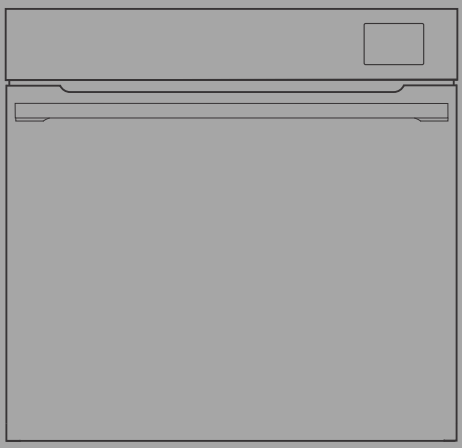
ASKO



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
RU

OCS24BGH
OCS26BGH

Содержание

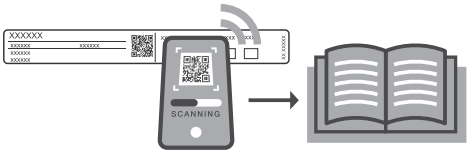
Введение 3
Указания по технике безопасности 4
Остальные меры безопасности 6
ConnectLife 8
Описание прибора 10
Оборудование прибора 10
Панель управления 12
Подготовка к первому использованию 14
Первое включение 14
Жесткость воды 15
Калибровка с температурным зондом 16
Использование: установка параметров работы 17
Ручной режим 18
Таймер — Функции времени 21
Пошаговое приготовление (+ меню) 24
Приготовление с паром 25
Подача пара 26
Наполнение резервуара водой 27
Авто программы 28
Дополнительные функции 29
Пуск приготовления 31
Завершение приготовления и выключение прибора 32
Запекание верха (+ меню) 32
Запекание снизу 33
Сохранить программу — сохранение собственных настроек 34
Общие настройки 35
Блокировка дисплея (+ меню) 36
Управление Wi-Fi 37
Удаленное управление прибором 37
Общие советы по приготовлению 39
Таблица приготовления 40
Приготовление с помощью температурного зонда 47
Очистка и обслуживание 50
Очистка паром 50
Очистка резервуара для воды и фильтра 51
Очистка системы подачи воды 52
Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих 53
Снятие и установка дверцы и стекол дверцы 54
Замена лампочки освещения 55
Поиск и устранение неисправностей ... 57
Таблица ошибок и неисправностей 57
Заводская табличка — информация о приборе 58
Информация о соответствии нормативным требованиям 59
Охрана окружающей среды 60
Контрольные блюда 61

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, что прибор отключен от электропитания. Опасность поражения электрическим током!

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

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 прибора. Если вы этого не делать, пар, выходящий из рабочей камеры, 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.

⚠ 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



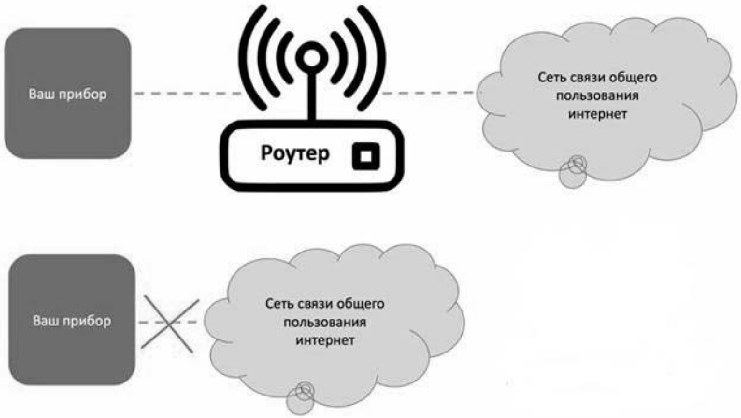
Чтобы загрузить приложение **Connect**Life TRIR, отсканируйте QR-код или найдите **Connect**Life TRIR в вашем магазине приложений.

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), подключенный 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.

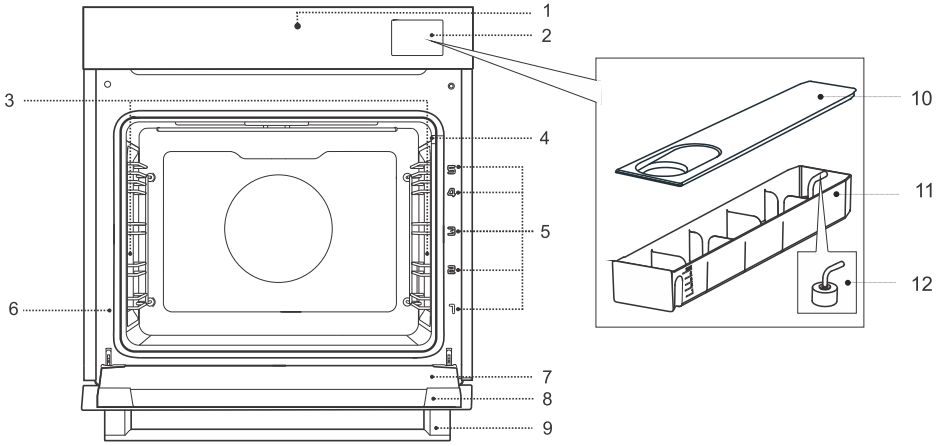
Wi-Fi использует тот же диапазон частот, что и некоторые другие устройства, такие как микроволновые печи и игрушки с дистанционным управлением. Это может привести к временным или постоянным прерываниям соединения. В таких ситуациях доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

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. Резервуар для воды

3. Освещение

4. Гнездо температурного зонда

5. Направляющие и уровни приготовления

6. Заводская табличка

7. Стекло дверцы

8. Дверца

9. Ручка дверцы

10. Крышка резервуара

11. Резервуар

12. Фильтр

Оборудование прибора

Встроенный выключатель

При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает вентилятор и нагревательные элементы.

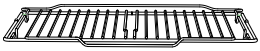
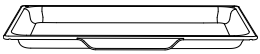
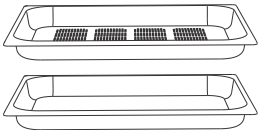
Направляющие

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

Фиксированные телескопические направляющие — устанавливайте оборудование непосредственно на телескопические направляющие. На один уровень направляющих можно установить решетку вместе с противнем для сбора жира.

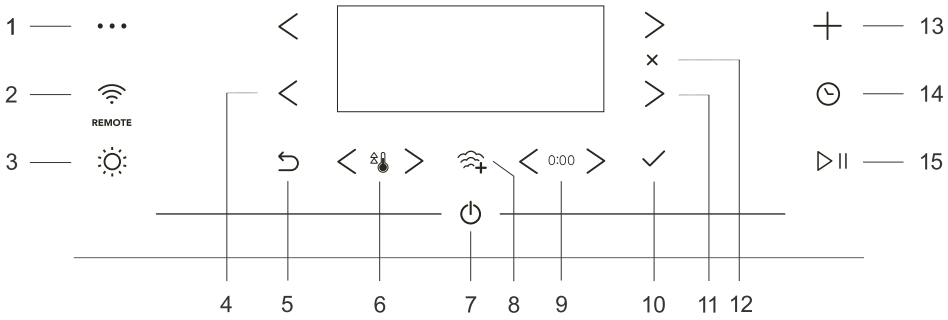
ПРИМЕЧАНИЕ. Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.

Оборудование рабочей камеры

	**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.
	**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.	•••	Выбор основных меню
2.		Настройка подключения Wi-Fi, удаленное управление Remote
3.		Включение и выключение освещения рабочей камеры
4.		Сенсоры выбора влево
5.		Выход из текущего состояния
6.		Включение и выключение быстрого нагрева
7.		Включение и выключение прибора
8.		Подача пара
9.	0:00	Настройка функций времени
10.		Подтверждение выбора, настройки
11.		Сенсоры выбора вправо
12.		Отмена текущей настройки, удаление функции
13.		Дополнительные настройки
14.		Выбор функций времени
15.		Запуск и остановка работы

Продолжение таблицы

ПРИМЕЧАНИЕ. На панели управления подсвечиваются (ярко или бледно) только сенсоры, доступные в текущем меню.

Легенда:



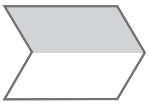
Короткое нажатие на сенсор — для выбора настройки



Длительное нажатие на сенсор (5 секунд) — для дополнительных настроек или быстрого изменения параметров

ИНФОРМАЦИЯ!

Все настройки выполняются с помощью сенсоров.
Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом (если функция доступна).

			
Первый шаг	Промежуточный шаг	Ожидание/работа	Факультативный шаг

Подготовка к первому использованию

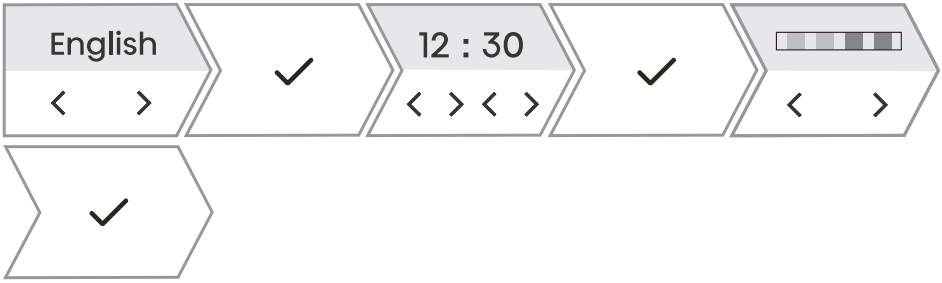
1.	Извлеките оборудование и упаковку (картон, пенопласт, пластик) из прибора.
2.	Протрите оборудование, внутренние поверхности рабочей камеры и резервуар для воды влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
3.	Включите духовку (см. раздел *Первое включение*).
ПРИМЕЧАНИЕ: Во время нагрева рабочей камеры может ощущаться характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.	

Первое включение

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии необходимо настроить язык, время и жесткость воды.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не хотите это настраивать, нажмите ✓ . Сохранятся настройки по умолчанию. Настройки можно изменить в любое время (см. раздел *Общие настройки*).



1.	**Установка языка** На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Сенсорами 〈 и 〉 выберите язык. Нажмите ✓ для подтверждения.
2.	**Установка текущего времени** Сенсорами 〈 и 〉 установите текущее время. По отдельности установите часы и минуты. Нажмите ✓ для подтверждения.
3.	**Установка жесткости воды** Сенсорами 〈 и 〉 установите жесткость воды. Нажмите ✓ для подтверждения.
4.	**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.
Все базовые настройки выполнены. Прибор находится в режиме ожидания.	

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).

Жесткость воды

(в зависимости от модели)

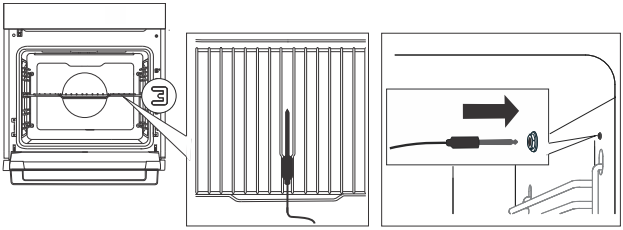
Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.
Перед первым использованием необходимо установить степень жесткость воды. Если жесткость воды отличается от заданной по умолчанию, ее можно изменить.

1.	Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске. Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске (см. таблицу).
2.	Сравните тестовую полоску с изображением на дисплее.

Жесткость воды	Значение (°N)	Количество воды для очистки от накипи	Количество цветных полосок
Очень мягкая	0-3 dH	30	4 зеленые полоски
Мягкая	3-7 dH	25	1 красная полоска
Средней жесткости	7-14 dH	22	2 красные полоски
Жесткая	14-21 dH	20	3 красные полоски
Очень жесткая	21 dH	18	4 красные полоски
Жесткость воды также можно установить в меню «Настройки» (см. раздел *Общие настройки*).			

Калибровка с температурным зондом
(в зависимости от модели)

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



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

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.

Главное меню

Включите прибор ⏻ и выберите ... . Сенсорами 〈 и 〉 переключайтесь между различными меню:

ДУХОВКА	Позволяет задавать собственные параметры приготовления; предлагает предустановленные параметры, которые можно изменить (см. раздел *Ручной режим*).
АВТО ПРОГРАММЫ	Большой набор программ с предустановленными параметрами в зависимости от типа блюда или продукта (см. раздел *Авто программы*).
СОХР. ПРОГРАММЫ	В этом меню можно выбрать свои программы, которые вы ранее сохранили (см. раздел *Сохранить программу — сохранение собственных настроек*).
ЭКСТРА РЕЖИМ	Выбор дополнительных функций (см. раздел *Дополнительные функции*).
ОЧИСТКА	Программы очистки рабочей камеры.
НАСТРОЙКИ	Общие настройки прибора (см. раздел *Общие настройки*).

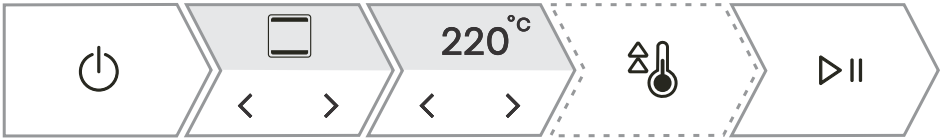
+меню — дополнительные настройки

Это меню предоставляет дополнительные возможности настройки. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.
Для выбора дополнительных настроек нажмите + .

ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Программирование приготовления в три этапа с различными настройками для каждого из этапов (см. раздел *Пошаговое приготовление (+ меню)*).
ИНФОРМАЦИЯ	Подробная информация о программах и режимах нагрева прибора.
ЗАПЕКАНИЕ ВЕРХА	Используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки или в конце приготовления, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Функцию можно выбрать через 10 минут после начала приготовления или в конце приготовления (см. раздел *Запекание верха (+ меню)*).
СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ	Сохранение выбранных настроек (см. раздел *Сохранить программу — сохранение собственных настроек*).
БЛОКИРОВКА ДИСПЛЕЯ	Включение и выключение блокировки сенсорных кнопок панели управления для защиты прибора от случайного использования (см. раздел *Блокировка дисплея (+ меню)*).

Использование: установка параметров работы

Ручной режим



1.	Включите прибор ⏻ .
2.	Сенсорами 〈 и 〉 установите режим нагрева (см. таблицу «Выбор режима нагрева»).
3.	Сенсорами 〈 и 〉 установите температуру или мощность.
4.	Быстрый предварительный нагрев используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры. При нажатии на значок ярко загорится. После достижения заданной температуры раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится надпись **УСТАНОВИТЕ БЛЮДО**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.
5.	Дополнительно можно установить: – Таймер (см. раздел *Таймер — Функции времени*) – Пошаговое приготовление (см. раздел *Пошаговое приготовление (+ меню)*)
6.	Нажмите ▷II , чтобы запустить приготовление.

Выбор режима нагрева

Режим	Использование
	НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУА + ПАР Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление). Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку. Рекомендуется предварительный нагрев духовки, если в Таблице приготовления не указано иное.
	ВЕНТ. НАГРЕВ + ПАР 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. Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку.
	ВЕНТ. НАГРЕВ + 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.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	**НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР** Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле. Рекомендуется предварительный нагрев духовки, если в Таблице приготовления не указано иное.
	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. **Низкая интенсивность** — для приготовления филе рыбы, целой рыбы, сыра для гриля. **Средняя интенсивность** — для приготовления небольших кусков мяса, рыбных стейков, овощей, бутербродов, шашлычков. **Высокая интенсивность** — для приготовления стейков, котлет для бургеров, колбасок для гриля, тостов и запекания верха блюда.
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + ПАР** Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле. Используйте добавление пара, если хотите, чтобы верх блюда больше подрумянился и приобрел более хрустящую корочку.
	БОЛЬШЕ РЕЖИМОВ Нажмите ✓ для подтверждения. Отобразится больше режимов нагрева.
	**ПАР** Используется для приготовления всех видов овощей, небольших кусков мяса, фруктов и гарниров (рис, макароны).
	**СУВИД** Это медленное приготовление под вакуумом при заданной и точно поддерживаемой температуре. Метод сувид подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей. Приготовленные таким образом продукты получаются сочными и имеют более насыщенный вкус.
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ** Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ГРИЛЬ** Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР** Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТ. НАГРЕВ** Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.
	**ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ** 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 рабочую камеру. Если вы предварительно разогреваете рабочую камеру, установите температуру на 20°C выше, чем указано на упаковке продукта.
	**ВЕНТ. НАГРЕВ 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.
	**АВТО ПРОГРАММЫ** Быстрый переход к Автоматическому режиму (см. раздел Автоматический режим).

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

Таймер — Функции времени

Для выбора функций времени нажмите ⏲ . Сенсорами 〈 и 〉 выберите функцию времени, которую вы хотите установить.

ИНФОРМАЦИЯ!

Часы должны быть настроены на текущее время суток.

ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сбросить функцию времени, нажмите **0:00** .

Описание / функция времени	Использование
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы прибора.
ТАЙМЕР ОПОВЕЩЕНИЯ	Таймер оповещения работает независимо от прибора. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.

Продолжительность приготовления



1.	Сенсорами 〈 и 〉 установите необходимую длительность приготовления (часы и минуты). Нажмите ✓ для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время работы духовки.
2.	Нажмите ▷II , чтобы запустить приготовление.

Использование: установка параметров работы

Установка таймера оповещения



1.	Сенсорами 〈 и 〉 установите время таймера оповещения (часы и минуты). Нажмите ✓ для подтверждения.
Максимальное время функции: 24 часа. ПРИМЕЧАНИЕ. Если выключить прибор, таймер оповещения продолжит отсчет времени.	

Установка времени окончания приготовления



1.	Сначала установите продолжительность приготовления. Сенсорами 〈 и 〉 установите необходимую длительность приготовления (часы и минуты). Нажмите ✓ для подтверждения. На дисплее отобразится установленное время работы духовки. *Пример: продолжительность приготовления 2 часа.*
2.	Чтобы установить время окончания приготовления, нажмите 🕒 и затем 2 раза 〉. Сенсорами 〈 и 〉 установите время, к которому блюдо должно быть готово. Нажмите ✓ для подтверждения. На дисплее отобразится время окончания приготовления. *Пример: окончание приготовления в 18:00.* 🕒
3.	Нажмите ▷II, чтобы запустить приготовление. Духовка переходит в частичный режим ожидания. Духовка автоматически включится с заданными настройками и выключится в установленное время. Пример: приготовление включится в 16:00 и выключится в 18:00.
По истечении установленного времени прибор автоматически прекратит работу. Раздается звуковой сигнал.	

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

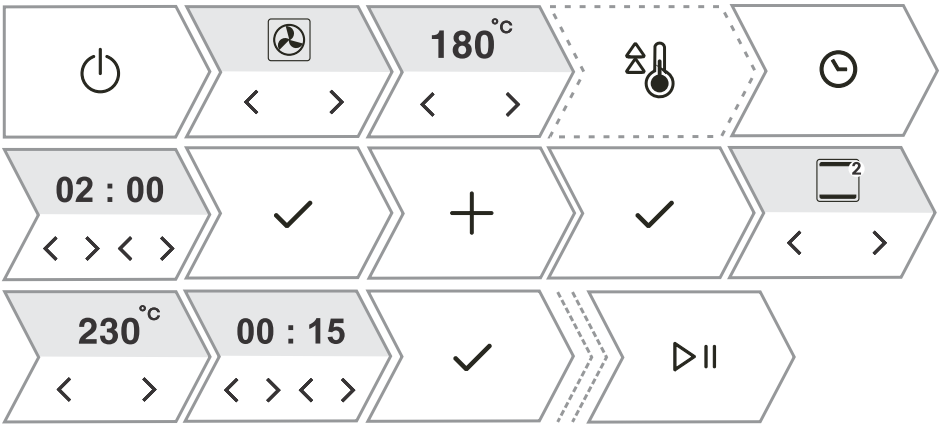
Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовки.
Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

Пошаговое приготовление (+ меню)

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

ИНФОРМАЦИЯ!

Функция устанавливается в меню Ручной режим (см. раздел *Ручной режим*).



1.	Включите прибор ⏻ .
2.	**ЭТАП 1** Сенсорами 〈 и 〉 установите режим нагрева, температуру и продолжительность приготовления для первого этапа. Также можно задать предварительный нагрев духовки.
3.	Выберите дополнительные настройки. Нажмите ＋ . На дисплее появится надпись **ДОБАВИТЬ ЭТАП?**. Нажмите ✓ для подтверждения.
4.	**ЭТАП 2** Задайте настройки для второго этапа приготовления (см. настройку в пункте 2) и нажмите ✓ . ИНФОРМАЦИЯ: повторите действия для **ЭТАП 3**.
5.	При необходимости можно поменять параметры этапов до запуска приготовления. Сенсорами 〈 и 〉 выберите этап, который хотите изменить.
6.	Нажмите ▷II для запуска работы. Духовка начнет приготовление с настройками первого шага.
ПРИМЕЧАНИЕ. Этап можно удалить, нажав ✕ .	

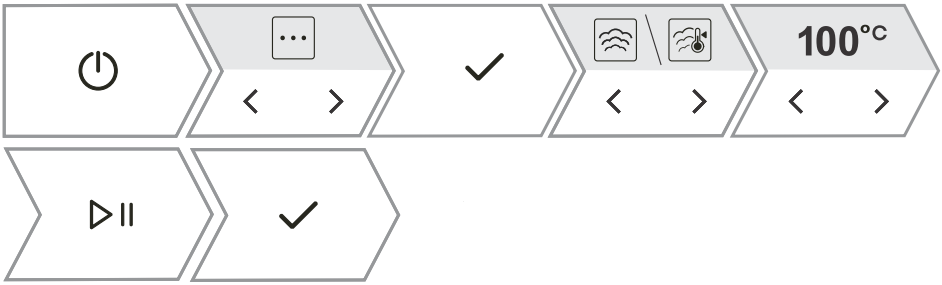
Приготовление с паром

Приготовление на пару — это здоровый способ приготовления пищи, который сохраняет естественный и насыщенный вкус продуктов. При таком приготовлении нет неприятных запахов. Нет необходимости солить воду или добавлять травы и специи.

Пища не требует добавления жира. Пар сохраняет вкус продуктов, не добавляя посторонних запахов, привкуса гриля, посуды или противня. Он также не забирает вкус, так как продукты не погружены в воду. Пар не смешивает вкусы и запахи, что позволяет одновременно готовить мясо, рыбу и овощи. Пар также подходит для бланширования, размораживания и разогрева, а также для поддержания температуры блюд.

При приготовлении с помощью пара имеется 2 режима: пар и сувид.

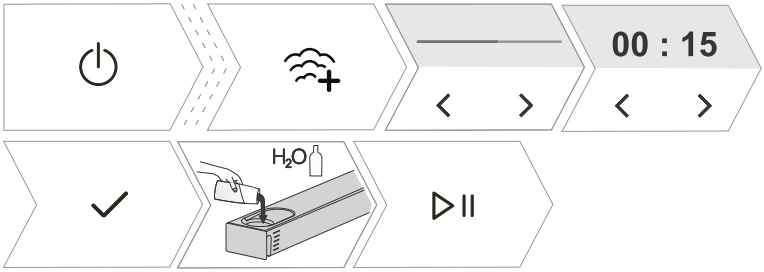
Режим	Использование
	ПАР Используется для приготовления всех видов овощей, небольших кусков мяса, фруктов и гарниров (рис, макароны) — приготовление при температуре **100°C**.
	СУВИД Это медленное приготовление под вакуумом при заданной и точно поддерживаемой температуре. Метод сувид подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей. Приготовленные таким образом продукты получаются сочными и имеют более насыщенный вкус. Приправьте продукты и упакуйте в пластиковый пакет, подходящий для вакуумной упаковки и приготовления. Поместите упакованные продукты на перфорированный противень и поставьте на средний уровень духовки — приготовление при температуре **45°C–95°C**.



1.	Включите прибор ⏻ .
2.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите режим и нажмите ✓ для подтверждения.
3.	При использовании режима Сувид сенсорами 〈 〉 установите температуру от 45°C до 95 °C. В режиме Пар температура по умолчанию установлена на 100°C, и ее изменить невозможно.
4.	Нажмите сенсор ▷II и наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
5.	Нажмите ✓ , чтобы запустить приготовление.

Подача пара

Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.
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.



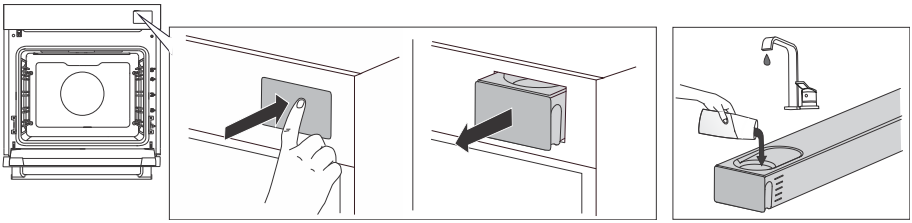
1.	Включите прибор ⏻ .
2.	Сенсорами 〈 и 〉 установите режим нагрева. — Классический нагрев (сверху + снизу) Вентиляционный нагрев Большой гриль + вентилятор На дисплее бледно загорится значок . Нажмите сенсор, чтобы добавить подачу пара во время приготовления. **Подача пара во время приготовления возможна только при трех режимах нагрева, которые указаны выше.**
3.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите интенсивность и продолжительность подачи пара. **Низкая интенсивность** — для приготовления крупных кусков мяса, рыбы, подъема теста. **Средняя интенсивность** — для выпечки свежих булочек, бисквита, для приготовления птицы и запеканок. **Высокая интенсивность** — для выпечки хлеба. При приготовлении рыбы и курицы, выпечке хлеба и пирогов рекомендуется добавлять пар на начальном этапе приготовления, в первые 10-15 минут. Установите продолжительность подачи пара от 30 минут до 2 часов (в зависимости от модели). Нажмите ✓ для подтверждения. Значок ярко светится, указывая на то, что подача пара успешно добавлена.
4.	Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).
5.	Нажмите ▷II , чтобы запустить приготовление.

ИНФОРМАЦИЯ!

Подачу пара можно также включить или выключить во время приготовления.

Наполнение резервуара водой

Резервуар для воды обеспечивает автономную подачу воды в рабочую камеру. 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 через отверстие налейте свежую воду.
3.	Вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора.

ПРИМЕЧАНИЕ. 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.

В таблице ниже указаны уровни, отмеченные на резервуаре для воды, и приблизительный расход воды на один цикл для различных режимов с паром. Доливайте воду в резервуар по мере необходимости.

Степень нагрева	30 мин.
	1 уровень
	2 уровень
	2 уровень

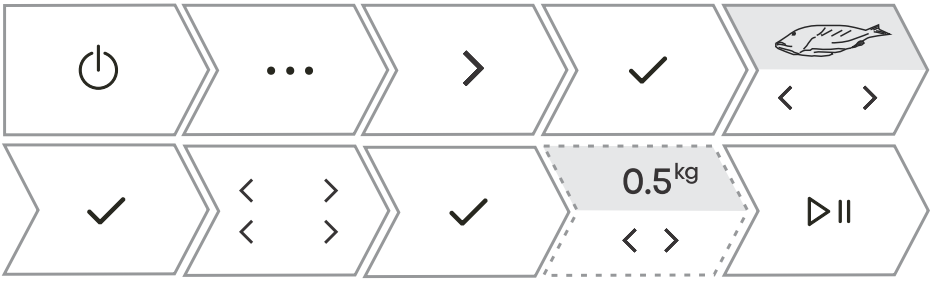
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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.

Авто программы

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



1.	Включите прибор и выберите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **АВТО ПРОГРАММЫ**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите категорию блюда и затем блюдо. Нажмите ✓ для подтверждения. Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления. ПРИМЕЧАНИЕ. Для некоторых блюд можно изменить вес и степень приготовления.
3.	Нажмите ▷II , чтобы запустить приготовление.
4.	Некоторые блюда включают этап быстрого нагрева духовки. После достижения заданной температуры раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится надпись **Установите блюдо**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.
ПРИМЕЧАНИЕ. Нажмите + , чтобы просмотреть описание текущего выбора.	

Дополнительные функции

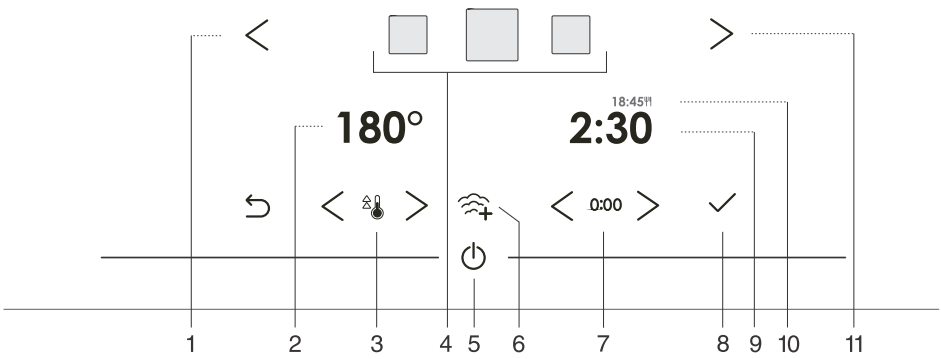


1.	Включите прибор и выберите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **ЭКСТРА РЕЖИМ**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите функцию (см. таблицу ниже). Нажмите ✓ для подтверждения. Отображаются предустановленные значения. Для некоторых функций можно устанавливать температуру и продолжительность работы.
3.	Нажмите ▷II для запуска работы.

Программа	Использование
ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ	Жарка с помощью горячего воздуха без добавления жира. Быстрый и полезный способ приготовления блюд фастфуда. Позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. ПРИМЕЧАНИЕ. Для достижения оптимальных результатов используйте сетчатый противень Air Fry. Он обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся продуктов. Жарка с помощью горячего воздуха без добавления жира. Быстрый и полезный способ приготовления блюд фастфуда. Позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность.
ПОДЪЕМ ТЕСТА	Помогает тесту подниматься быстрее и более равномерно, поверхность теста не пересушивается. Не открывайте дверцу во время подъема теста.
СУШКА	Благодаря горячему воздуху уменьшается содержание влаги в продуктах, чтобы их можно было долго хранить.
РАЗМОРОЗКА	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.

Продолжение таблицы

Программа	Использование
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ	Для деликатного подогрева готовых блюд с помощью вентиляционного нагрева и пара. Пар предотвращает пересушивание блюд, благодаря чему сохраняется их сочность, вкус и текстура.
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА	Используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Во время работы не открывайте дверцу.
ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ	Используется для подогрева посуды, чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру.
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Способ обработки продуктов, чтобы увеличить срок их хранения. Используйте банки с резиновыми прокладками и крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Налейте 1 литр горячей воды (прибл. 70°C) в глубокий противень и поставьте в него 6 одинаковых банок. Установите противень с банками на второй уровень снизу.
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	Используется для стерилизации всех видов бутылок. Стерилизация — это процесс, при котором уничтожаются все виды микроорганизмов.
ШАББАТ	Эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку. Установите продолжительность работы функции (24 или 72 часа) и температуру. При нажатии на ▷II начнется обратный отсчет времени. Все звуки и работа выключены, кроме сенсора ⏻ . ПРИМЕЧАНИЕ. В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и прибор возвращается в исходное состояние.



Сенсор		Использование
1.	<	Сенсоры выбора влево
2.	180°	Настройка температуры
3.		Включение и выключение быстрого нагрева
4.		Выбранный режима нагрева
5.		Включение и выключение прибора
6.		Подача пара
7.	0:00	Настройка функций времени
8.	✓	Подтверждение выбора, настройки
9.	2:30	Прошедшее время приготовления
10.	18:45	Время окончания приготовления
11.	>	Сенсоры выбора вправо

ПРИМЕЧАНИЕ. На панели управления подсвечиваются (ярко или бледно) только сенсоры, доступные в текущем меню.

Во время приготовления можно менять режим нагрева, температуру и функции времени.

Завершение приготовления и выключение прибора

После завершения приготовления на дисплее отображается **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВЕРШЕНО**. Также выключить приготовление можно, нажав ▷II .



Сенсорами 〈 и 〉 можно выбрать новую настройку. Нажмите ✓ для подтверждения. Содержание меню меняется в зависимости от доступных в данный момент опций управления.

КОНЕЦ	Выберите «Конец», чтобы завершить приготовление. На дисплее отобразится основное меню.
ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ?	Увеличение времени приготовления с теми же настройками режима нагрева и температуры. ПРИМЕЧАНИЕ. Если была установлена продолжительность приготовления, отсчет времени продолжится с момента, когда оно было остановлено.
ЗАПЕКАНИЕ ВЕРХА	Дополнительное запекание блюда сверху (см. раздел *Запекание верха (+ меню)*).
ХРУСТЯЩАЯ НИЖНЯЯ КОРОЧКА	Дополнительное запекание блюда снизу (см. раздел *Запекание снизу*).
ДОБАВИТЬ К СОХР. ПРОГРАММАМ?	Сохранение выбранных настроек в Избранное, чтобы использовать их в дальнейшем (*Сохранить программу — сохранение собственных настроек*).

ИНФОРМАЦИЯ!

После завершения приготовления все функции времени завершаются и сбрасываются, кроме будильника. На дисплее отображается текущее время суток. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время.

После завершения приготовления в желобе для сбора конденсата (под дверцей) может скопиться вода. Протрите желоб губкой или тканью.

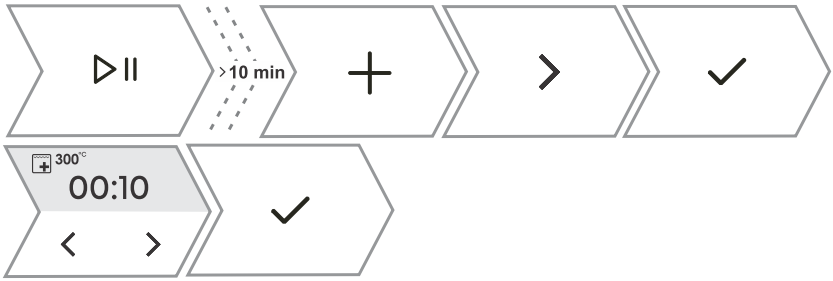
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Запекание верха (+ меню)

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.

Завершение приготовления и выключение прибора



1.	Нажмите + и сенсорами 〈 и 〉 выберите **ЗАПЕКАНИЕ ВЕРХА**. Функция доступна через 10 минут работы.
2.	На дисплее отобразится предустановленный режим нагрева «Большой гриль» и температура 230°C. Установите время работы (макс. 10 минут) и подтвердите выбор нажатием на ▷II .
3.	Функцию можно отключить во время ее работы. Чтобы выключить приготовление, нажмите ▷II .

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Следите за приготовлением. При использовании функции запекания верха духовка нагревается до высокой температуры.
Функция запекания верха работает не более 10 минут, после чего духовка автоматически выключается.

Запекание снизу



Функция включается в конце приготовления и работает в течение 10 минут.	
1.	В меню завершения программы сенсорами 〈 и 〉 выберите **ХРУСТЯЩАЯ НИЖНЯЯ КОРОЧКА**. Для подтверждения нажмите ▷II .
2.	Для выключения приготовления нажмите ▷II .

Завершение приготовления и выключение прибора

Сохранить программу — сохранение собственных настроек

Функция «Сохранить программу» позволяет сохранять любимые и наиболее часто используемые настройки и использовать их в следующий раз. В памяти можно сохранить до 12 программ.



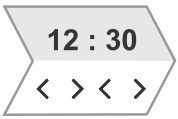
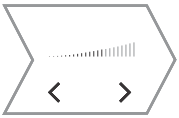
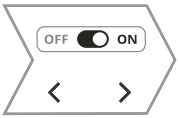
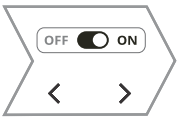
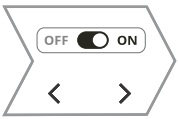
1.	**Сохранение рецептов в настройках** Нажмите + и сенсорами 〈 и 〉 выберите **ДОБАВИТЬ К СОХР. ПРОГРАММАМ?**. Для подтверждения нажмите ✓ .
2.	**Сохранение настроек после завершения приготовления** В меню завершения программы сенсорами 〈 и 〉 выберите **ДОБАВИТЬ К СОХР. ПРОГРАММАМ?**. Нажмите ✓ для подтверждения.
Вы можете изменить название сохраненной настройки. Сенсорами 〈 и 〉 выберите букву и подтвердите нажатием ✓ . Для удаления символа нажмите ✕ . Нажмите + , чтобы подтвердить и сохранить любимый рецепт.	
3.	**Просмотр сохраненных рецептов** Нажмите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю. Отобразятся сохраненные рецепты. ПРИМЕЧАНИЕ. Параметры сохраненных рецептов можно поменять и после завершения приготовления сохранить измененный рецепт под новым названием.
4.	**Удаление сохраненных рецептов** Включите прибор и выберите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ**. Нажмите ✓ для подтверждения и просмотра сохраненных рецептов. Выберите рецепт и удалите его, нажав ✕ .

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

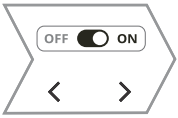
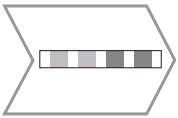
После сбоя электропитания или отключения прибора от электросети настройки дополнительных функций хранятся в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и яркости дисплея, возвращаются к значениям по умолчанию.



Нажмите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **НАСТРОЙКИ**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю.
Для изменения каждой настройки нажимайте 〈 или 〉 .

1.		**ВРЕМЯ** Установите часы и минуты. Выберите 12- или 24-часовой формат отображения времени нажатием на ⏲ .
2.		**ГРОМКОСТЬ** Имеется четыре уровня громкости (без звука, низкий, средний, высокий).
3.		**ЗВУК НАЖАТИЙ** Включение и отключение звукового сопровождения нажатий на сенсоры.
4.		**НОЧНОЙ РЕЖИМ** Функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной, а также отключает отображение времени суток и звуковые сигналы в период с 19:00 до 7:00. Чтобы включить ночной режим, установите время начала и окончания его работы. Для отключения ночного режима нажмите ⏲ .
5.		**ДИСПЛЕЙ** Включение и выключение отображения времени суток. По умолчанию отображение отключено (OFF). При включении функции (ON) потребление энергии может увеличиться.
6.		**НАСТРОЙКИ БЫСТРОГО НАГРЕВА** Функция включает автоматический предварительный нагрев духовки для режимов нагрева, которые позволяют его использовать. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.

Продолжение таблицы

7.		**РЕЖИМЫ НАГРЕВА** Включение отображения всех режимов нагрева на дисплее. Выберите, включить (ON) или выключить (OFF) функцию.
8.		**ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ** Функция активирует восстановление заводских настроек прибора. На дисплее отобразится сообщение **Сбросить?**, для подтверждения удерживайте ✓ .
9.		**ЯЗЫК** На дисплее отображается язык по умолчанию (английский). Если язык, на котором отображается текст на дисплее, вам не подходит, выберите другой язык.
10.		**ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ** Выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 3. Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды. Перед первым использованием необходимо установить степень жесткости воды. Если жесткость воды отличается от заданной по умолчанию, ее можно изменить.
Чтобы выйти из меню общих настроек, нажмите ••• или ⮌		

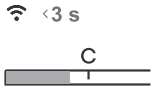
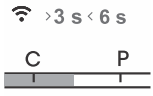
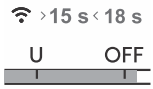
Блокировка дисплея (+ меню)



1.	Нажмите + и сенсорами 〈 и 〉 выберите **БЛОКИРОВКА ДИСПЛЕЯ**. Для подтверждения нажмите ✓ . Дисплей заблокирован. Чтобы разблокировать дисплей, снова нажмите + и для подтверждения удерживайте ✓ .

- 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.

Включите прибор ⏻ .
Чтобы войти в настройки модуля Wi-Fi, несколько раз с разной продолжительностью нажмите .
Если вы нажали по ошибке, чтобы прервать настройку, снова нажмите и удерживайте 18 секунд.

1.		**Включение модуля Wi-Fi** Нажмите и удерживайте до 3 секунд, на дисплее отобразится **WIFI ВКЛ.**, показывая, что модуль Wi-Fi включен. Индикатор будет мигать.
2.		**Подключение прибора** Нажмите и удерживайте 3-6 секунд, на дисплее отобразится **НАСТРОЙКА ПОДКЛЮЧЕНИЯ**. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife TRIR.
3.		**Подключение дополнительных пользователей** Нажмите и удерживайте 6-9 секунд, на дисплее отобразится **СОПРЯЖЕНИЕ**. Этот параметр используется для подключения дополнительных пользователей к прибору через приложение ConnectLife TRIR. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife TRIR.
4.		**Удаление всех пользователей** Нажмите и удерживайте 9-12 секунд, на дисплее отобразится **ОТМЕНА ВСЕ СОПРЯЖЕНИЙ**. Этот параметр используется для удаления всех подключенных пользователей из приложения ConnectLife TRIR.
5.		**Выключение модуля Wi-Fi** Чтобы отключить подключение к Wi-Fi, нажмите и удерживайте 15-18 секунд. На дисплее отобразится **WIFI ВЫКЛ.**.

Удаленное управление прибором

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Нажмите сенсор . На дисплее загорится значок **Remote**, указывая на возможность удаленного управления через приложение ConnectLife.

Управление Wi-Fi

ИНФОРМАЦИЯ!

В целях безопасности некоторые функции недоступны через удаленный доступ.

- Если открыть дверцу духовки, когда духовка находится в режиме ожидания, необходимо будет переподключить функцию удаленного управления.
- Если открыть дверцу духовки во время приготовления, функция удаленного управления на духовке отключится.
- Любые действия, выполняемые на панели управления, автоматически отключают функцию удаленного управления на духовке.
- 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 прибор использовался правильно и в соответствии с инструкцией, особенно при использовании удаленного управления. Не запускайте прибор с помощью удаленного управления, если вы не уверены, что находится внутри рабочей камеры.

Статус Wi-Fi	Значок Wi-Fi на дисплее
Wi-Fi отключен.	Светится бледный значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и успешно подключен к серверу.	Светится яркий значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и: • устанавливается соединение с сервером, • находится в состоянии настройки или установки соединения, • нет подключения к серверу.	Мигает яркий значок Wi-Fi.
Удаленное управление прибором не включено.	Значок REMOTE не светится на дисплее.
Удаленное управление прибором включено.	Значок REMOTE ярко светится на дисплее.

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, продукты или другие предметы на дно духовки. Подобное использование может привести к необратимым повреждениям внутренней поверхности духовки, а также негативно повлиять на безопасность и эффективность работы прибора.
- Не накрывайте дно рабочей камеры 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

- 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 рабочей камере выделяется большее количество пара, что может привести к образованию конденсата на дверце прибора. Это нормальное явление, которое не влияет на работу прибора. После завершения приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Эффективное использование энергии

- Предварительно нагревайте рабочую камеру, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в этой инструкции. Если вы используете предварительный нагрев, не ставьте продукты в рабочую камеру, пока она полностью не нагреется, если не рекомендовано иное. На нагрев пустой рабочей камеры расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как рабочая камера уже разогрета.
- На время приготовления выньте из рабочей камеры все ненужное оборудование.
- Во время приготовления не открывайте дверцу прибора без необходимости.
- При длительном приготовлении можно выключить прибор примерно за 10 минут до конца приготовления и использовать остаточное тепло.

Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, отмеченные в таблице:
– одной звездочкой * , необходимо несколько раз перемешать или перевернуть в процессе приготовления; двумя звездочками ** , требуют предварительного нагрева духовки. В этом случае не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».

Блюдо	cm			°C	min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
Выпечка в форме					
крем-карамель (сувид)	60	3		95	35-50
	45	2			
пирог из сдобного теста	60/45	1		160-170**	30-40
пирог с начинкой	60/45	1		170-180	60-80
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			25-35
пышные булочки с начинкой	60/45	2		180-190	30-40
Мелкая выпечка					
кексы, маффины	60	3		160-170	25-35
	45	2			
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**	20-30
	45	2			25-35
Печенье	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
печенье, 2 уровня	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
безе	60/45	2		80	110-130
безе, 2 уровня	60	2+4		80-100**	120-150
	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		30	30-60
	45	1			
булочки бао	60	3		100 **	10-20
	45	2			
хлеб на противне	60	1		190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
формовой хлеб	60/45	2		190-200	30-45

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
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		L3	5-15
	45	4			
горячие бутерброды	60/45	4		L2	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	60/45	2		190-210	50-60
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
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			

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 3 см	60/45	3		L2	20-30
котлеты для бургеров, толщина 3 см	60	4		L3	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	2		190-200	70-100
	45				85-100
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	60	2		180-200	140-170
	45	1			
свиное филе, 400 г, медленное приготовление	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
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	60/45	3		220-230	25-35
Птица					
птица, 1,2-2 кг	60	2		210-220	60-80
	45	1			
фаршированная птица, 1,5 кг	60/45	2		170-190	100-120
птица, грудка (сувид)	60/45	3		65	90-120
		2			
куриные бедрышки	60	3		210-220	35-45
	45	2			30-45
куриные крылышки	60	3		210-220	35-45
	45	2			

Общие советы по приготовлению

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
грудка птицы, медленное приготовление	60	3	—	100-120	40-80
	45	2	—		
Мясные блюда					
мясной хлеб, 1 кг	60/45	2		170-180	60-70
колбаски гриль	60	4		L2	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		L2	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	18-23
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
запеченный картофель, дольки	60	3		180-200	30-40
	45	2			
запеченный картофель, половинки	60	3		200-220	30-40*
	45	2			

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
картофель фри, домашний	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
смесь овощей, ломтики	60	3		190-200	30-40
	45	2			
фаршированные овощи	60/45	2		200-210	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ					
картофель фри	60/45	2		200-210	30-40*
картофель фри, 2 уровня	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
куриные медальоны	60	2		210-220	25-35*
	45				20-30*
рыбные палочки	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
лазанья, 400 г	60/45	2		210-220**	40-50
овощи кусочками	60/45	2		190-200	35-45*
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	35-45
лазанья	60/45	2		180-190	45-55
сладкая запеканка	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
сладкое суфле	60	3		180 **	16-20
	45	2			

Продолжение таблицы

Блюдо	cm			°C	min
блюда, запеченные под сыром	60	3		170-190	30-45
	45	2			
тортильи с начинкой, энчилады	60/45	2		180-190	10-20
сыр для гриля	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

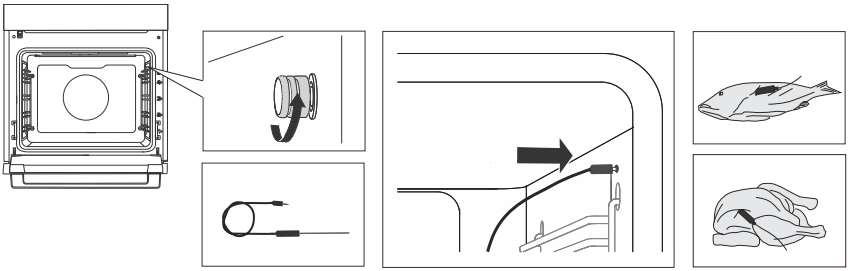
Приготовление с помощью температурного зонда (FOOD PROBE)

(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. Сенсорами 〈 и 〉 выберите автоматическую или ручную настройку.
3.	– В ручном режиме на дисплее рядом с режимом нагрева отображается значок и предустановленная температура приготовления (до 210°C), которую можно изменить. Установите температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C). Использование ручного режима показано на рисунке выше. – В автоматическом режиме сенсорами 〈 и 〉 выберите блюдо. Для рецептов предустановлены режим нагрева, температура и продолжительность приготовления. Можно изменить степень приготовления. ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании температурного зонда установка продолжительности приготовления не предусмотрена.
4.	Для подтверждения настроек нажмите ▷II . 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.

Продолжение таблицы

5.	При достижении заданной температуры в центре продукта духовка отключается. На дисплее отображается **Pečenje končano**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через одну минуту сигнал выключится автоматически.

ИНФОРМАЦИЯ!

Использование температурного зонда позволяет готовить в автоматическом режиме.

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	/ °C /	Слабая прожарка [°C]	Средняя прожарка [°C]	Почти полная прожарка [°C]	Полная прожарка [°C]
ГОВЯДИНА					
говядина, жаркое	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
говядина, филе	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
котлеты для бургеров	/ выс. / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЯТИНА					
телятина, филе	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, спинка	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНИНА					
жаркое, шейная часть	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85

Продолжение таблицы

Вид продукта	/ °C /	Слабая прожарка [°C]	Средняя прожарка [°C]	Почти полная прожарка [°C]	Полная прожарка [°C]
свинина, филе	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
мясной хлеб	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
ЯГНЯТИНА					
ягнятина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
БАРАНИНА					
баранина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЛЯТИНА					
козлятина	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЦА					
птица, целиком	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
птица, грудка	/ 170 / 2	/	/	/	62-65
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
форель	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
тунец	/ сред. / 4	/	/	55-60	/
лосось	/ сред. / 4	/	/	52-55	/

⚠ 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. Телескопические направляющие нельзя 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!

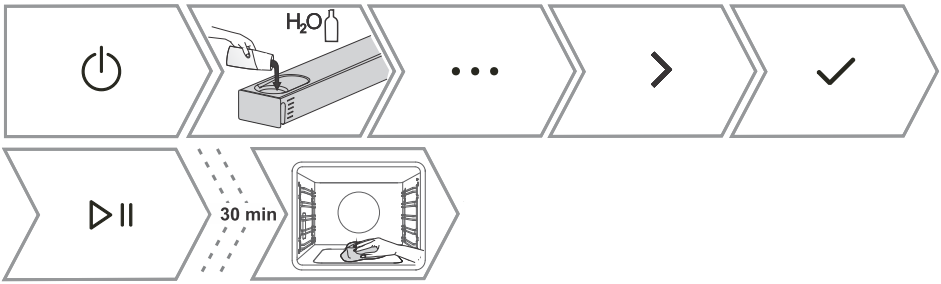
Для очистки передней панели прибора не используйте едкие, абразивные или агрессивные чистящие средства. Такие средства могут повредить поверхность, привести к появлению царапин или испортить внешний вид панели.

Очистка паром

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 **ОЧИСТКА ПАРОМ** дайте прибору полностью остыть.

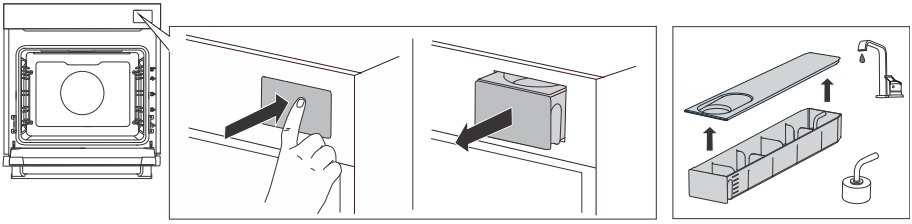


1.	Налейте воду в резервуар для воды.
2.	Включите прибор и выберите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **ОЧИСТКА**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю.
3.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите **ОЧИСТКА ПАРОМ**. Для подтверждения нажмите ✓
4.	Программа длится 30 минут. После завершения программы на дисплее отображается **КОНЕЦ**.
5.	После завершения программы 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

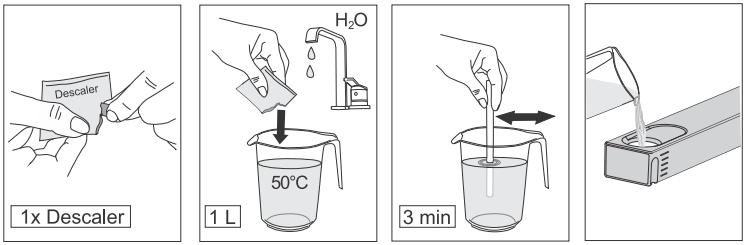
4.	Подающую трубку и фильтр мойте под проточной водой. Тщательно промывайте фильтр до полного удаления загрязнений. После очистки вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора.

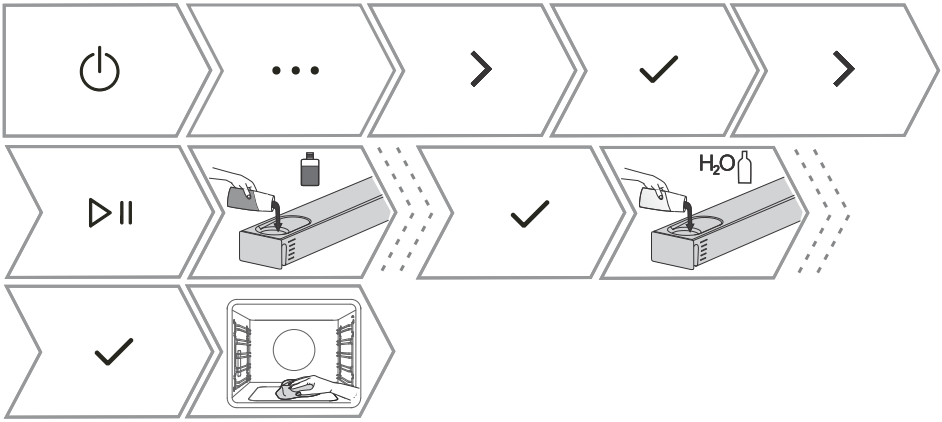
Очистка системы подачи воды

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 прибором, вы можете отменить очистку, нажав ⮌ . Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего прибор 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**



1.	Включите прибор и выберите ••• . Сенсорами 〈 и 〉 выберите **ОЧИСТКА**. Нажмите ✓ для подтверждения и перехода в подменю.
2.	Сенсорами 〈 и 〉 выберите **УДАЛЕНИЕ НАКИПИ**. Для подтверждения нажмите ✓
3.	Добавьте 1 литра средства для удаления накипи в резервуар для воды. Нажмите ✓ для подтверждения. Выполняется удаление накипи.
4.	Когда процесс завершится, на дисплее появится сообщение о завершении очистки от накипи. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания. Нажмите ✓ для подтверждения.
5.	После завершения ополаскивания на дисплее появится сообщение о завершении ополаскивания. Теперь можно очистить резервуар для воды и рабочую камеру.

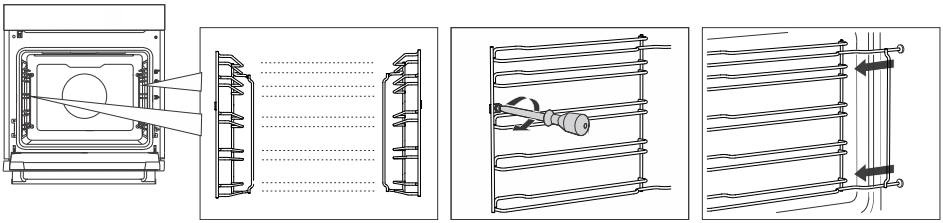
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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 и фиксированных телескопических направляющих

Для очистки направляющих используйте обычные чистящие средства.

Очистка и обслуживание



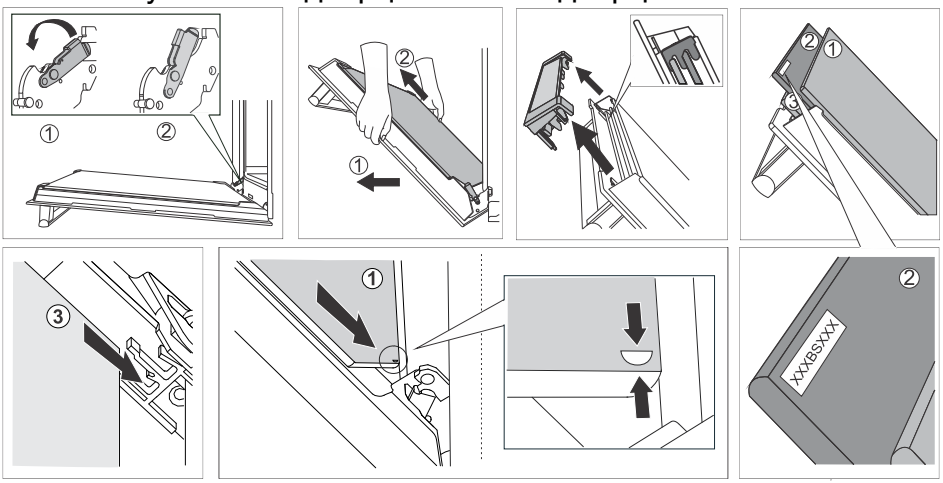
1.	Открутите винт с помощью отвертки (можно также использовать подходящую монету).
2.	Извлеките направляющие из отверстий на задней стенке.

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

ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

Снятие и установка дверцы и стекол дверцы



1.	Перед снятием сначала **полностью откройте дверцу**.
2.	Дверца духовки соединена с шарнирами с помощью специальных держателей, на которых имеются фиксаторы. Поднимите фиксаторы на 90° по направлению к дверце. Постепенно закрывайте дверцу до угла 45°, затем приподнимите дверцу и аккуратно снимите.
3.	Для **очистки стекол дверцы** изнутри сначала выньте их из дверцы. Выполните шаги с 1 по 4, чтобы снять стекла, при этом не снимайте дверцу, она должна остаться на месте.

Продолжение таблицы

4.	Снимите вентиляционную крышку. Для этого возьмите ее руками с левой и правой стороны, слегка потяните на себя и снимите.
5.	При извлечении стекла дверцы возьмитесь за верхний край стекла и аккуратно извлеките. Проделайте то же самое со вторым и третьим стеклом (в зависимости от модели). Выполняйте действия аккуратно и осторожно, чтобы не повредить стекло и другие детали духовки.
6.	Стекла устанавливаются в обратном порядке. Убедитесь, что стекла правильно выровнены и надежно закреплены, чтобы обеспечить правильную работу прибора. При установке убедитесь, что внутренние стекла повернуты правильной стороной. См. надпись на стекле.

Если дверца не открывается или не закрывается должным образом, проверьте правильность установки шарниров.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При снятии и установке дверцы открывайте оба фиксатора до упора. Это очень важно для предотвращения травм, так как шарниры дверцы имеют мощную пружину и могут сильно защелкнуться.

Плавное открывание и закрывание дверцы

(в зависимости от модели)

Дверца оборудована системой, которая предотвращает захлопывание дверцы, позволяя открывать и закрывать дверцу легко, тихо и плавно. Достаточно легко подтолкнуть дверцу (под углом до 15° относительно открытого положения дверцы), чтобы она самостоятельно и плавно закрылась.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если открывать или закрывать дверцу с усилием, то дверца откроется или закроется обычным способом во избежание поломки системы плавного закрывания.

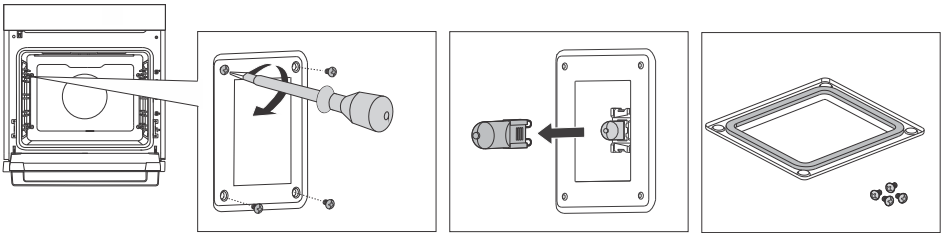
Замена лампочки освещения

Лампочка является расходным материалом, и гарантия на нее не распространяется. Перед заменой лампочки извлеките оборудование из рабочей камеры.
Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.

Прибор оснащен галогенной лампой.
Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности (G).

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.
При этом не повредите эмаль. Используйте защиту, чтобы не обжечься.



1.	Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.
2.	Замените перегоревшую лампочку (с левой и правой стороны) на новую.
ПРИМЕЧАНИЕ. На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке рабочей камеры.	

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

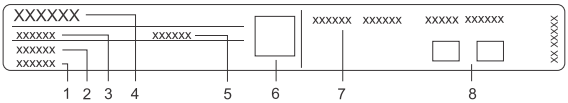
Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает внутреннее освещение прибора.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	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 Режим с термозондом, термозонд не подключен.	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.
Конденсат на внутреннем стекле дверцы.	Это нормально, когда вы готовите блюда с большим содержанием влаги, например, картофель или творожную запеканку. После завершения приготовления дайте стеклу остыть и затем протрите оставшиеся капли.
Дверца прибора пропускает пар.	Убедитесь, что уплотнитель дверцы правильно установлен в пазу дверцы. Если это не так, правильно установите уплотнитель.

Продолжение таблицы

Неисправность/ошибка	Возможная причина
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
Индикатор Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2412 ~ 2472 МГц
Макс. мощность излучения при передаче	19.99 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	3.26 dBi
Индикатор Bluetooth	
Диапазон частот	2402 ~ 2480 МГц
Мощность несущей	10,00 дБм
Класс излучения	F1D

ИНФОРМАЦИЯ!

В проекте используется графическая библиотека LVGL для графического интерфейса пользователя.

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

ВЫПЕКАНИЕ

Блюдо	Оборудование	Размещение форм	cm		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		60	3	130**	35-45	
			45	2	140	35-45	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	160-170	25-35	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		60	2,4	140	30-40	
			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	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	1	170-180***	70-90	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ							
тосты	решетка		60/45	5	макс.	5-15	
котлеты для бургеров [1)]	решетка + противень для сбора жира		60/45	4	макс.	30-45	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ							
Блюдо	Оборудование	 cm		 °C	 min	
Брокколи, свежая; один противень	Перфорированный глубокий противень	60/45	3	100	15-20	
Брокколи, свежая; 300 г	Перфорированный глубокий противень	60/45	3	100	12-15	
Горошек, замороженный; 2,5 кг	Перфорированный глубокий противень + противень для сбора жидкости	60/45	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

946700-a5