продуктах содержится много воды, поэтому образуется большое количество пара. Это нормально.
На дисплее отображается значок термозонда, хотя термозонд не используется.	Причиной может быть попадание капель или грязи в гнездо термозонда. Рекомендуется несколько раз вставить и вынуть штекер термозонда, чтобы очистить гнездо.
Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.	

Заводская табличка — информация о приборе

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке рабочей камеры. Точные данные о типе и модели прибора также указаны в гарантийном листе.



1. Серийный номер
2. Модель
3. Тип
4. Товарный знак
5. Артикул
6. QR-код
7. Технические данные
8. Знаки соответствия

Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	Встроенный модуль Wi-Fi/BLE
Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2412 ~ 2472 MHz
Макс. мощность излучения при передаче	19.99 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	3.26 dBi
Bluetooth	
Диапазон частот	2402 ~ 2480 МГц
Мощность несущей	10,00 дБм
Класс излучения	F1D

Охрана окружающей среды



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 поможете 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 неточности в инструкции по эксплуатации.

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.
Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

* Предварительно нагрейте духовку до указанной температуры. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
** Предварительно разогрейте духовку в течение 5 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
*** Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
1) Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ

Блюдо	Оборудование	Размещение форм	cm		°C	min	
печенье — на одном уровне	универсальный противень		60	3	140-150**	25-35	
			45	2	140**	30-45	
печенье — на одном уровне	универсальный противень		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
печенье — на двух уровнях	универсальный противень		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
кексы, капкейки — на одном уровне	универсальный противень		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	150-160**	25-35	
кексы, капкейки — на одном уровне	универсальный противень		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
кексы, капкейки — на двух уровнях	универсальный противень		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		60	1	160***	25-35	
			45	2	160***	25-35	
пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Контрольные блюда

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ							
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ							
тосты	решетка		60	5	макс.	5-15	
			45	4			
котлеты для бургеров [1)]	решетка + противень для сбора жира		60	4	макс.	30-45	
			45	3			

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН					
Блюдо	Оборудование		≃ ≃ W	min	
заварной крем, 1000 г	стеклянная форма, 25x25 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	25-35	
пирог из сдобного теста	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	15-25	
мясной хлеб, 900 г	стеклянная форма, 25x12,5 см, без крышки + стеклянный противень	1	600 360	10 10-15	
разморозка мясного фарша, 500 г	стеклянный противень	1	180 90	8 13-18	
разморозка малины, 250 г	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	180	6-9	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ						
Блюдо	Оборудование		°C	W	min	
картофельный гратен	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	600	25-40	
торт	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	180	17-25	
цыпленок, 1,2 кг	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	210-220	360	45-55	

Блюдо	Оборудование		°C	min	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ					
Брокколи, свежая; один противень	Перфорированный глубокий противень	3	100	14-18	
Брокколи, свежая; 300 г	Перфорированный глубокий противень	3	100	10-15	
Горошек, замороженный; 2,5 кг	Перфорированный глубокий противень + противень для сбора жидкости	3,1	100	30-40	

ASKO

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

942147-a10