ASKO





Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

OCS8664A / BO6SA2S3-42
OCS8664B / BO6SA2S3-42
OCS8664S / BO6SA2S3-42
OCS8664A1 / BO6SA2S3-42
OCS8464A / BO4CS2S3-42
OCS8464B / BO4CS2S3-42
OCS8464S / BO4CS2S3-42
OCS8464A1 / BO4CS2S3-42

RU Руководство по эксплуатации RU 3 - RU 34

Используемые пиктограммы


Важная информация


Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о духовом шкафе

Введение 4
Описание прибора 5
Направляющие / Телескопические направляющие 5
Принадлежности 6
Дверца 7
Охлаждающий вентилятор 7
Панель управления 8
Основное назначение панели управления 9

Первое использование

Подготовка к первому использованию 11
Описание ручек и кнопок 13

Использование

Описание основных функций 15
Описание дополнительных функций 16
Меню со значком «плюс» 21
Функция пара 22

Эксплуатация

Использование функций приготовления 24
Термозонд 25

Настройки

Меню настроек 26

Техническое обслуживание

Очистка устройства 27
Функция очистки (очистка паром) 27
Очистка фильтра резервуара для воды 28
Снятие и очистка направляющих 29
Замена лампы в духовке 29
Снятие и установка дверцы духового шкафа 30

Неисправности

Общая информация 32

Экологические аспекты

Утилизация прибора и упаковки 34

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

Введение

Благодарим вас за выбор этого духового шкафа. Он отличается простотой и максимальным удобством эксплуатации.

В настоящем руководстве содержатся рекомендации по максимально эффективной эксплуатации духового шкафа. Помимо сведений об эксплуатации прибора в руководстве содержится информация общего характера, которая может оказаться полезной.

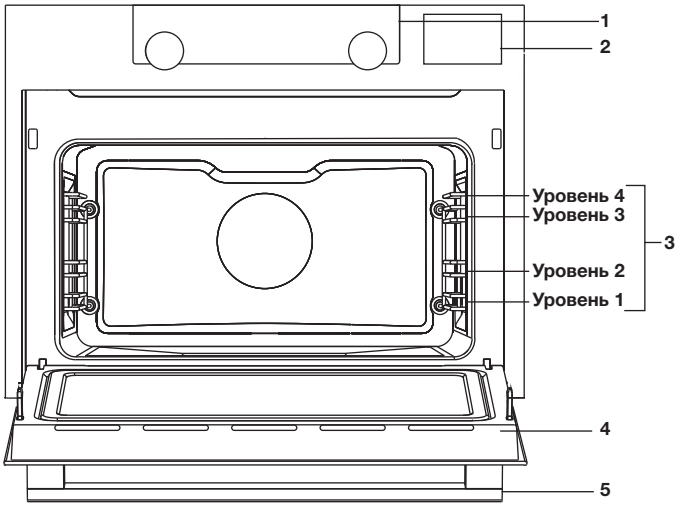
Перед использованием электроприбора внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Внимательно ознакомьтесь с руководством перед эксплуатацией прибора и храните руководство в надежном месте для дальнейшего использования.

Инструкции по установке поставляются отдельно.

Описание прибора

1. Панель управления
2. Крышка резервуара для воды
   Нажмите, чтобы открыть!
3. Уровни духового шкафа
4. Дверца духового шкафа
5. Ручка дверцы



Направляющие / Телескопические направляющие

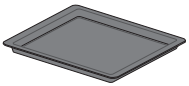
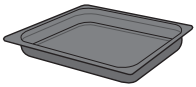
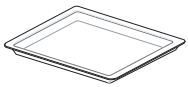
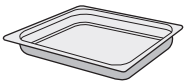
- В зависимости от модели в духовом шкафу предусмотрено четыре или пять направляющих (для уровней от 1 до 4/5). Уровень 1 используется главным образом с нижним нагревом. Два верхних уровня используются главным образом с функцией гриля.
- Решетку, противень или паровой противень устанавливают в зазор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

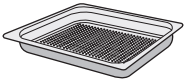
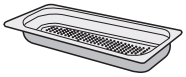
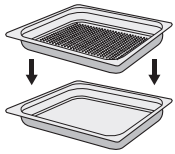
Принадлежности

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

Примечание. не все принадлежности подходят / доступны для всех приборов (также они могут отличаться для различных стран). При их приобретении всегда называйте точный идентификационный номер своего прибора. Более подробные сведения о дополнительных принадлежностях см. в торговых брошюрах или в интернете.

Примечание. никогда не размещайте принадлежности в нижней части духовки!

Принадлежности, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	**Эмалированный противень:** используется для приготовления выпечки и пирогов. • Не используйте эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Решетка:** используется главным образом для приготовления блюд на гриле. На решетку также можно поставить пароварку или емкость с едой. • На решетке предусмотрен предохранительный крючок. Чтобы извлечь решетку из духового шкафа, слегка приподнимите ее переднюю часть. • Не используйте решетку с функциями СВЧ-печи!
	**Глубокий эмалированный противень:** можно использовать для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. • Во время готовки не размещайте глубокий противень на нижнем уровне, за исключением случаев, когда он используется в качестве поддона для сбора капель во время приготовления блюд на гриле, жарки или приготовления блюд на вертеле (если доступно). • Не используйте глубокий эмалированный противень с функциями СВЧ-печи! • Пригоден для пиролитической очистки.
	**Стеклянный противень:** для использования с функциями микроволновой печи и духового шкафа • НЕПРИГОДЕН для пиролитической очистки.
	**Неперфорированный противень:** высотой 40 мм (используется для сбора влаги во время приготовления на пару). • Примечание: при температурах свыше 180° C возможно обесцвечивание! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.

Принадлежности, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	**Перфорированный противень:** высотой 40 мм (используется для настроек пара). • Примечание: при температурах свыше 180° C возможно обесцвечивание! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.
	**Перфорированный противень:** 1/3GN. **Перфорированный противень:** 1/2GN. • Примечание: при температурах свыше 180° C возможно обесцвечивание! Указанное явление не влияет на правильность работы духового шкафа.
	• Допускается одновременное размещение паровых противней в двух положениях. Перфорированный противень размещается на среднем уровне духовки, а неперфорированный противень — на один уровень ниже. • Для приготовления на пару перфорированный противень можно поместить в неперфорированный противень. Их совместное использование возможно только в положении с телескопическими направляющими.
	**Термозонд:** может использоваться для измерения температуры внутри блюда. По достижении требуемой температуры процесс приготовления прекращается автоматически.

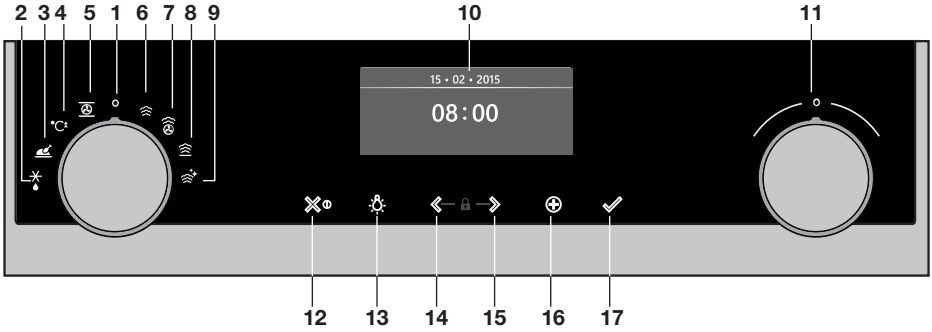
Дверца

- При открытии дверцы во время работы духового шкафа установленные в дверце выключатели прекратят работу прибора. Работа духового шкафа возобновляется после закрытия дверцы.

Охлаждающий вентилятор

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

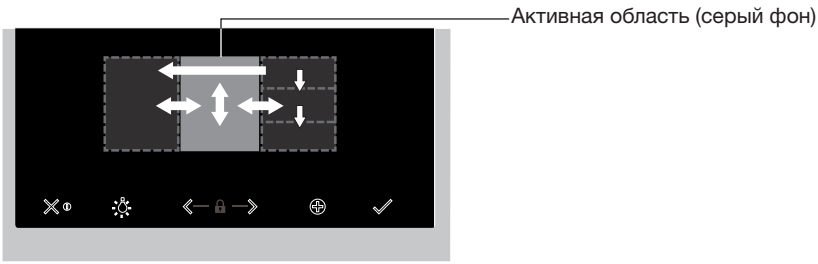
Панель управления



1. Функциональная ручка (в положении «Выкл.»)
2. Разморозка.
3. Автоматические программы
4. Быстрый разогрев
5. Духовка
6. Пар
7. Комби пар
8. Нагрев
9. Очистка
10. Дисплей
11. Ручка выбора
12. Кнопка «Вкл./Выкл.» и кнопка останова (отмены)
13. Кнопка освещения
14. Кнопка навигации влево
15. Кнопка навигации вправо
16. Кнопка «плюс»
17. Кнопка подтверждения

Для оптимального отклика электроприбора старайтесь максимально увеличить площадь соприкосновения, нажимая на кнопки кончиком пальца.
При каждом нажатии кнопки во время работы прибора раздается короткий звуковой сигнал.

Основное назначение панели управления

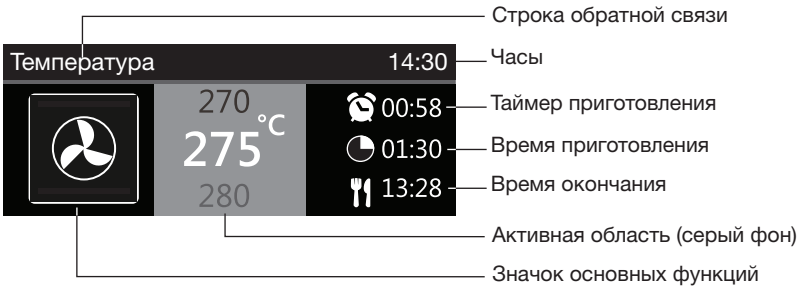


Задание функции и настройки

1. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы включить электроприбор.
2. Поверните функциональную ручку, чтобы выбрать нужную основную функцию духовки.
   Основные функции духовки можно видеть около функциональной ручки и на дисплее. Значок функции показан ближе. Активная область (распознаваемая по серому фону) перемещается вправо.
3. Поверните ручку выбора, чтобы выбрать нужную дополнительную функцию духовки.
   В активной области отображается несколько различных дополнительных функций духовки. Чтобы просмотреть различные функции, выполните прокрутку вверх или вниз. Если выбранная основная функция не содержит дополнительной функции, в активной области появится следующая настройка.
4. Коснитесь ручки выбора (или кнопки навигации вправо), чтобы подтвердить выбранную дополнительную функцию или настройку духовки.
   Активная область (серый фон) перемещается вправо.
5. Поверните ручку выбора, чтобы изменить следующую настройку (влево = уменьшить, вправо = увеличить) и подтвердите, коснувшись ручки выбора или кнопки навигации вправо.

- После установки всех элементов на экране подтвердите эти настройки, нажав кнопку подтверждения.
- Если кнопка подтверждения мигает, можно запустить духовку с настройками по умолчанию.
- Нажмите кнопку навигации влево, чтобы переместить активную область влево и изменить уже выполненную настройку. Измените настройку, повернув и нажав на ручку выбора.
- Нажмите кнопку останова для перехода на шаг назад в меню.

Следуйте отображаемым на дисплее инструкциям.



- В течение около 1,5 секунды на дисплее будут отображаться значок и название активированной функции.
- В строке обратной связи отображается изменяемая вами настройка.

Отложенный старт

- Если вы желаете начать приготовление блюда позднее, установите требуемое время приготовления и время окончания приготовления.

Дисплей

Во время работы прибора на дисплее отображается следующая информация:

- активная (дополнительная) функция духовки;
- температура;
- таймер приготовления (если задано / см. меню со значком «плюс»);
- время приготовления (прямой отсчет времени приготовления или обратный отсчет, если время приготовления задано);
- время окончания приготовления (если задан таймер приготовления).

Режим ожидания

На дисплее режима ожидания отображается время, дата и таймер (если задан). Электроприбор переключается в режим ожидания после поворота функциональной ручки в положение «0» (положение «выключено»).

Включение электроприбора

- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы включить электроприбор.
- Для включения прибора можно также повернуть функциональную ручку на определенную функцию.

Выключение электроприбора

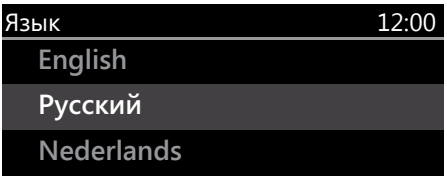
- Чтобы выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте кнопку останова.
- Если в течение 30 минут не последуют никакие действия, прибор выключится по умолчанию.

Подготовка к первому использованию

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

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

Настройка языка

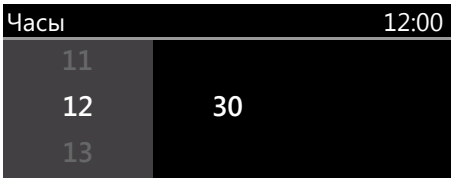


Если используемый на дисплее язык не является удобным для вас, выберите другой язык. По умолчанию выбран английский язык.

1. Поверните ручку выбора и выберите предпочитаемый язык из появившегося списка.
2. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения.
   Появится следующий экран.

Настройка даты и времени





1. Поверните ручку выбора и измените первую настройку («Год»).
2. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
3. Поверните ручку выбора и измените следующую настройку («Месяц»).
4. Подтвердите значение настройки, нажав кнопку навигации вправо либо нажав ручку выбора.
5. Поверните ручку выбора и измените последнюю настройку («День»).
6. Подтвердите эту настройку, нажав кнопку подтверждения.
   Появится следующий экран. Теперь с помощью ручки выбора и кнопки навигации установите часы и минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку подтверждения.

После задания всех настроек, применяемых при запуске, на дисплее отобразится экран режима ожидания. Теперь устройство готово к работе.



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

Настройка жесткости воды

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

Проверка жесткости воды

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

Использование бумажной тест-полоски

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

Настройка жесткости воды

1. Сравните вид тест-полоски с изображением на дисплее.
2. Поворачивайте ручку выбора, пока полосы на экране не будут соответствовать полосам на тест-полоске.
3. Чтобы сохранить настройку жесткости воды, нажмите кнопку подтверждения.

Таблица жесткости воды

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

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

Описание ручек и кнопок

Функциональная ручка

	**Выбор функции** Поверните эту ручку, чтобы выбрать нужную функцию. • Подробная информация приведена в разделе «Описание функций».

Ручка выбора

	**Выбор дополнительной функции духовки** Поверните эту ручку, чтобы выбрать нужную дополнительную функцию духовки. • Дополнительную информацию см. в разделе «Основное назначение панели управления».
	**Изменение параметров** Поверните эту ручку, чтобы изменить настройки в активной области. • Дополнительную информацию см. в разделе «Основное назначение панели управления».
	**Переход к следующей настройке** Нажмите на эту ручку, чтобы перейти к следующей настройке. • Следующая изменяемая настройка будет находиться в активной серой области.

Кнопка «Вкл./Выкл.» и кнопка останова

	**Включение или выключение прибора** Чтобы включить или выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку в течение нескольких секунд.
	**Отмена или переход на шаг назад в меню** Чтобы отменить действие или перейти на шаг назад в меню, коснитесь этой кнопки.

Кнопка освещения

	**Включение или выключение освещения** Чтобы включить или выключить освещение духового шкафа, коснитесь этой кнопки.

Кнопки навигации

	**Навигация вправо** Чтобы подтвердить настройку и переместить активную область вправо, коснитесь кнопки навигации вправо.
	**Навигация влево** Нажмите кнопку навигации влево, чтобы переместить активную область влево.
	**Включить/выключить функцию блокировки от детей** Чтобы включить/выключить функцию блокировки от детей, нажмите и удерживайте нажатыми одновременно кнопки навигации. • Чтобы предотвратить непредусмотренное использование духового шкафа, его панель управления можно заблокировать с помощью функции блокировки от детей.

Кнопка «плюс»

	**Открытие меню «Настройки» (см. раздел «Настройки»)** Коснитесь этой кнопки в режиме ожидания, чтобы открыть или закрыть меню «Настройки»: • таймер приготовления; • общая информация; • дисплей; • приготовление; • система.
	**Открытие дополнительных функций (см. «Меню со значком «плюс»»)** Коснитесь этой кнопки в рабочем режиме, чтобы открыть или закрыть доступные в данный момент дополнительные функции: • таймер приготовления; • быстрый разогрев; • добавление пара 123; • добавить прямую подачу пара.

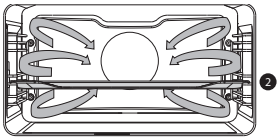
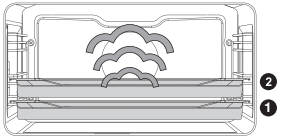
Кнопка подтверждения

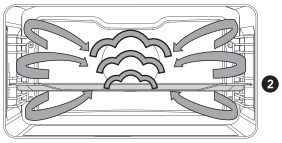
	**Кнопка подтверждения** Подтверждение всех настроек/элементов, выделенных на экране белым цветом.

Описание основных функций

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

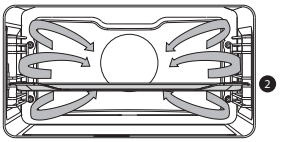
Основные функции (выбираемые с помощью функциональной ручки)

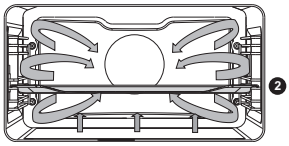
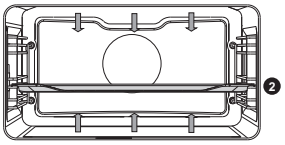
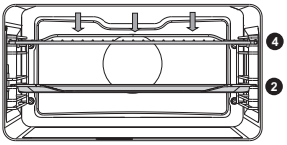
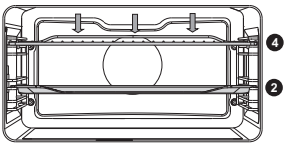
Функция	Описание	
	**Духовка** • Используйте одну из доступных функций для приготовления на гриле, выпечки или жарки. • Можно использовать дополнительные функции (см. таблицу «Функции духового шкафа»).	
	**Быстрый разогрев** • При использовании этой функции в духовке быстро достигается желаемая температура. Не используйте эту настройку, если в духовом шкафу уже стоит блюдо.	
	**Программы** • Для приготовления выпечки и запекания можно использовать соответствующие программы, выбрав блюдо из списка заранее запрограммированных блюд.	
	**Разморозка** • При использовании этой функции циркуляция воздуха обеспечивается за счет вентилятора. Воздух нагревается до температуры 30 °C. Блюда размораживаются быстро и эффективно.	
	**Пар** • Нагрев посредством пара. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Пар, температура которого составляет 100° C, подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Можно использовать дополнительные функции (см. таблицу «Функции пара»).	

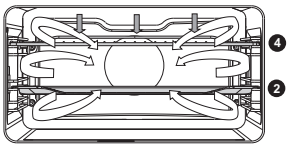
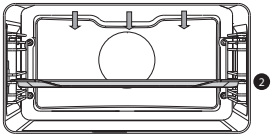
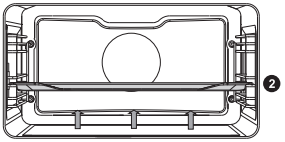
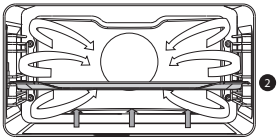
Функция	Описание	
	**Комби пар** • Нагрев посредством горячего воздуха в сочетании с паром. • Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим подходит для выпечки (изделий из слоеного теста, бриошей, булочек из дрожжевого теста, французского хлеба и запеканок), а также для запекания мяса. Горячий пар обеспечивает хрустящую румяную корочку и воздушную текстуру. При этом мясо и рыба сохранят непревзойденный вид и сочность внутри. Перед началом использования этого режима проверьте, что в резервуар для воды налита свежая вода. • Можно использовать дополнительные функции (см. таблицу «Функции комби пара»).	
	**Разогрев с паром** • Используйте одну из функций для подогрева (поддержания температуры) блюд. • Можно использовать дополнительные функции (см. таблицу «Функции нагрева»).	
	**Очистка** • Используя эту функцию, можно легко удалить жир и грязь на стенках духовки при помощи влажной ткани. • Используйте эту функцию, только когда духовка полностью остыла. Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • После замачивания остатки пищи можно удалить с помощью влажной тряпки.	

Описание дополнительных функций

Функции духового шкафа (выбираемые с помощью ручки выбора)

	**Горячий воздух** • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа. • Этот режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпечки. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 180° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	

	**Горячий воздух + нагрев снизу** • Нагрев посредством горячего воздуха, подаваемого со стороны задней части духового шкафа, и нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для выпечки пиццы, сочных мучных изделий, фруктовых пирогов, блюд из кислого теста и небольших коржей. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 200° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Нагрев сверху + нагрев снизу** • Нагрев посредством верхнего и нижнего нагревательных элементов. • Этот режим можно использовать для традиционной выпечки и запекания. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 200° C • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Большой гриль** • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента и элемента гриля. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания сверху. Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Гриль** • Нагрев посредством элемента гриля. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества открытых бутербродов, сосисок к пиву и хлебных гренок. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	

	**Большой гриль+цирк. возд.** • Нагрев посредством верхних нагревательных элементов. Для распределения тепла используется вентилятор. • Этот режим можно использовать для приготовления на гриле мяса, рыбы и овощей. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 170 °C • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Рекомендуется выполнить предварительный разогрев.	
	**Верхний нагрев** • Нагрев посредством только верхнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать, когда необходимо запечь/поджарить верхнюю часть блюда. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 150° C	
	**Нижний нагрев** • Нагрев посредством только нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. • Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Установите противень или решетку на нижний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 160° C	
	**Циркуляция воздуха + нагрев снизу** • Нагрев посредством нижнего нагревательного элемента. Для распределения тепла используется вентилятор. • Данный режим можно использовать для выпечки невысоких пирогов из кислого теста, а также для стерилизации фруктов и овощей. • Установите не слишком высокий противень на нижний уровень духовки так, чтобы горячий воздух также мог циркулировать по верхней поверхности блюда. • Рекомендованная температура: 180° C	

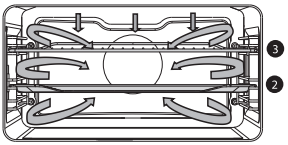
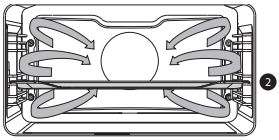
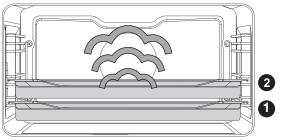
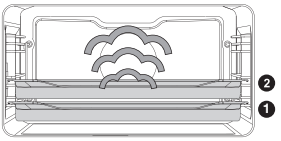
PRO	**Предварительная обжарка** • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента в сочетании с нагревательным элементом для гриля и горячим воздухом. • Этот режим можно использовать для запекания мяса любого типа. • Рекомендованная температура: 180° C	
ECO	**Горячий воздух ЭКО** • Нагрев посредством горячего воздуха. В режиме «Горячий воздух ЭКО» используется меньше энергии, но достигается тот же результат, что и при использовании настройки горячего воздуха. Приготовление длится на несколько минут дольше. • Этот режим можно использовать для запекания мяса и приготовления выпечки. • Установите противень или решетку на средний уровень духовки. • Рекомендованная температура: 180° C • Для обеспечения низкого энергопотребления (в соответствии с классом энергопотребления по стандарту EN 60350-1) при данной настройке используется остаточное тепло (нагрев не включен постоянно). В этом режиме показание фактической температуры в духовом шкафу не отображается.	

Таблица «Функции пара» (выбираемые с помощью ручки выбора)

	Пар • Нагрев посредством пара. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Пар, температура которого составляет 100° C, подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим можно использовать, например, для приготовления на пару овощей, яиц, фруктов и риса.	
	Пар — низкая температура • Нагрев посредством пара. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим можно использовать для приготовления на пару овощей и рыбы, поддержания температуры приготовленных блюд и для разморозки пищевых продуктов.	

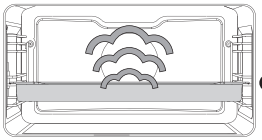
	Су-вид • Нагрев посредством пара. • Дополнительную информацию см. в разделе «Функция пара». • Приготовление пищевых продуктов в вакуумной упаковке выполняется медленно при низкой температуре. • Данный метод приготовления позволяет сохранить аромат, витамины и минералы, содержащиеся в пищевом продукте. Вакуумная упаковка обеспечивает увеличенный срок хранения пищевых продуктов. • Используйте эту функцию для приготовления овощей, фруктов, мяса, птицы и рыбы.	

Таблица «Функции комби пара» (выбираемые с помощью ручки выбора)

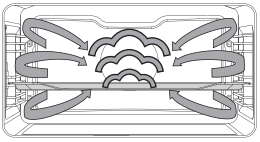
Высокий 3 Средний 2 Низкий 1	**Горячий воздух + количество пара 1/2/3** • Нагрев посредством горячего воздуха в сочетании с паром. • Пар подается в камеру духового шкафа с регулярными интервалами. • Этот режим подходит для выпечки (изделий из слоеного теста, бриошей, булочек из дрожжевого теста, французского хлеба и запеканок), а также для запекания мяса. Горячий пар обеспечивает хрустящую румяную корочку и воздушную текстуру. При этом мясо и рыба сохранят непревзойденный вид и сочность внутри. Перед началом использования этого режима проверьте, что в резервуар для воды налита свежая вода. • ВЫСОКИЙ: приготовление эскалопа, стейка и кусков мяса небольшого размера. • СРЕДНИЙ: разогрев холодных/замороженных блюд, приготовление рыбных филе и овощных гратенов. • НИЗКИЙ: приготовление больших кусков мяса (ростбифа, целой курицы), выпечка из подошедшего теста (хлеб и рогалики), приготовление лазаньи и т. д.	

Таблица «Функции нагрева» (выбираемые с помощью ручки выбора)

	Подогрев посуды • Эта функция используется для подогревания посуды, чтобы поданная в ней пища оставалась горячей как можно дольше.	
	Сохранение тепла • Этот режим используется для поддержания температуры уже приготовленных блюд.	

	**Разогрев с паром** • Разогрев с паром: этот режим используется для разогрева уже приготовленных блюд. Благодаря использованию пара блюдо не теряет своих вкусовых качеств. Вкусом и текстурой разогретое блюдо ничем не отличается от свежеприготовленного. Можно выполнять одновременный разогрев различных блюд.	

Меню со значком «плюс»

Чтобы выбрать дополнительные функции (после выбора основной функции и настроек), коснитесь кнопки со значком «плюс».

- Выберите функцию, повернув ручку выбора и подтвердив свой выбор кнопкой подтверждения.
- Чтобы выйти из меню со значком «плюс», нажмите кнопку останова или кнопку «плюс». Дисплей снова отобразит предыдущий экран.

Меню со значком «плюс»	**Описание**
	Таймер приготовления Таймер приготовления можно использовать независимо от функции духового шкафа. • По завершении отсчета таймером для приготовления отобразится всплывающее меню и прозвучит звуковой сигнал. • Нажмите кнопку останова, чтобы отключить сигналы и закрыть всплывающее меню. • Подача звукового сигнала прекращается автоматически примерно через две минуты. • Чтобы отменить таймер, установите значение времени 0:00.
	Быстрый разогрев Включение/выключение быстрого разогрева по умолчанию (доступно только в режимах духовки).
	Добавление пара 123 • Равномерное распределение циклов обработки паром (максимально три цикла на один процесс приготовления). • Доступно только при задании времени приготовления. • Выберите время приготовления, минимум 10 минут.
	Добавить прямую подачу пара • Добавление одного цикла обработки паром.
	Отмена пара 123 • Если эта функция активна.
	Отмена прямой подачи пара • Если эта функция активна.

Запуск с быстрым разогревом

- Если запускается программа и по умолчанию в меню настроек включен быстрый разогрев, появляется всплывающее окно. По истечении 15 секунд всплывающее окно автоматически исчезнет. На экране выполнения появится значок быстрого разогрева. Значение времени будет выделено серым.
- По достижении заданной температуры появится всплывающее окно. Установите блюдо. Программа запустится автоматически сразу после того, как вы закроете дверцу.

Функция пара

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

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

Преимущества приготовления на пару

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

Су-вид

Использование функции пара су-вид:

- Вакуумная обработка
  - Сначала проведите вакуумную обработку пищевого продукта в пластике с помощью вакуумной установки. В результате этого процесса из пластикового пакета удаляется большая часть воздуха. Пакет сохраняет питательные вещества и вкус продукта во время приготовления, поэтому приготовленный продукт будет сочнее, мягче и вкуснее.

- Приготовление под вакуумом
  - ▹ С помощью настройки пара су-вид, предусмотренной в духовом шкафу, можно приготовить блюдо при правильной температуре и в течение надлежащего времени (см. раздел «Рецепты и время приготовления»).
  - ▹ Большинство блюд можно поддерживать при температуре подачи на стол (приблизительно 60° C)
    в течение нескольких часов, что облегчает подачу блюд: просто извлеките блюдо из духового шкафа, когда настало время подать его на стол.

Заполнение резервуара для воды

- Каждый раз перед применением функции пара заполняйте резервуар водой.
- Используйте чистую прохладную водопроводную воду, бутилированную воду без добавления минералов или дистиллированную воду, пригодную для питья.

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



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

Использование функций приготовления

Информацию об эксплуатации данного электроприбора смотрите в разделе «Основное назначение панели управления».

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы включить электроприбор.
2. Поверните функциональную ручку, чтобы выбрать основную функцию.
   ▹ Информация о выборе соответствующей (доступной) функции приведена в разделе «Описание функций».
3. Если нужно выбрать дополнительную функцию *(если доступно)* или изменить настройку, поверните ручку выбора.
   ▹ Активируется настройка первой дополнительной функции (если доступно).
4. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить выбранную функцию (с предварительно заданными параметрами). Указанная кнопка мигает, если можно запустить программу.

Доступные регулируемые функции или настройки:
- функция (дополнительная функция духовки);
- температура духового шкафа;
- время приготовления.

Активируется следующая дополнительная функция или настройка (если доступна). Вернитесь к предыдущему выбору или настройке, коснувшись кнопки навигации влево.

Если требуется, выберите дополнительные настройки (например, быстрый разогрев) с помощью меню со значком «плюс». Дополнительную информацию см. в разделе «Меню со значком «плюс».

5. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы начать готовить блюдо с выбранными вами настройками.

По окончании приготовления можно:
- Остановить приготовление
  ▹ Коснитесь кнопки подтверждения.

  Дисплей окончания закроется, и отобразится экран ожидания. При отсутствии действий пользователя в течение 10 минут дисплей перейдет в режим ожидания.
- Добавить время
  ▹ Нажмите кнопку навигации вправо, чтобы выбрать «Добавить время».

  Настройка времени станет активной. Для ее изменения необходимо непосредственно повернуть ручку выбора.
  ▹ Коснитесь кнопки подтверждения.
  ▹ *После этого будет активирован ранее выбранный процесс.*

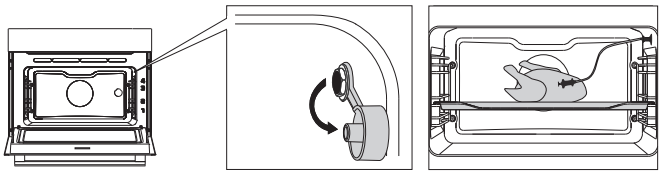
Изменение настроек в процессе выполнения

- Если нажимать кнопки навигации в процессе выполнения программы, отобразится активная область. Теперь можно изменить выбранную настройку. При подтверждении путем нажатия соответствующей кнопки появится экран выполнения с измененными настройками.
- Если не предпринимать никакие действия в течение 5 секунд, настройки выполнения будут отменены, а дисплей вернется к экрану выполнения.

Термозонд (если доступно)

Если термозонд подключен, отобразится его экран, и рядом со значением времени появится небольшой значок термозонда. Духовой шкаф будет выполнять обработку, пока температура внутри блюда не достигнет заданного значения. Температура внутри блюда измеряется специальным температурным датчиком.

1. Снимите резиновый колпачок с гнезда (в правом верхнем углу внутренней части духового шкафа).
2. Воткните штепсельный контакт термозонда в разъем точки подключения и полностью вставьте термозонд в блюдо.



На дисплее появится значок термозонда и соответствующий экран.

3. Выберите функцию и задайте значение температуры. Вместо значения времени необходимо указать температуру внутри блюда (от 30 до 100° C).
4. Запустите выполнение программы, нажав кнопку подтверждения.
5. Во время готовки вы заметите на экране повышение температуры внутри блюда (при этом желаемую температуру внутри блюда можно изменять непосредственно в процессе приготовления).
6. По достижении заданной температуры внутри блюда процесс приготовления завершается. При этом прозвучит звуковой сигнал, для отключения которого достаточно нажать любую кнопку. По истечении одной минуты звуковой сигнал будет отключен автоматически. На дисплее появится текущее значение времени.

Обратите внимание!

- Обязательно полностью вставляйте в блюдо металлическую часть термозонда.
- После завершения процесса приготовления обязательно установите резиновый колпачок точки подключения термозонда на место.
- Термозонд используйте только в духовом шкафу.
- Следите за тем, чтобы термозонд не контактировал с нагревательным элементом во время приготовления.
- После процесса приготовления термозонд будет очень горячим. **Соблюдайте осторожность! Остерегайтесь ожогов.**

Меню настроек

Меню настроек вызывается исключительно нажатием кнопки «плюс» при нахождении прибора в режиме ожидания.

Таймер приготовления (установка времени оповещения таймера)

Общая информация
- Язык дисплея
- Время
  - установка времени;
  - формат отображения часов;
  - размер часов.
- Дата
  - дата гг-мм-дд;
  - формат даты.
- Звук
  - громкость (низкая-средняя-высокая);
  - основные звуки (вкл./выкл.);
  - звук приветствия (вкл./выкл.).

Дисплей
- Яркость: низкая, средняя, высокая
- Подсветка духовки
  - автоматическое отключение спустя 1 мин;
  - выключение вручную.
- Ночной режим
  - время начала и завершения использования при пониженной яркости дисплея:
  - вначале задается таймер запуска, затем — время окончания
- Переход в режим ожидания
  - автоматическое отключение спустя 1 ч;
  - всегда вкл.*

Приготовление
- Настройка
  - удаление накипи;
  - жесткость воды
- Установки предварительного нагрева
  - вкл./выкл. по умолчанию.
- Интенсивность программы
  - низкая/средняя/высокая.

Система
- Информация о приборе
  - название прибора и версия ПО
- Заводские настройки
  - восстановить заводские настройки

***Переключение на завершение работы вручную приведет к повышению энергопотребления. Если отключить духовой шкаф вручную (либо если произойдет отключение электропитания), указанная функция сбросится (дисплей автоматически отключится).**

Очистка устройства

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

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

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

Функция очистки (очистка паром)

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

Использование очистки паром

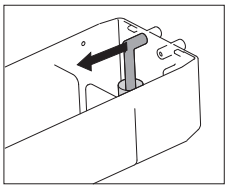
- Используйте очистку паром, только когда духовой шкаф полностью остыл. Когда духовой шкаф горячий, сложно удалить грязь и жир.
- Для выполнения программы требуется 30 минут. Остатки пищи на покрытых эмалью стенках достаточно размокнут после 30 минут, после чего их можно удалить влажной тканью.

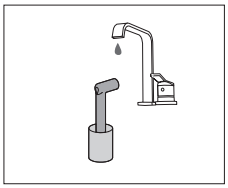
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Выберите программу «Очистка» с помощью функциональной ручки.
3. Чтобы начать очистку паром, коснитесь кнопки подтверждения.

Не открывайте дверцу во время программы очистки.

Очистка фильтра резервуара для воды

Если загрязнен фильтр резервуара для воды, промойте его проточной водой.
1. Снимите всасывающий трубопровод с фильтром.
2. Промойте его под проточной водой и установите на место. Следите за тем, чтобы фильтр касался основания резервуара для воды.





Удаление накипи

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

1. Залейте средство для удаления накипи, разведенное в воде, в резервуар для воды. Для ознакомления с правильным соотношением воды и средства для удаления накипи см. его инструкцию.
2. Откройте меню «Настройки» и выберите «Настройки приготовления пищи».
3. Выберите «Настройки паровой установки».
4. Для выбора этой функции выберите пункт «Удаление накипи».
5. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить удаление накипи.

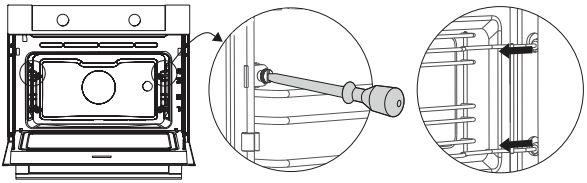
Для удаления накипи рекомендуется использовать средство NOKALK. NOKALK — это предельно эффективное средство для удаления накипи на основе природных полностью биоразлагаемых компонентов. Этот раствор не имеет коррозионного или агрессивного действия и отличается экологичностью. Помимо удаления накипи, он также обладает очищающими и антибактериальными свойствами, благодаря чему внутренние компоненты электроприбора поддерживаются в оптимальном гигиеническом состоянии. Таким образом сохраняется вкус блюда и продлевается срок службы прибора.

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

Снятие и очистка направляющих

Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.

1. Используйте отвертку, чтобы вывинтить винты.
2. Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



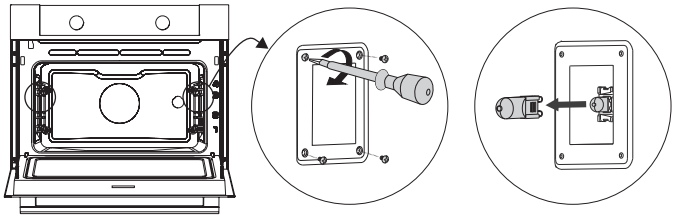
Замена лампы в духовом шкафу

Лампа в данном бытовом приборе предназначена только для освещения этого прибора. Для освещения помещения лампа непригодна.

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

Отключите прибор от источника электропитания, вытянув его штепсельную вилку из розетки или отключив выключатель в блоке плавких предохранителей.
Обратите внимание на то, что лампа может быть очень горячей!
Чтобы не допустить ожогов, выкручивайте лампу в защитных рукавицах.

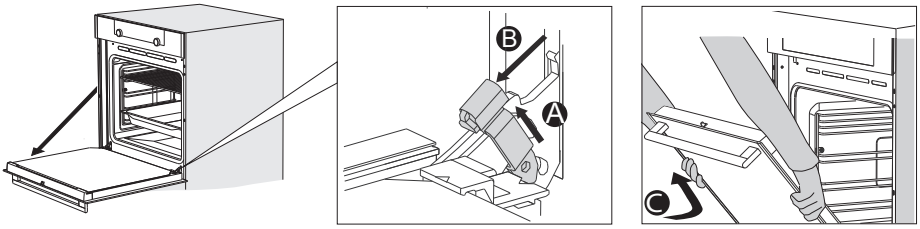
3. Вывинтите четыре винта из лицевой панели. Снимите лицевую панель, стекло и уплотнительное кольцо.
4. Выкрутите перегоревшую галогенную лампу и замените ее новой.
5. Установите лицевую панель, стекло и уплотнительное кольцо на место.
   Внимание! Уплотнительное кольцо должно быть плотно посажено в углубление стенки духового шкафа.



Снятие и установка дверцы духового шкафа

Держите пальцы на безопасном расстоянии от петель дверцы духового шкафа.
Петли подпружинены и при обратном ходе могут причинить травмы.
Убедитесь в том, что защелки петель работают правильно и блокируют петли.

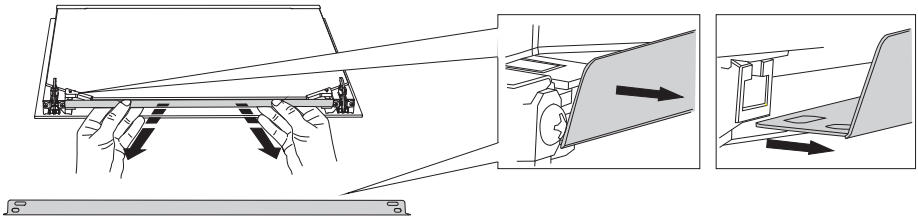
Снятие дверцы духового шкафа



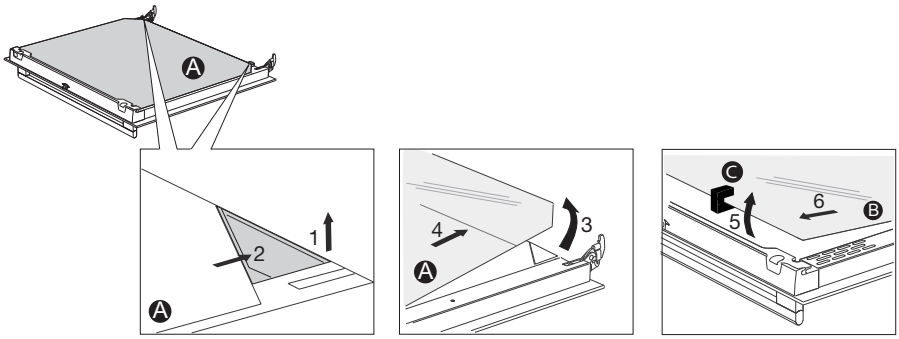
1. Приведите дверцу в полностью открытое положение.
2. Поднимите обе защелки петель (A) и потяните их к дверце духового шкафа (B).
   Петли будут зафиксированы в положении 45°.
3. Плавно закрывайте дверцу, пока она не достигнет положения 45°.
4. Снимите дверцу, поднимая и наклоняя ее к духовому шкафу (C).
   Петли должны выйти из пазов в шкафу.

Снятие и установка стекла дверцы духового шкафа

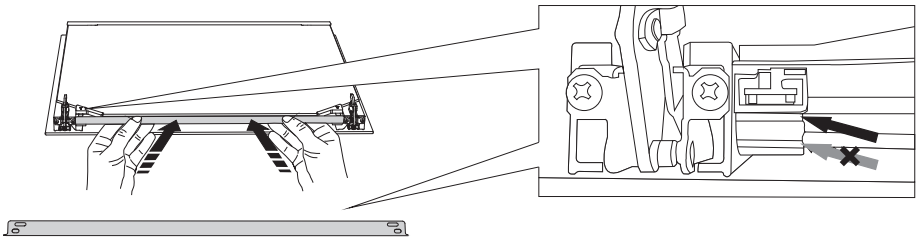
Внутреннюю сторону стекла в дверце духового шкафа можно очистить.
Для этой цели стекло нужно извлечь из дверцы духового шкафа.



1. Слегка приподнимите (1) и сдвиньте (2) зажимы в нижнем левом и правом углу дверцы, чтобы высвободить стекло (A).
2. Возьмитесь за стекло (A) снизу и осторожно поднимите (3) и сдвиньте (4), чтобы извлечь его из верхней опоры.
3. Внутреннее стекло (B) (в зависимости от модели) можно снять, осторожно приподняв (5) и сдвинув (6) его, чтобы извлечь стекло из нижней опоры. Кроме того, снимите с внутреннего стекла резиновые проставки (C).



Установите стекло на место, выполнив указанные выше действия в обратном порядке.



Установка дверцы духового шкафа

1. Держите дверцу под углом примерно 45° перед духовым шкафом.
2. Вставьте петли в пазы и проверьте правильность их положения.
3. Приведите дверцу в полностью открытое положение.
4. Поднимите обе защелки петель и переместите их к шкафу.
5. Аккуратно закройте дверцу духовки и убедитесь в том, чтобы она закрывается правильно. Если дверца не открывается или не закрывается как следует, проверьте правильность вхождения петель в пазы.

Общая информация

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

Пища не готовится
- Проверьте, что таймер задан и что была нажата кнопка подтверждения.
- Плотно ли закрыта дверца?
- Проверьте, что плавкий предохранитель не перегорел и что выключатель включен.

Чрезмерное или недостаточное приготовление
- Проверьте, что задано правильное время приготовления.
- Проверьте, что задан правильный уровень мощности.

Кнопки не работают, дисплей не реагирует на нажатие кнопок.
- На несколько минут отключите прибор от сети электропитания (для этой цели извлеките штепсельную вилку из розетки или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите его.

Искрение внутри духового шкафа.
- Проверьте, что все крышки, снятые при замене ламп, правильно установлены на место и что все проставки установлены на направляющие.

Сбой электропитания может вызвать сброс показаний дисплея.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки и затем снова вставьте ее в розетку.
- Заново задайте время.

Образование конденсата в духовом шкафу.
- Это нормальное явление. После использования вытрите духовой шкаф начисто.

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

Воздушный поток ощущается в области дверцы и наружной поверхности прибора.
- Это нормальное явление.

Свет отражается в области дверцы и наружной поверхности прибора.
- Это нормальное явление.

Из дверцы или вентиляционных отверстий выходит пар.
- Это нормальное явление.

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

- Это нормальное явление.

Выключатель регулярно выключается.

- Обратитесь к технику по сервисному обслуживанию.

На дисплее отображается код ошибки, ОШИБКА XX ...

(XX указывает на номер ошибки).

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

Хранение и ремонт духового шкафа

- Ремонт должен проводить только квалифицированный техник по сервисному обслуживанию.
  При необходимости проведения технического обслуживания отсоедините прибор от сети электропитания, вынув штепсельную вилку из розетки, и обратитесь в отдел по обслуживанию клиентов компании ASKO.

До выполнения звонка подготовьте следующую информацию:

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



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

Утилизация прибора и упаковки

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

Упаковка прибора подлежит утилизации. В упаковке использованы следующие материалы:
- картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания фенола (твердая полистирольная пена).

Утилизируйте эти материалы надлежащим образом в соответствии с требованиями законодательства.



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

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

CE **Декларация соответствия**
Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют действующим европейским директивам, постановлениям и нормам, а также требованиям стандартов, указанных в тексте инструкции.



Паспортная табличка прибора расположена внутри самого устройства.

При обращении в отдел обслуживания необходимо иметь под рукой полный номер типа устройства.

Адреса и телефонные номера обслуживающих организаций можно найти в гарантийном талоне.

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

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

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

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

EAC

Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

ASKO

687746 ru (07-22)

687746 / VER 5 / 08-08-2022