

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

B04SM3L1-77 OM8456/S

**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 компактной духовкой с функцией микроволновой печи.

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

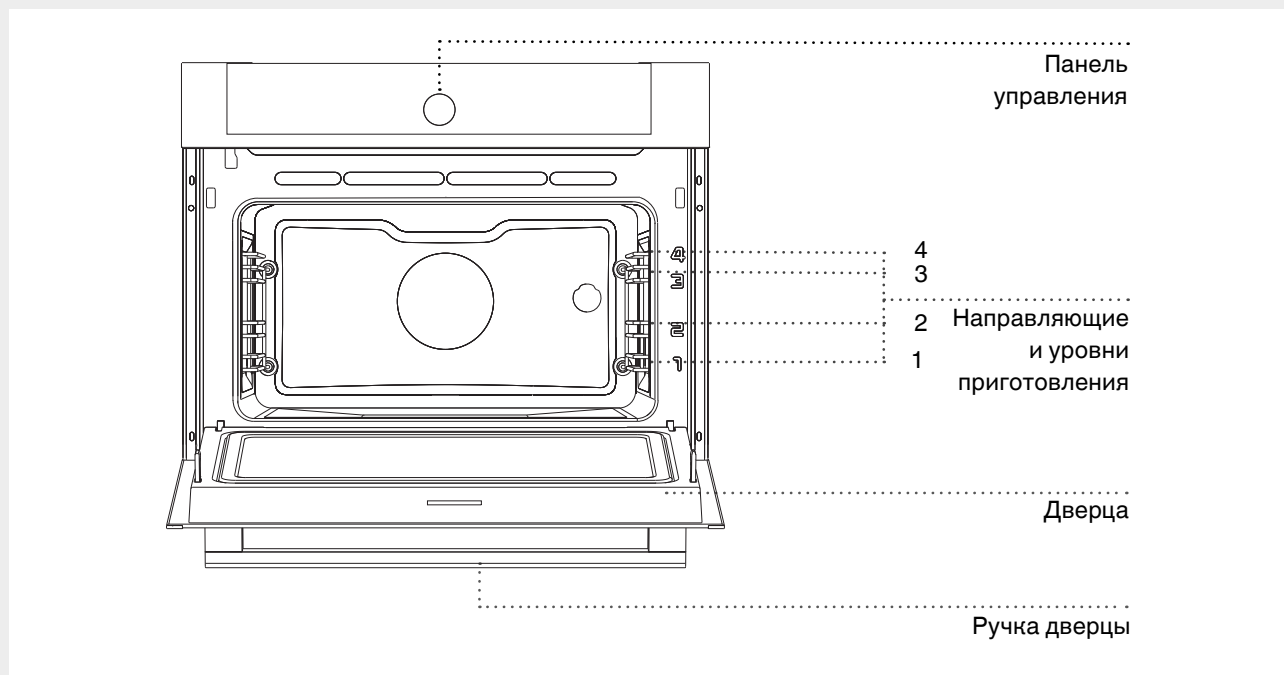
## СОДЕРЖАНИЕ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА	9
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1–6)	11
ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	11
ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ	12
ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	17
ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	18
ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ	20
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	21
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	25
СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ	25
ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN	26
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ	27
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ	28
ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	29
УТИЛИЗАЦИЯ	30
КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	31

# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

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

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых микроволновых печей. 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> : 3.1 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

### СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X ..... – Год производства (Год изготовления)

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 четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

### ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают микроволны и снова включают их после закрывания дверцы.

### ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

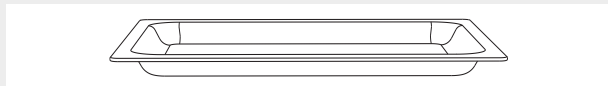
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

### ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

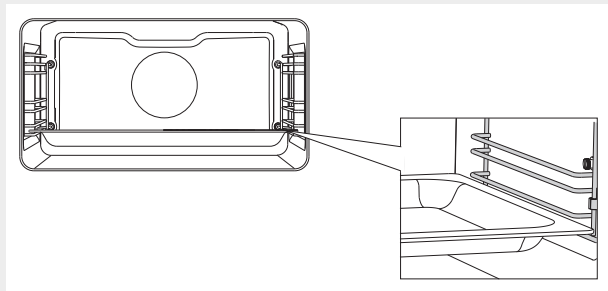
Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре рабочей камеры).

## ОБОРУДОВАНИЕ

**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для микроволнового приготовления, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



При съемных направляющих вставляйте противень точно между двумя прутками одного уровня.



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## 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!

**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 прибора.

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

**Не выстилайте рабочую камеру** 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 микроволновой печи

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если прибор оборудован комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается пользоваться прибором без присмотра взрослых из-за высоких температур в рабочей камере.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, может производить только специалист сервисного центра.

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

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

**Прибор предназначен для использования в домашнем** хозяйстве и подобных объектах, а именно:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
- семейные крестьянские хозяйства,
- комнаты в гостиницах, отелях и других объектах проживания,
- гостиничные объекты, предлагающие проживание типа «номер с завтраком».

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, а также подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

**Используйте оборудование,** подходящее для микроволнового приготовления.

**Нагревайте продукты** в пластиковой и бумажной посуде/упаковке только под присмотром, так как такая посуда/упаковка может воспламениться.

**При нагреве напитков** в микроволновой печи происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительном сотрясении посуды, в которую налита жидкость, поэтому осторожно обращайтесь с посудой с нагретой жидкостью.

При **подогреве детского питания** в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешайте и проверьте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

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

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

**При извлечении посуды** пользуйтесь кухонными рукавицами. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

**Используйте** посуду, пригодную для микроволнового приготовления. Посуда из металла и с золотыми и серебристыми декоративными элементами не подходит для использования в микроволновой печи.

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

**Не используйте** фарфоровую, керамическую и глиняную посуду, на стенках которой могут быть маленькие дырочки и стенки которой не покрыты глазурью. При проникновении влаги в эти пустоты при нагреве посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

**Следуйте указаниям** по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

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



**При приготовлении в режиме микроволн**

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

**Регулярно очищайте микроволновую печь.**

Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

**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.

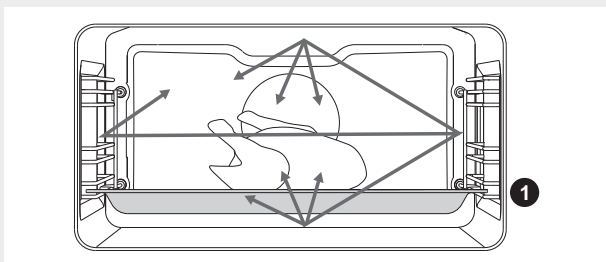
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

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

### КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

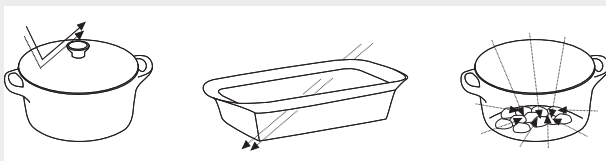
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота такого излучения в области 2450 МГц.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:

- они отражаются металлом,
- проникают сквозь другие материалы,
- поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы начинают двигаться с большой скоростью, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреванию продукта.

Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции — распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.




При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую духовку.

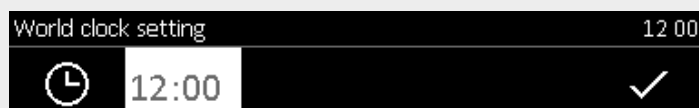
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1–6)

### ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

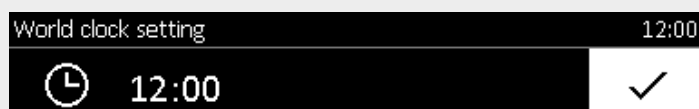
#### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Подтвердите время нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

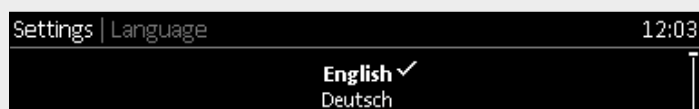
 Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»). Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически 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 и степени запекания. 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.



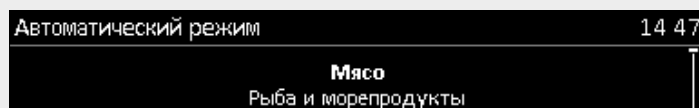
### **Микроволны**

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.

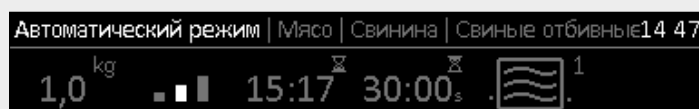
## А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим и Быстрые рецепты)



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите режим приготовления.



Выберите категорию, 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», печь перейдет в Профессиональный режим.

💡 При микроволновом приготовлении невозможно запрограммировать отсрочку старта.

## В) МИКРОВОЛНЫ



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Микроволны**.



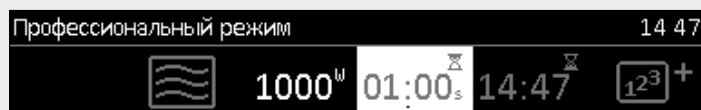
Установите собственные основные параметры:  
– **мощность микроволн**,  
– **продолжительность приготовления**.

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее начнется отсчет времени и отобразятся установленные параметры.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.</li><li>Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление свежих и замороженных овощей.</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Растапливание шоколада.</li><li>Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях.</li><li>Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре.</li><li>Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Размораживание выпечки с кремом.</li></ul>

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПЕЧИ



В меню Микроволны можно запрограммировать **продолжительность приготовления**.

### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать печь.

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 печи, установите время функции на 0.

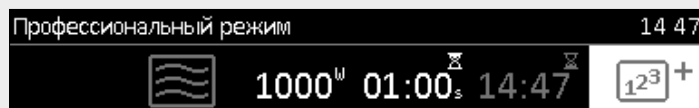


По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

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 Микроволны можно выбрать режим **Пошаговое приготовление**.



Установите:  
шаг 2,  
шаг 3.

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



Подтвердите установки, выбрав ГАЛОЧКУ.

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

💡 Если во время работы печи 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.

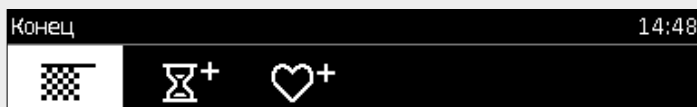
Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



### 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**

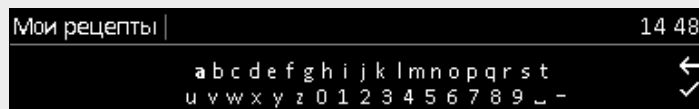
Вы можете продлить работу программы, установив новое время программы (см. раздел «Программирование времени работы печи»).



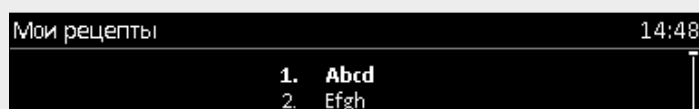
#### **Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ**

Сохраните заданные параметры в памяти печи и используйте их снова в следующий раз (см. раздел «Сохранение собственной программы»).

## СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

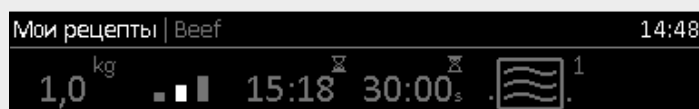


Нажмите на иконку . Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ подтвердите название программы.



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

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



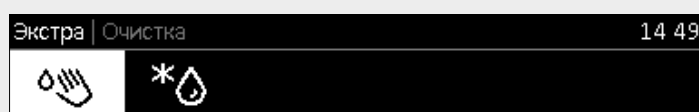
Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Подтвердите, нажмите на сенсор СТАРТ, и печь начнет работу.

## 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.



### Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок рабочей камеры. В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках рабочей камеры размякнут, и их можно будет протереть влажной тряпкой. Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите печь. 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 время размораживания.

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

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

Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

14 49



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



### ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

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



Если включить блокировку при выключенной функции, программирующей время работы печи (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы печи, 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 печи. Будильник не отключает печь.

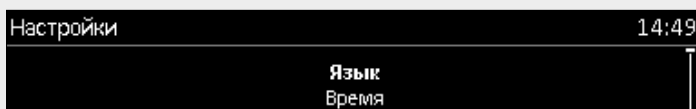
Будильник включается нажатием на сенсор. Максимальное время функции составляет 10 часов.

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, должна быть выключена функция, программирующая время работы печи (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 РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

В данном меню устанавливается:

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

### 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.

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

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

## РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН

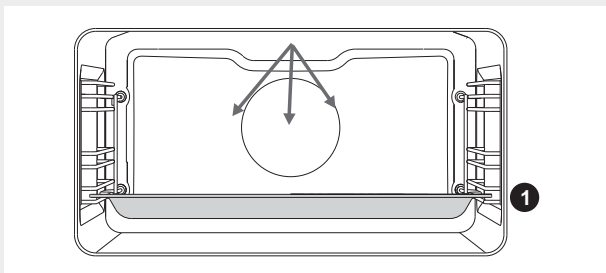
### МИКРОВОЛНЫС



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

Уровни мощности: 90, 180, 360, 600, 750 и 1000 Вт.

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.



### Приготовление замороженных продуктов

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Мясной рулет	1000	850	35-40
Цыпленок	1500	600	52-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55

### Приготовление свежих овощей

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Баклажаны	500	1000	5-8
Кабачки	500	1000	5-8
Морковь	500	1000	7-10
Лук	200	1000	2-4
Стручковая фасоль	500	750	10-15
Брокколи	1000	750	15-18
Болгарский перец	500	1000	3-5
Цветная капуста	1000	750	17-20
Порей	200	1000	9-12
Брюссельская капуста	500	1000	9-12
Шампиньоны	500	1000	10-14
Спаржа	500	750	5-8
Горох*	500	650	15-20
Капуста	500	1000	10-14

### Варка круп и макарон

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Рис	250	1000	14-16
Макароны**	250	1000	11-13
Цельнозерновые макароны*	250	1000	11-13
Овсяные хлопья	500	1000	7-9
Бурый рис***	200	750	31-33
Ризотто**	200	750	19-21
Кускус***	200	1000	2-4
Полента***	200	1000	6-8
Пшено***	200	1000	9-11

Готовится в воде в соотношении 1:2.

\*\* Вода в соотношении 1:2.

\*\*\* Вода в соотношении 1:3

### Подогрев блюд и напитков

Продукт	Вес/объем, г/дл	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Вода	2 dl	1000	1-2
Кофе	2 dl	1000	1-2
Глинтвейн	2 dl	1000	1-2
Молоко	2 dl	1000	1-1,5
Гарнир	500 g	600	1,5-2
Соус	500 g	600	3-5
Суп жидкий/густой	5 dl	750	5-7
Попкорн	90 g	1000	5-7
Детская бутылочка	2dl	350	3-4
Детское питание	4 dl	180	2

### Мясо

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Куриные бедрашки	500	600	15-20
Куриные крылышки	500	600	15-20
Тефтели	1000	1000	10-15
Свинная отбивная	500	750	30-35
Цыпленок в соусе	500	1000	8-13
Стейки	500	1000	8-12
Цыпленок целиком	1500	600	50-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55
Мясной рулет	700	750	35-40

### Десерты

Продукт	Стаканчики	Мощность, Вт	Время пригот., мин.
Шоколадное суфле	6 стаканчиков	360	7-9
Творожная запеканка	стеклянный противень	600-750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750-850	10-15
Яичный крем	стеклянный противень	600	20



## 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.

### Дверца

Дверца прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее устройство.

### СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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

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

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

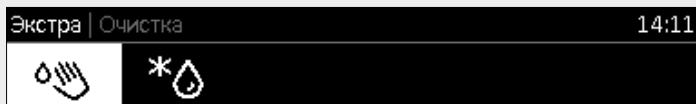
Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

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

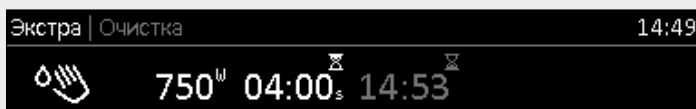
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

## ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN


В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

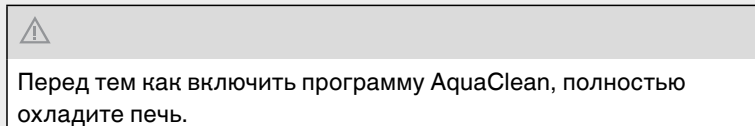


В основном меню войдите в меню **Экстра** и выберите функцию AquaClean.



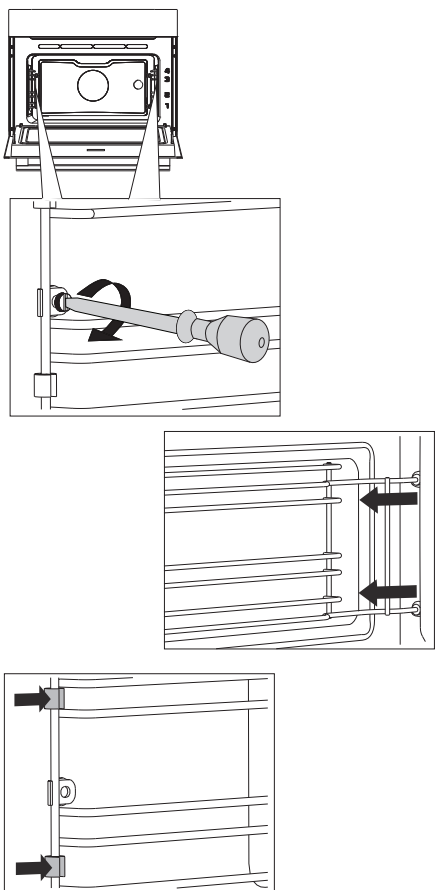
Нажмите на сенсор СТАРТ.

 Через 30 минут загрязнения на стенках рабочей камеры размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.



## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**1** Открутите винты с помощью отвертки.

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

Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.



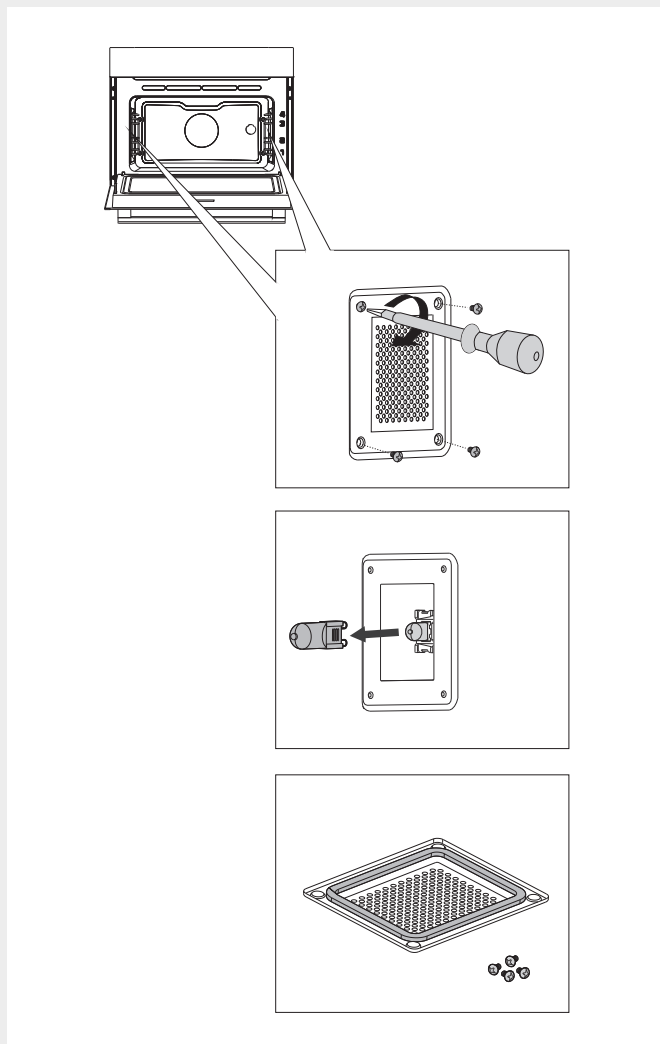
После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки). Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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


Для замены вам потребуется крестовая отвертка.


Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



**1** Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.

**2** Замените перегоревшую лампочку новой.

 Используйте защиту, чтобы не обжечься.

 На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.



После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами (с помощью отвертки), иначе в духовке может появиться искрение.

## 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. * 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. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.

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.

### Микроволны

Блюдо	Примечание	Уровень (снизу)	Мощность, Вт	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Яичный крем		1	600			20
Бисквитное тесто		1	1000			5-6
Мясной рулет		1	600			25
Картофель, запеченный под сыром		1	360		190	25-30
Торт		1	180		180	25
Размораживание фарша		1	90 Вт* (автомат. программа)			21:30

\* Предварительный нагрев 10 минут.



Swedish quality since 1950



459771