ASKO





Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

OP8664A / BO6PY4S3-42
OP8664B / BO6PY4S3-42
OP8664S / BO6PY4S3-42
OP8664A1 / BO6PY4S3-42

RU Руководство по эксплуатации RU 3 - RU 29

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 7
Основное назначение панели управления 8

Первое использование

Подготовка к первому использованию 10

Использование

Описание ручек и кнопок 12
Описание основных функций 14
Описание дополнительных функций 15
Меню со значком «плюс» 18

Эксплуатация

Использование функций приготовления 19
Термозонд 20

Настройки

Меню настроек 21

Техническое обслуживание

Очистка устройства 22
Пиролиз 22
Функция очистки (очистка паром) 23
Снятие и очистка направляющих 24
Замена лампы в духовке 24
Снятие и установка дверцы духового шкафа 25
Снятие и установка стекла дверцы духового шкафа 26

Неисправности

Общая информация 27

Экологические аспекты

Утилизация прибора и упаковки 29

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.

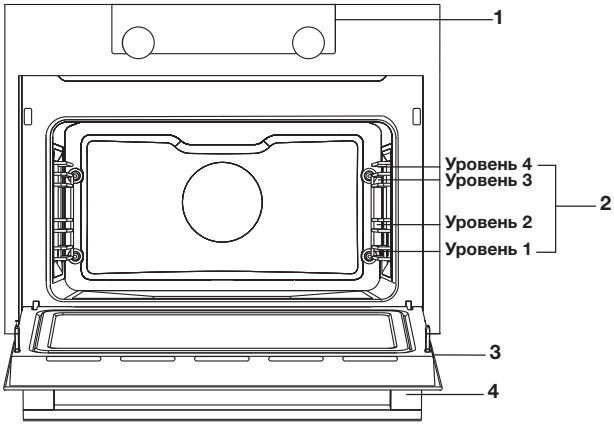
Перед использованием электроприбора внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

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. Уровни духового шкафа
3. Дверца духового шкафа
4. Ручка дверцы



Направляющие / Телескопические направляющие

- В зависимости от модели в духовом шкафу предусмотрено четыре или пять направляющих (для положений от 1 до 4/5). Уровень 1 используется главным образом с нижним нагревом. Два верхних положения 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.

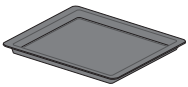
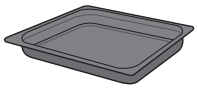
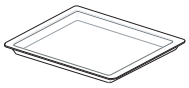
Примечание. При использовании функции пиролитической очистки извлеките направляющие / телескопические направляющие из духового шкафа.

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.
	**Термозонд:** может использоваться для измерения температуры внутри блюда. По достижении требуемой температуры процесс приготовления прекращается автоматически.
	Направляющие для пиролитической очистки: используются для очистки эмалированного противня во время пиролиза (замените направляющие / телескопические направляющие специальными направляющими для пиролиза). • Обратите внимание на то, что высокая температура может вызвать обесцвечивание направляющих.

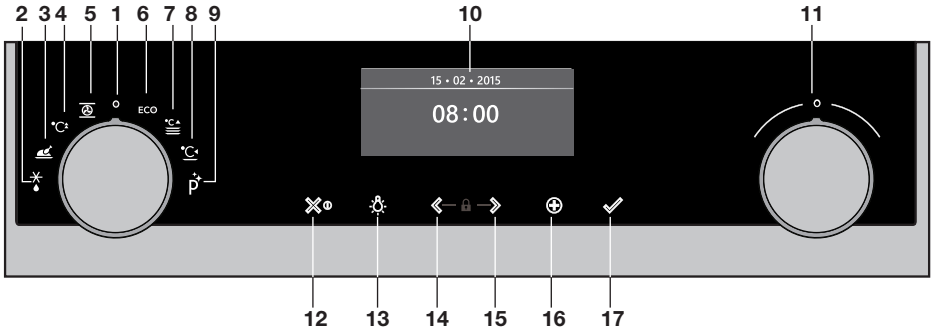
Дверца

- 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.

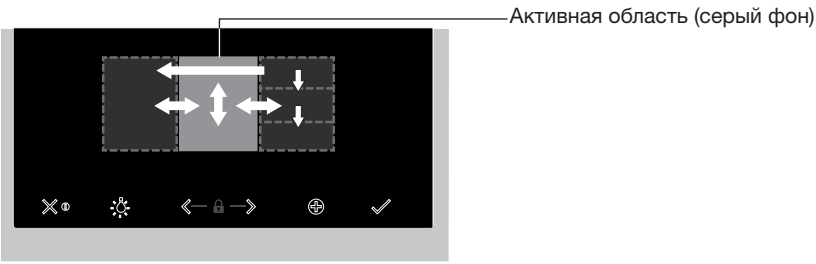
Панель управления



1. Функциональная ручка (в положении «Выкл.»)
2. Разморозка
3. Программы
4. Быстрый разогрев
5. Духовка
6. Горячий воздух ЭКО
7. Подогрев посуды
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

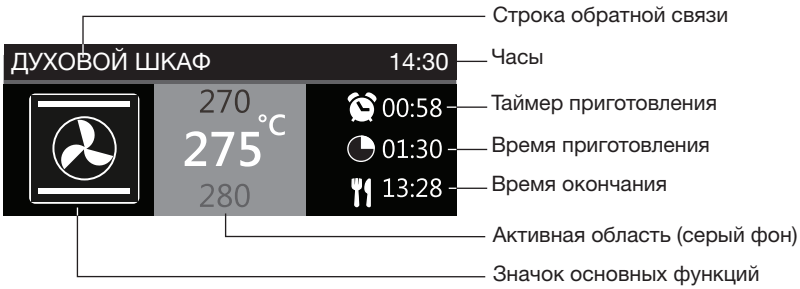


Задание функции и настройки

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 этой строке 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:

- температура;
- активная (дополнительная) функция духовки;
- 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 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

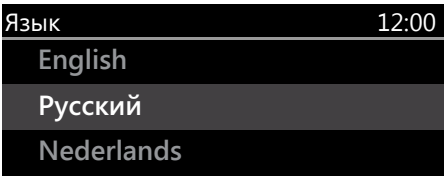
- Чтобы выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте кнопку останова.
- Если в течение 30 минут не последуют никакие действия, прибор выключится по умолчанию.

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

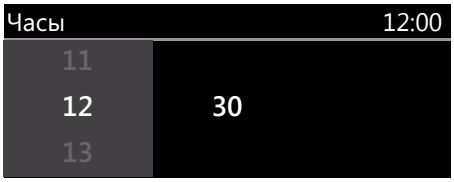


Если используемый на дисплее язык не является удобным для вас, выберите другой язык. По умолчанию выбран английский язык.

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.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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



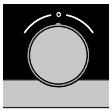
Язык, время и дату можно задать в меню настроек (см. раздел «Меню настроек»). Перейти в меню настроек можно с дисплея старта через меню со значком «плюс».

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 втечение 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.

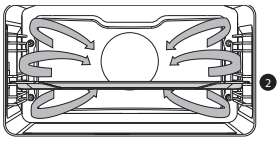
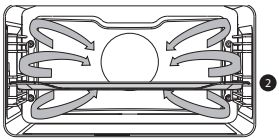
Кнопка подтверждения

	**Подтверждение** 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.

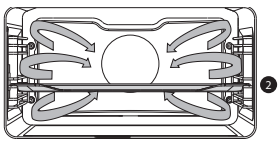
Основные функции (выбираемые с помощью функциональной ручки)

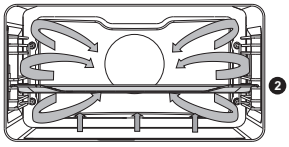
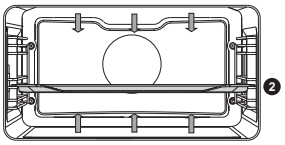
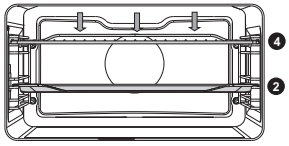
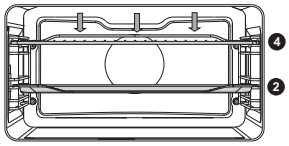
Функция	Описание	
	Духовка • Используйте одну из доступных функций для приготовления на гриле, выпечки или жарки. • Можно использовать дополнительные функции (см. таблицу «Функции духового шкафа»).	
	Быстрый разогрев • При использовании этой функции в духовке быстро достигается желаемая температура. 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.	
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 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.	

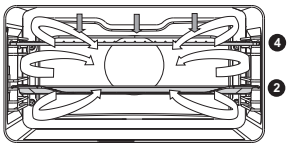
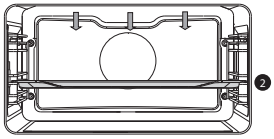
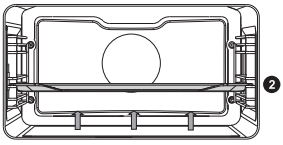
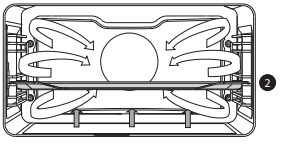
Функция	Описание	
	**Подогрев посуды** • Эта функция используется для подогрева посуды, чтобы поданная в ней пища оставалась горячей как можно дольше.	
	**Нагрев** • Эта функция используется для поддержания температуры уже приготовленных блюд.	
	**Очистка** • Можно использовать дополнительные функции (с помощью ручки выбора): **Пиролитическая очистка** • Эта функция предназначена для автоматической очистки духового шкафа. Шкаф нагревается до температуры, которая превышает температуру при обычном использовании, в результате чего выполняется сжигание остатков жира и других загрязнений. • До использования этого процесса извлеките все принадлежности и удалите из внутреннего пространства шкафа все свободно лежащие остатки пищи. При достижении определенной температуры во время пиролитической самоочистки дверца духового шкафа автоматически блокируется. Внешняя поверхность нагревается сильнее, чем обычно. • Когда шкаф полностью остынет, можно протереть его внутри влажной тканью. **Очистка паром** • Жир и сажа достаточно просто удаляются со стен духового шкафа обычной влажной тканью.	

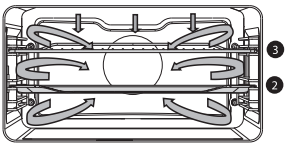
Описание дополнительных функций

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.	
	**Верхний + нижний нагрев** • 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. • **Максимальная допустимая температура 240 °C.**	
	**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. • **Максимальная допустимая температура 240 °C.**	

	**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.	
	**Нагрев сверху** • 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	
	**Нагрев снизу** • Нагрев посредством только нижнего нагревательного элемента. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. • Установите противень или решетку на нижний уровень духовки. • Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Рекомендованная температура: 160° C	
	**Нагрев снизу + цирк. воздуха** • 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	

Меню со значком «плюс»

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

- Выберите функцию в меню со значком «плюс», 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).

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.

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:
- Прервать или остановить приготовление. *Отобразится всплывающее сообщение.*
  ▹ 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.*

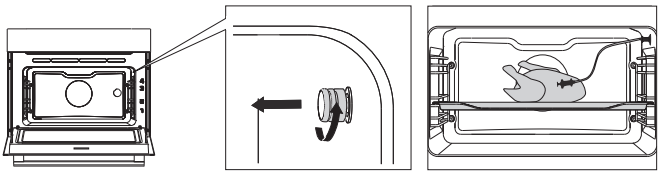
Изменение настроек в процессе выполнения

- 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. Свинтите металлическую крышку с точки подключения (в переднем верхнем углу правой стенки).
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

- Интенсивность программы
  - низкая/средняя/высокая.
- Установки предварительного нагрева
  - вкл./выкл. по умолчанию.

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 печь 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.

Пиролиз

Чтобы не выполнять очистку вручную, духовой шкаф или эмалированный противень можно очистить, воспользовавшись функцией «Пиролиз». В процессе пиролитической очистки духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры. При такой высокой температуре присутствующие загрязнения сгорают, оставляя только золу.

При среднеинтенсивном использовании прибора рекомендуется проводить пиролитическую очистку ежемесячно.

Осторожно!

- Вначале извлеките все принадлежности и направляющие / телескопические направляющие из духового шкафа (см раздел «Снятие и очистка направляющих»).
- Далее вытрите остатки продуктов внутри духового шкафа влажной тканью. Остатки пищи и жира во время пиролиза могут воспламениться. **Пожароопасно!**
- **Примечание!** Нельзя использовать функцию пиролитической очистки одновременно и для духового шкафа, и для эмалированного противня. Если нужно провести пиролитическую очистку эмалированного противня, выполните ее первой (во время очистки противня духовой шкаф загрязняется). Вставляйте по одному противню за раз. После этого можно очистить внутренность духового шкафа.
- **Осторожно!** НЕ используйте функцию пиролитической очистки духового шкафа для очистки стеклянного противня.

Запуск функции пиролитической очистки

1. Убедитесь, что в духовом шкафу совершенно ничего нет, в том числе остатков пищи и жира!
2. Если Вы хотите сначала очистить эмалированный противень, установите специальные

пиролитические направляющие. Протрите противень влажной тканью и установите в духовой шкаф в положение 2.
   - ▹ По окончании процесса очистки извлеките специальные пиролитические направляющие.
3. Выберите программу «Пиролиз» с помощью функциональной ручки и ручки выбора.
4. Выберите требуемую интенсивность очистки:
   - ▹ Низкая интенсивность: приблизительно 3 часа
   - ▹ Средняя интенсивность: приблизительно 3,5 часа
   - ▹ Высокая интенсивность: приблизительно 4 часа



Для выбора доступна только интенсивность очистки. Значение времени является фиксированным и зависит от выбранной интенсивности очистки.

5. Нажмите кнопку подтверждения, чтобы начать пиролитическую очистку.

- Для обеспечения безопасности пользователя после определенного времени дверца духового шкафа будет заблокирована автоматически (сразу после достижения температуры 250° C).
  Во время процесса очистки из шкафа может поступать неприятный запах.
- После остывания прибора (по завершении процесса пиролитической очистки) его дверцу можно открыть.
- Когда шкаф остынет, вы можете легко удалить все остатки пищи, протерев его влажной тканью. В зависимости от степени загрязнения шкафа видимые остатки пищи могут находиться на дверце и в самой духовке. Такие остатки пищи лучше всего удалять губкой и некрепким раствором воды и моющего средства. Обычно для очистки уплотнения от пыли достаточно теплой воды с моющим средством. Протрите дверцу шкафа и поверхности по периметру уплотнения дверцы. Не трите по уплотнению.

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. На дно духового шкафа вылейте 0,15 л воды.
3. Выберите функцию «Очистка паром» с помощью функциональной ручки и ручки выбора.
4. Чтобы начать очистку паром, коснитесь кнопки подтверждения.

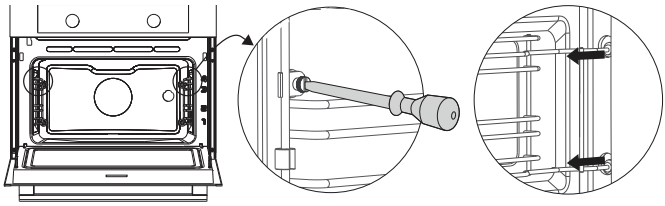


Не открывайте дверцу во время программы очистки.

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.



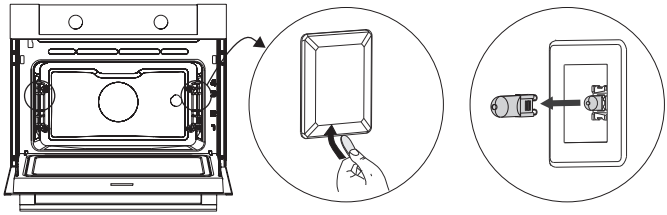
Замена лампы в духовом шкафу

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.

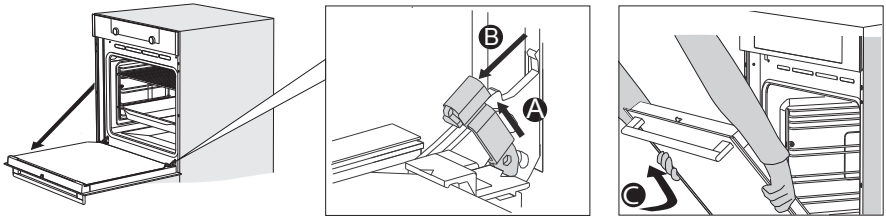
1. Воспользуйтесь отверткой для ослабления крепления плафона лампы. После этого снимите плафон.
   ПРИМЕЧАНИЕ. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить эмаль.
2. Выкрутите лампу и вкрутите новую.



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.

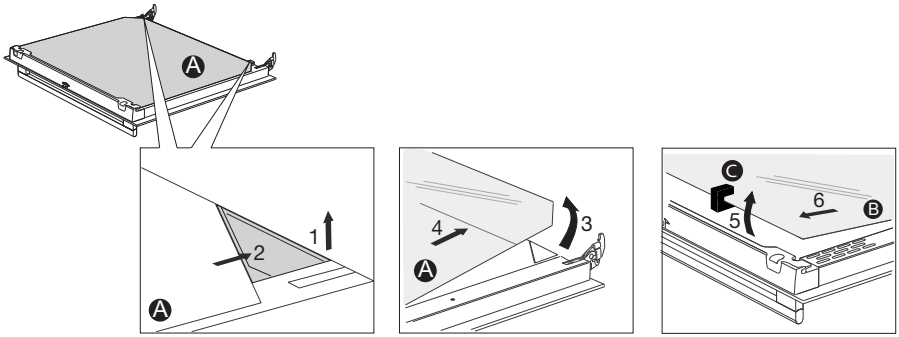
Установка дверцы духового шкафа

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.

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.

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

687775 ru (07-22)

687775 / VER 5 / 08-08-2022