

Уважаемый покупатель!

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

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



# Инструкция по эксплуатации

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ

BO6PY4L1-42 OP8656S

**Благодарим Вас** за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой электрической встраиваемой духовкой.

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

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

[www.asko.com](http://www.asko.com) / < <http://www.asko.com> / >



важная информация



совет, примечание

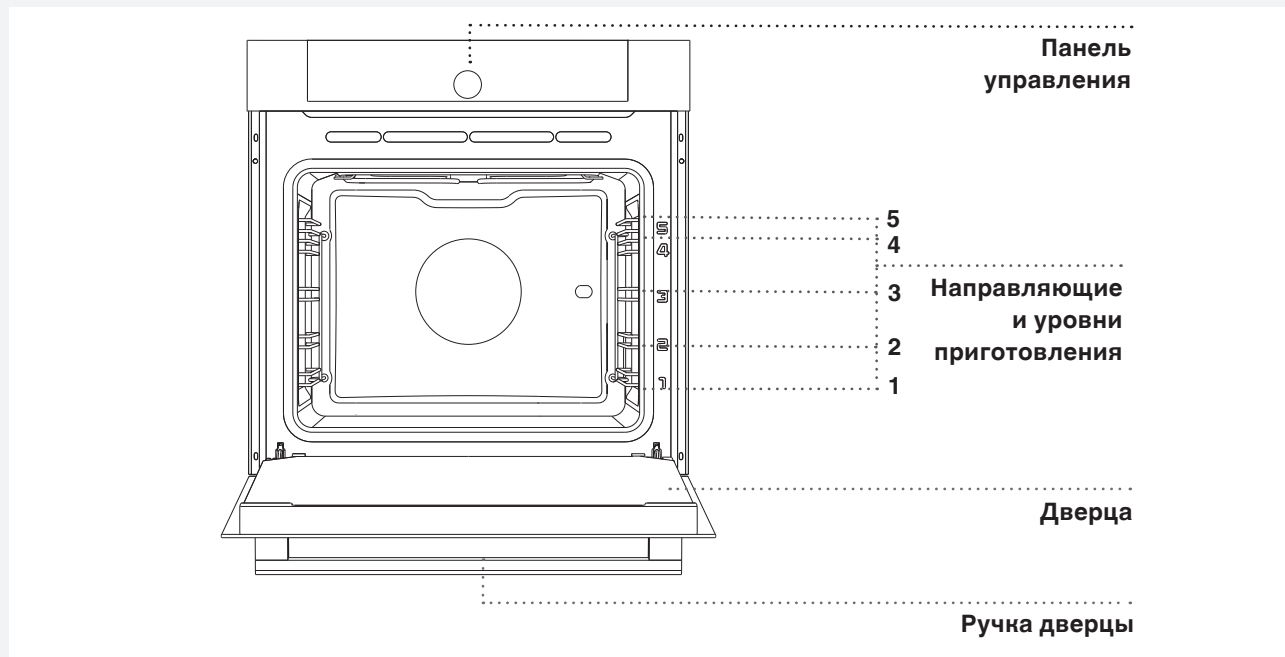
## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ<br>ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ<br>ОЧИСТКОЙ    | 4  |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                                                    | 4  |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                                                     | 7  |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ                                                     | 8  |
| ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА                                            | 9  |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ                                           | 10 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)                                          | 11 |
| ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ                                               | 11 |
| ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА<br>ПАРАМЕТРОВ | 12 |
| ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ                                             | 18 |
| ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И<br>ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА               | 18 |
| ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ                                         | 19 |
| ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ                                              | 21 |
| ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И<br>ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ                   | 22 |
| ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ                                                | 36 |
| СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ                                           | 36 |
| ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ                                        | 37 |
| СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ<br>НАПРАВЛЯЮЩИХ                              | 39 |
| ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ                                               | 40 |
| СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ                                     | 41 |
| СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ                                      | 42 |
| ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ                                             | 43 |
| ТАБЛИЦА ОШИБОК И<br>НЕИСПРАВНОСТЕЙ                                    | 44 |
| УТИЛИЗАЦИЯ                                                            | 45 |
| КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА                                                     | 46 |

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ

## (ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

|                 |                    |                            |          |
|-----------------|--------------------|----------------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | P <sub>nmax</sub> : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TYPE: XXXXXX    | 220V-240V, 50/60Hz |                            |          |
| ART. Nr:        |                    |                            |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                            |          |

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

### СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X ..... – Год производства (Год изготовления,  
..... последнее число из четырёх)

XX..... – Неделя в году

X ..... – Исполнение продукта

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

Произведено в Словении

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

### СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

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

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

### ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

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

### ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

### ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

### ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

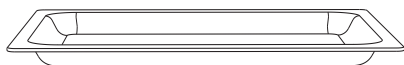
Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

## ОБОРУДОВАНИЕ



Перед включением пиролизической очистки извлеките из духовки все принадлежности и оборудование!

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

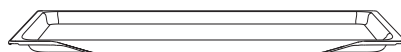


**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



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

**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.

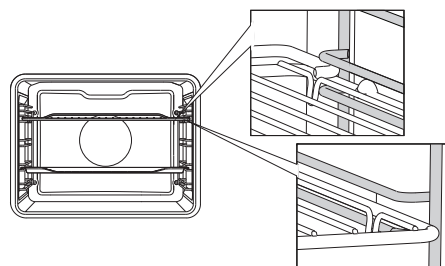


**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



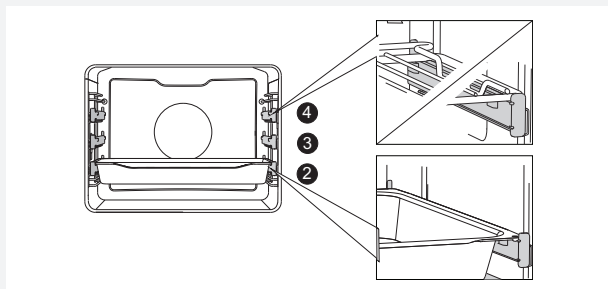
При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

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



Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

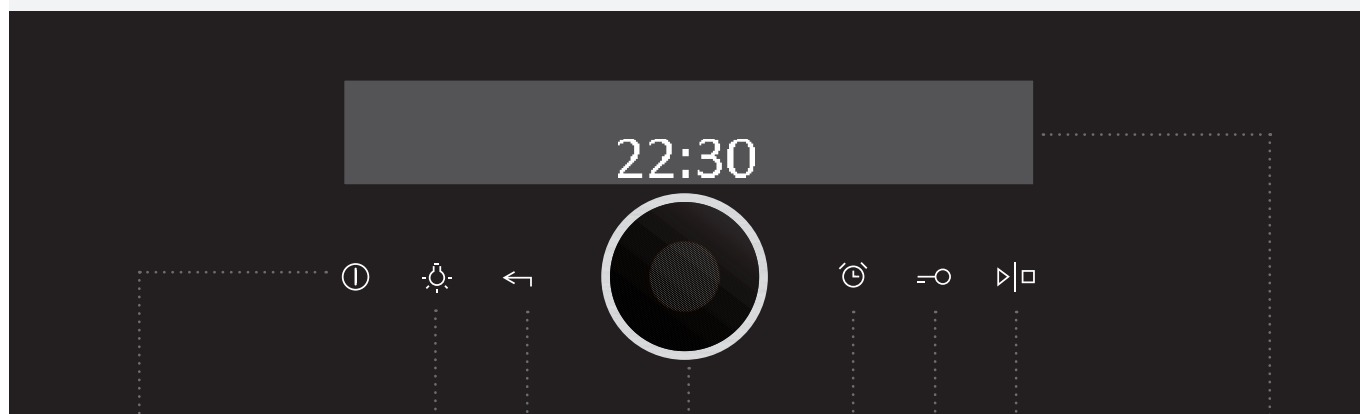


 Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**1** СЕНСОР  
ВКЛ./ВЫКЛ.

**2** СЕНСОР  
ВКЛ./ВЫКЛ.  
ВНУТРЕННЕГО  
ОСВЕЩЕНИЯ

**4** ПЕРЕКЛЮ-  
ЧАТЕЛЬ  
ВЫБОРА/  
ПОДТВЕРЖ-  
ДЕНИЯ НАСТРОЕК

**5** БУДИЛЬНИК/  
ЗВУКОВОЙ  
СИГНАЛ

**7** СЕНСОР  
СТАРТ/СТОП

Короткое  
нажатие: СТАРТ

Долгое нажатие  
во время работы:  
СТОП

**3** СЕНСОР  
НАЗАД

Короткое  
нажатие:  
возврат в  
предыдущее  
меню

Долгое нажатие:  
возврат в  
основное меню

Вращение  
переключателя:  
выбор настроек

Нажатие на  
переключатель:  
подтверждение  
настроек

**6** БУДИЛЬНИК/  
ЗВУКОВОЙ  
СИГНАЛ

**8** ДИСПЛЕЙ С  
ИНФОРМАЦИЕЙ  
О ВСЕХ  
ПАРАМЕТРАХ  
РАБОТЫ

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

### **ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

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

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

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

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

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

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

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

**Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.**

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

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

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

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

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



**Шарнир дверцы** при нагрузке может повредиться.

Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу.  
Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

## Безопасное использование прибора при пиролизической очистке

Перед включением пиролизической очистки извлеките из духовки решетку, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд и посуду, которая не входит в комплект духовки!

Во время процесса пиролизической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

Перед включением пиролизической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование данной функции!

Запрещается ставить любые предметы на дно духовки!

Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время процесса пиролизической очистки.

Опасность возгорания! Перед каждой пиролизической очисткой уберите из духовки крупные кусочки пищи и большие загрязнения.

Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролизической очистки!

Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали никакие предметы, так как это может помешать автоматической блокировке при выполнении пиролизической очистки.

Если во время пиролизической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы через 2 минуты прекратится, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть через 30 минут после возобновления подачи электроэнергии, даже если духовка успела остыть.

Во время пиролизической очистки не прикасайтесь к металлическим частям прибора.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки духовки и оборудование, пригодное для пиролизической очистки, могут изменить цвет и потускнеть.

## ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



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

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.

Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

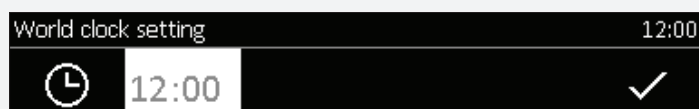
### ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

#### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

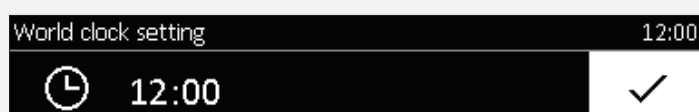
После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.

Установите текущее время.

 Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и подтвердите время, выбрав галочку.

 Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Программирование времени работы духовки»).

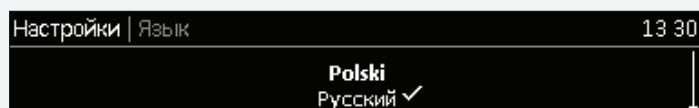
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

#### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

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

#### ВЫБОР ЯЗЫКА

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



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

На дисплее отобразится ОСНОВНОЕ МЕНЮ.

## ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ. Символ подсветится белым цветом. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.



Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



### Автоматический режим

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

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



### Быстрые рецепты

Данный режим предлагает набор блюд с предустановленными параметрами, которые при желании вы можете поменять.



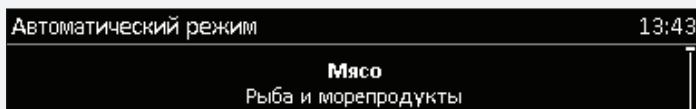
### Профессиональный режим

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

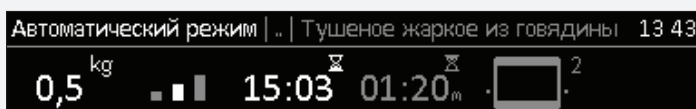
## А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим и Быстрые рецепты)



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите режим приготовления.



Выберите категорию (при Автоматическом режиме), затем вид блюда.



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

- Количество
- Степень запекания
- Отсрочка старта
- Продолжительность приготовления

💡 Если в **Автоматическом режиме** или **Быстрых рецептах** выбрать функцию «Продолжительность приготовления», духовка перейдет в Профессиональный режим.

### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Для некоторых блюд в Автоматическом режиме предусмотрена функция предварительного нагрева .

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

При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение «**Духовка разогрета.**» Установите блюдо в духовку. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

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

## В) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (Профессиональный режим)



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Профессиональный режим**.



Установите собственные основные параметры:  
– **предварительный нагрев**,  
– **режим нагрева**,  
– **температура в духовке**.

Остальные параметры:

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

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее горят все заданные параметры приготовления.

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

### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

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

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

При достижении заданной температуры, нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение «Духовка разогрета.» Установите блюдо в духовку. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

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

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

| РЕЖИМ                                                                               | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ПРЕДУСТАНОВ.<br>ТЕМ-РА, °C |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>РЕЖИМЫ ДУХОВКИ</b>                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |
|    | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b><br>Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.                                                                                                                                                                                                                               | 200                        |
|    | <b>НАГРЕВ СВЕРХУ</b><br>В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 150                        |
|    | <b>НАГРЕВ СНИЗУ</b><br>В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 160                        |
|    | <b>ГРИЛЬ</b><br>Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.                                                                                                                                                                                                                                                             | 240                        |
|    | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b><br>При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. | 240                        |
|  | <b>ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.<br>Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.                                                                                                                                 | 170                        |
|  | <b>НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b><br>Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.                                                                                                                        | 200                        |
|  | <b>3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b><br>Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.                                                                                                                                                          | 180                        |
|  | <b>ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ <sup>1)</sup></b><br>Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления.<br>Используется для приготовления мяса и выпечки.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 180                        |
|  | <b>НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 180                        |
|  | <b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА</b><br>Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.                                                                                                                                                                                                                                | 180                        |

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

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим можно запрограммировать **продолжительность приготовления**.



Продолжительность приготовления

Отсрочка старта



### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка. Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод. В соответствии с этим выводится время конца приготовления. Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления. Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, установите время функции на 0.



### Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления). Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

#### ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

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

Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).

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



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

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



## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

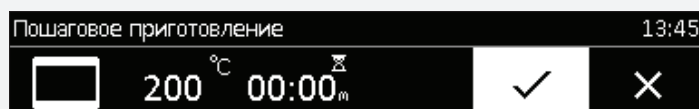


В меню Профессиональный режим можно выбрать режим **Пошаговое приготовление**.



Установите:  
шаг 2,  
шаг 3.

💡 Первый шаг создается при установке любой функции, программирующей время работы духовки.



Первый шаг создается при установке любой функции, программирующей время работы духовки.

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

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

### ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

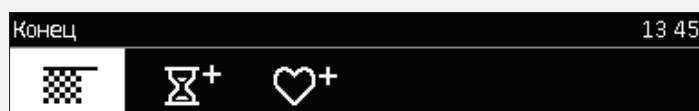
Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ. Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



### ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Чтобы приостановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТОП.



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



#### Конец

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



#### Увеличить время работы

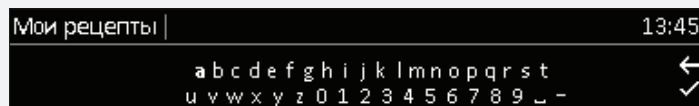
Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).



#### Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

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

## СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

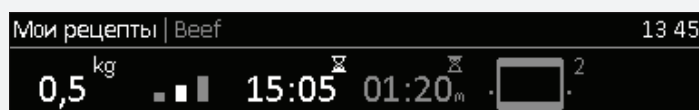


Нажмите на иконку Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ подтвердите название программы.



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

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



Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

## ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



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



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

**Р**

### Пиролитическая очистка

Эта функция предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры (прибл. 460°C), жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел. После того как программа завершится, подождите, пока духовка остынет, и протрите ее внутри влажной тряпкой. См. раздел «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

**\*🔥**

### Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).

В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и конца размораживания.

По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

**»SSS**

### Быстрый нагрев духовки

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.

После достижения установленной температуры функция выключается, духовка готова к дальнейшей работе с заданными параметрами приготовления.



### Подогрев

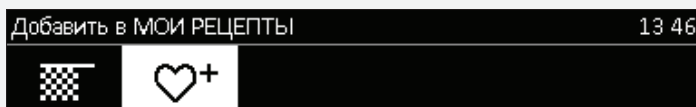
Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.



### Подогрев посуды

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

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



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



### ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

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

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



### ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора. После завершения приготовления освещение горит 1 минуту. Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.



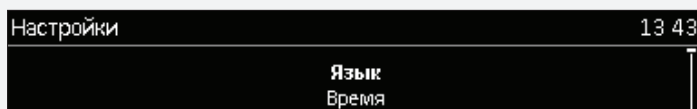
### БУДИЛЬНИК

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

## ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



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



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

### ЯЗЫК

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

### ВРЕМЯ

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного (более чем на неделю) отключения от электропитания. Установите время. Затем в поле **ЧАСЫ** выберите, как будет выводиться время на дисплее, в виде электронных или аналоговых часов.

### ЗВУК

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

В данном меню устанавливается **громкость звуков**.

### ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:

**Яркость**,

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

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

В данном меню устанавливается:

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

### ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

Заводские настройки.



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

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

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

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

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

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

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

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

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

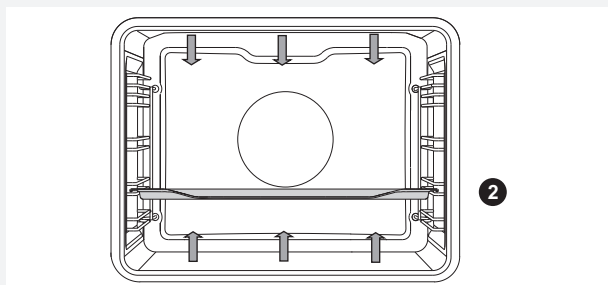
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

### КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

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

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

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок. Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

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

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



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

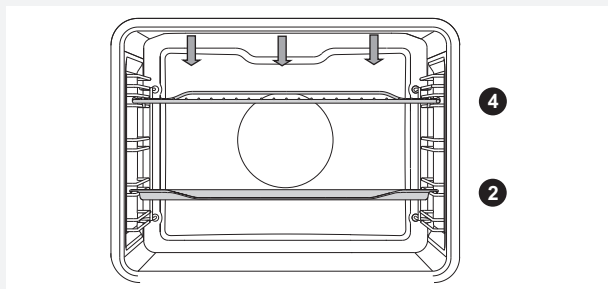


## БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

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



### Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.

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

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

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

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

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

### Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

| Продукты                 | Вес (г)      | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|--------------------------|--------------|---------------------|------------------|----------------------------|
| <b>МЯСО</b>              |              |                     |                  |                            |
| Бифштексы, с кровью      | 180 г/порция | 4                   | 240              | 20-25                      |
| Отбивные из свиной шейки | 150 г/порция | 4                   | 240              | 25-30                      |
| Натуральные отбивные     | 280 г/порция | 4                   | 240              | 30-35                      |
| Колбаски гриль           | 70 г/порция  | 4                   | 240              | 20-25                      |
| <b>ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ</b>  |              |                     |                  |                            |
| Тост                     | /            | 4                   | 240              | 5-10                       |
| Бутерброды               | /            | 4                   | 240              | 5-10                       |

### Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

| Продукты                 | Вес (г)      | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|--------------------------|--------------|---------------------|------------------|----------------------------|
| <b>МЯСО</b>              |              |                     |                  |                            |
| Бифштексы, с кровью      | 180 г/порция | 4                   | 240              | 10-15                      |
| Бифштексы, прожаренные   | 180 г/порция | 4                   | 240              | 15-20                      |
| Отбивные из свиной шейки | 150 г/порция | 4                   | 240              | 15-20                      |
| Натуральные отбивные     | 280 г/порция | 4                   | 240              | 20-25                      |
| Эскалоп из телятины      | 140 г/порция | 4                   | 240              | 15-20                      |
| Колбаски гриль           | 70 г/порция  | 4                   | 240              | 10-20                      |
| Мясной хлеб (Леберкезе)  | 150 г/порция | 4                   | 240              | 15-20                      |
| <b>РЫБА</b>              |              |                     |                  |                            |
| Стейки из лосося         | 200г/порция  | 4                   | 240              | 15-20                      |
| <b>ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ</b>  |              |                     |                  |                            |
| 6 кусков хлеба           | /            | 4                   | 240              | 1-4                        |
| Бутерброды               | /            | 4                   | 240              | 2-5                        |

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

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



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

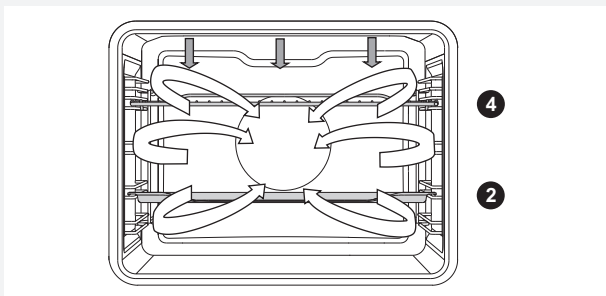
### ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.

Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.



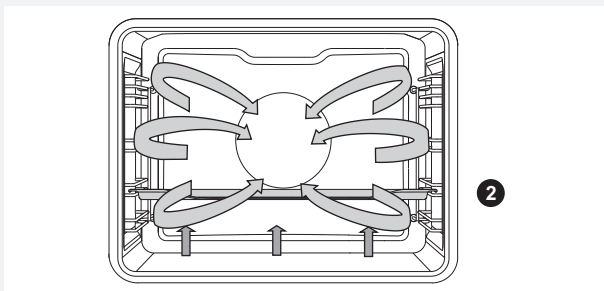
| Продукты        | Вес (г)      | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|-----------------|--------------|---------------------|------------------|----------------------------|
| <b>МЯСО</b>     |              |                     |                  |               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

### НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

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

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

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

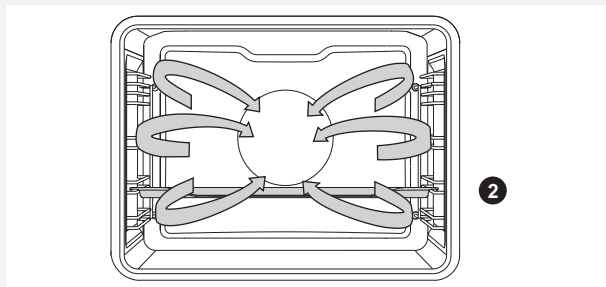


| Продукты                              | Руководство<br>(внизу) | Температура<br>(°C) | Время приготовления<br>(мин.) |
|---------------------------------------|------------------------|---------------------|-------------------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                        |                 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

### 360° ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

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

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

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

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

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

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

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

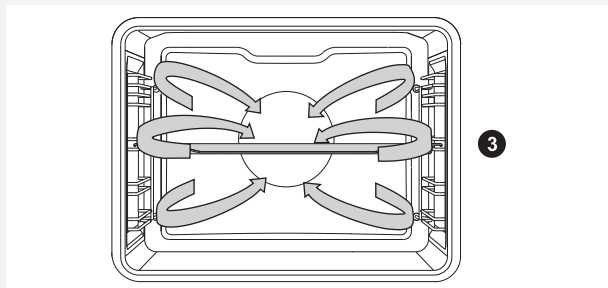


Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

## ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



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



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

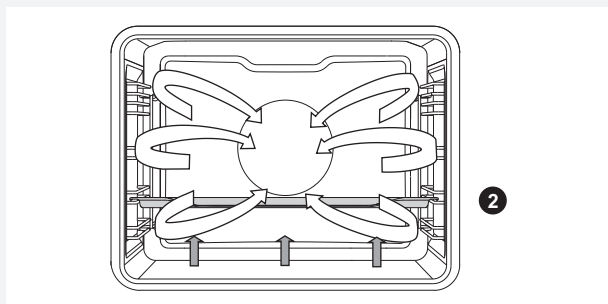


Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

## НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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



## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

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

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

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

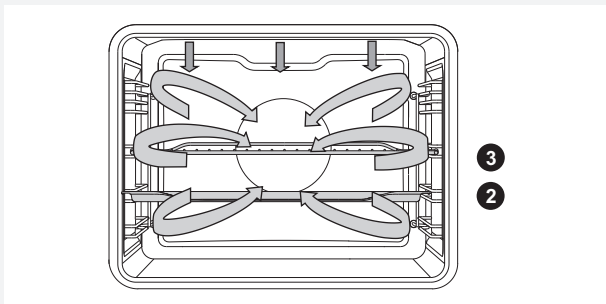
| Продукты                  | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовления (мин) | Температура, после закипания - появления пузырьков | Время выдержки в выключенной духовке (мин) |
|---------------------------|---------------------|------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|----------------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



## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



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



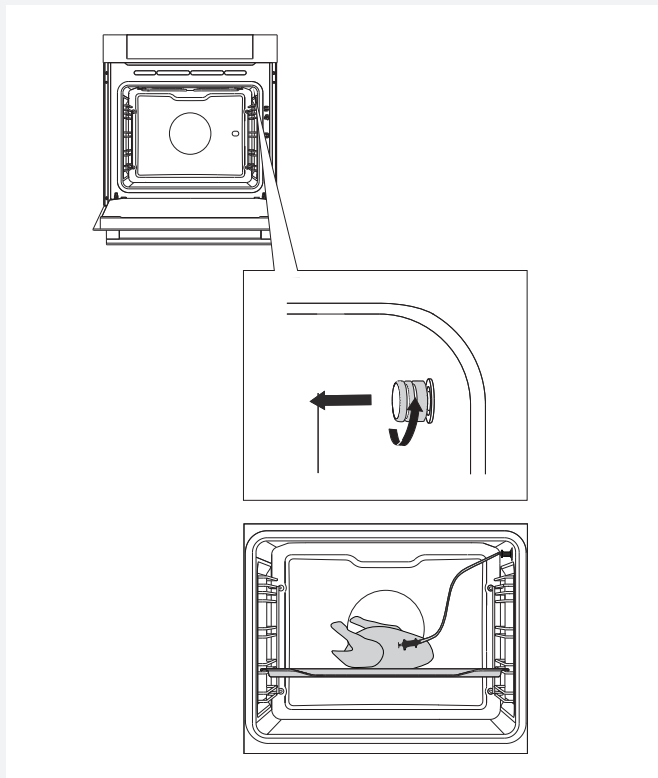
При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 3-й уровень. Под решетку на 2-й уровень установите противень для сбора жира. При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 2-й уровень направляющих.

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

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

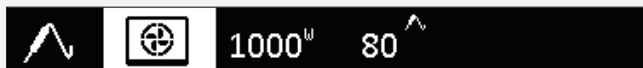
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА (в некоторых моделях)

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



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

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



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

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

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

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

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

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.



Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!

После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

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

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

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



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

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

### Алюминиевые поверхности

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

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

### Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

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

### Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

Переключатели, ручку дверцы, наклейки и заводскую табличку запрещается очищать абразивными чистящими средствами, спиртосодержащими средствами и спиртом.

Для очистки этих поверхностей и деталей используйте мягкую тряпку и жидкое чистящее средство, чтобы не повредить поверхности.

Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



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

### СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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

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

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

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

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

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

## ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

При обычном использовании духовки рекомендуется запускать пиролизическую очистку один раз в месяц, чтобы стенки духовки оставались чистыми, без загрязнений и жира.

После пиролизической очистки поверхности вокруг дверцы могут незначительно потускнеть. Чтобы вернуть цвет протрите их губкой с добавлением небольшого количества моющего средства.

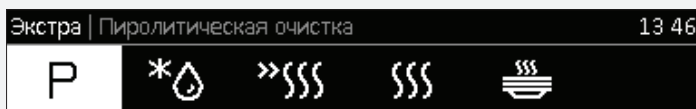
Протрите духовку и принадлежности, пригодные для пиролизической очистки, влажной тряпкой!  
Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время пиролизической очистки.  
**Опасность пожара!**



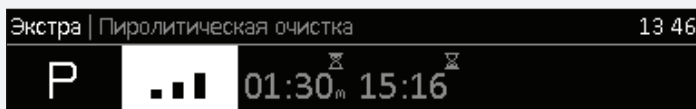
Перед пиролизической очисткой дайте духовке остыть и извлеките из нее все оборудование, включая телескопические направляющие!

\* В зависимости от модели

Если в комплект духовки входят съемные направляющие, перед пиролизической очисткой установите их вместо телескопических направляющих.



В основном меню войдите в меню **Экстра** и выберите символ P (пиролиз).



Выберите степень очистки.

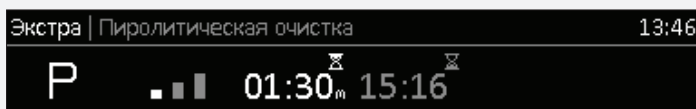
Легкая: прибл. 90 минут

Средняя: прибл. 120 минут

Интенсивная: прибл. 150 минут



Вы можете выбирать только степень очистки, время очистки устанавливается автоматически и зависит от степени очистки.



Через некоторое время после начала пиролизической очистки (когда температура достигнет 250°C) для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически заблокируется. При пиролизической очистке в помещении может появиться неприятный запах.

После завершения пиролизической очистки на дисплее появится сообщение **«Пиролизическая очистка завершена»**.

После того как пока духовка остынет, протрите ее внутри влажной тканью или мягкой неабразивной губкой. Очистите дверцу и поверхность духовки вокруг уплотнителя. Уплотнитель нельзя тереть!



Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролизической очистки! Это приведет к прерыванию программы. Опасность ожогов!

**ОДНОВРЕМЕННАЯ ОЧИСТКА ПИРОЛИТИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ** (в зависимости от модели)

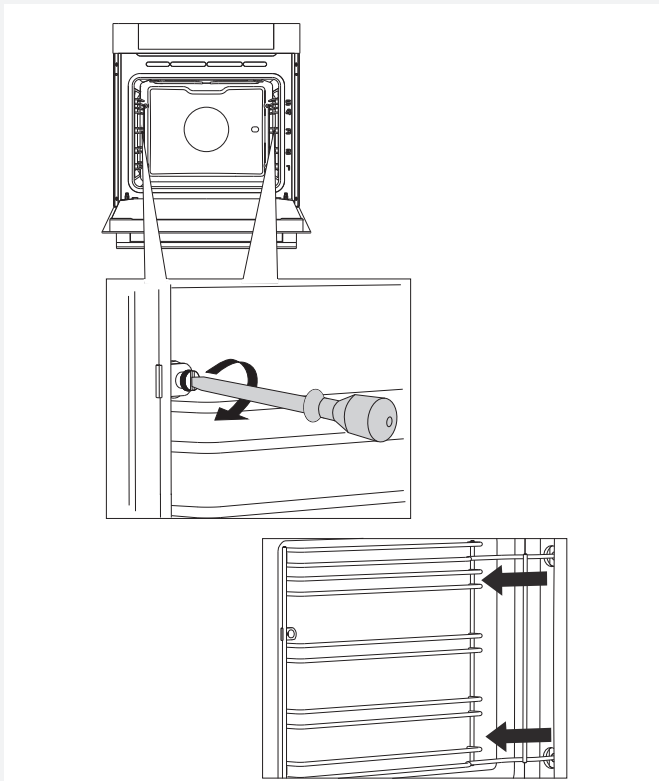
С помощью пиролиза можно периодически очищать пиролизические противни, поставляемые в комплекте (см. раздел «Оборудование»). После использования вымойте противни горячей водой и жидким моющим средством, вытрите и установите на 2-й или 3-й уровень. На нижнем уровне устанавливать противни запрещается!

В результате пиролизической очистки внутренние стенки духовки и противни могут изменить цвет и потускнеть.

При одновременной пиролизической очистке оборудования дно духовки может быть очищено не полностью.

## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**1** Открутите винт с помощью отвертки.

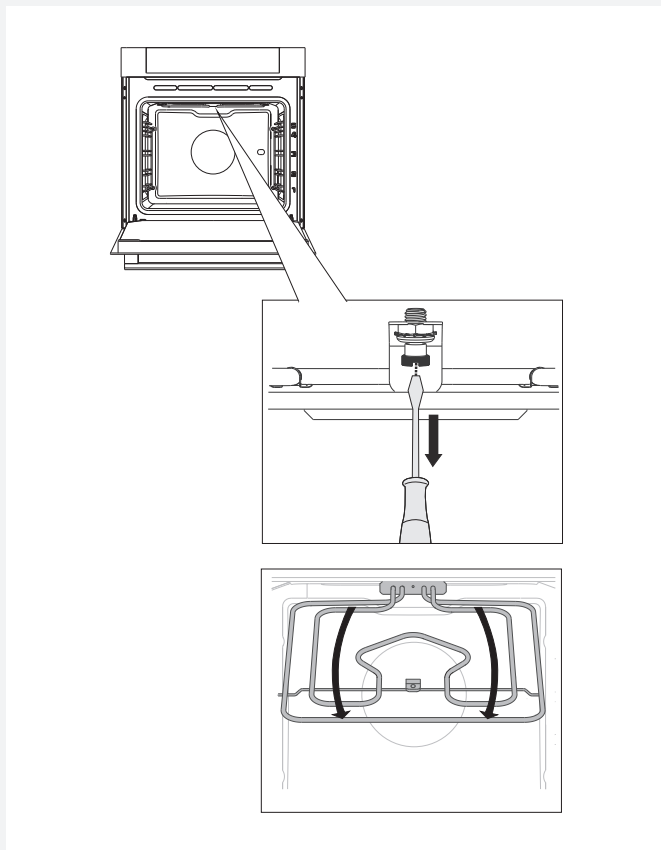
**2** Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



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

## ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

Чтобы облегчить очистку потолка, духовки оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



**1** Чтобы освободить верхние нагреватели, открутите винт в передней части потолка духовки.

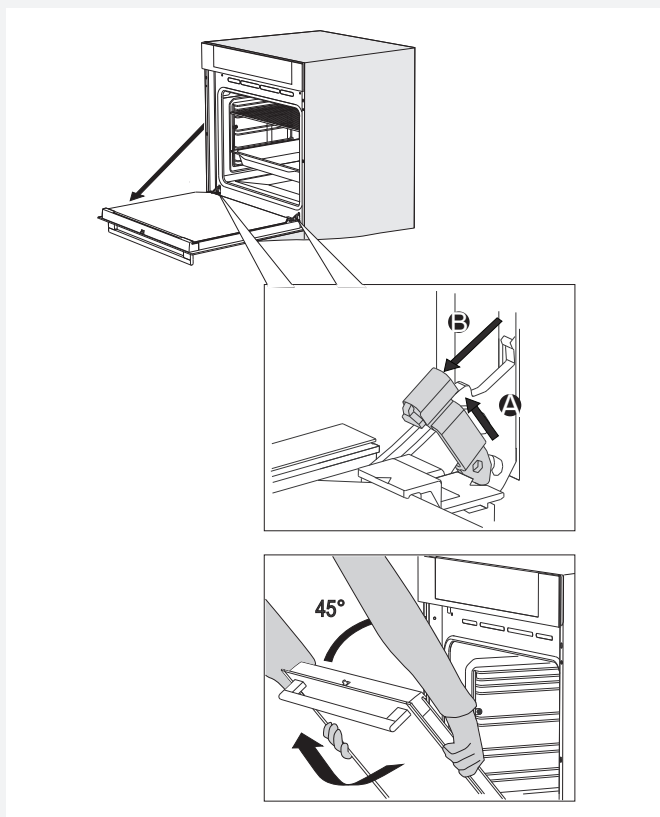
 Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки. Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!



## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



**1** Полностью откройте дверцу духовки.

**2** Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.

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

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



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

### ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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

### ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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



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

### МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

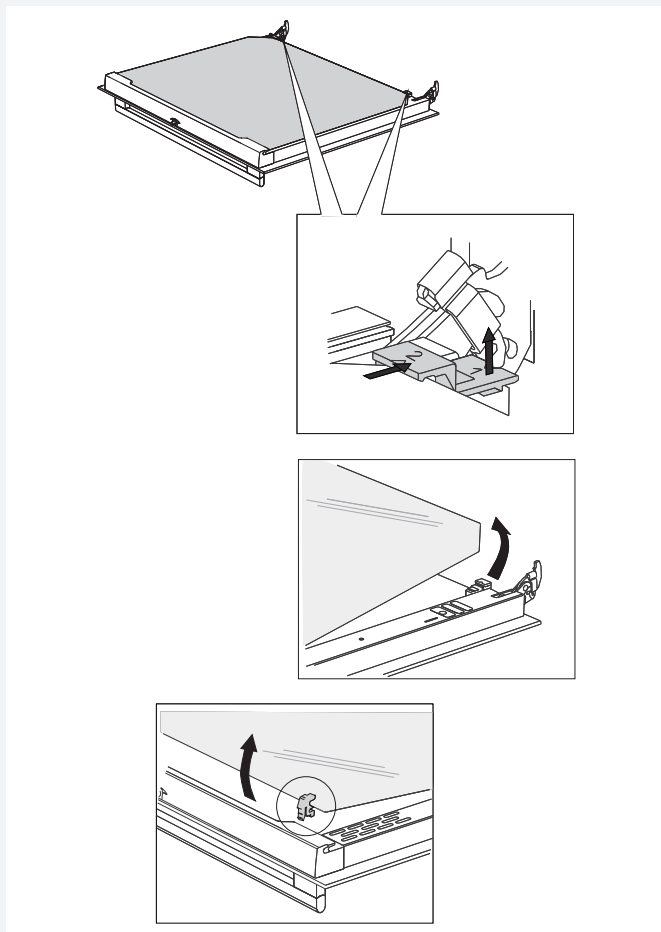
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

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



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

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

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



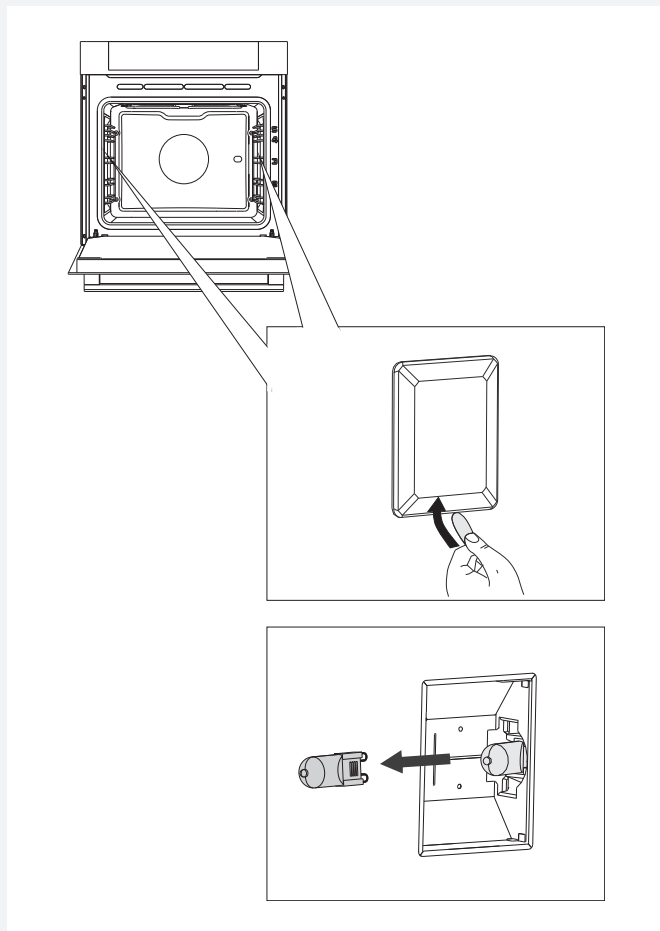
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совеститься.

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



**1** С помощью отвертки снимите крышку.

**2** Замените перегоревшую лампочку новой.

 Используйте защиту, чтобы не обжечься.

## ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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



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

## УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать

на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

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

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

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

## КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

### Стандартное выпекание

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

## Гриль

| Блюдо            | Оборудова-<br>ние                        | Руководство<br>(внизу) | Температура<br>(°C) | Время приго-<br>товления<br>(мин) | Сисиема                                                                             |
|------------------|------------------------------------------|------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тост             | Решетка                                  | 5                      | 230 *               | 0:30 - 2:30                       |  |
| Рубленая котлета | Решетка +<br>противень для<br>сбора жира | 4                      | 230 *               | 25-35 **                          |  |

\*предварительный разогрев 10 мин. Не использовать

\*\* Перевернуть после 2/3 часа запекания

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

 **ASKO**

**EAC**

