



Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

OT8637A / BO6CO4I3-42
OT8637S / BO6CO4I3-42

Используемые пиктограммы



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о духовом шкафу

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

Первое использование

Перед первым использованием	9
-----------------------------	---

Использование

Включение и настройки	10
Режимы работы духового шкафа	13
Установка параметров работы духового шкафа	17
Дополнительные функции	19
Пуск приготовления	21
Выключение прибора	21

Эксплуатация

Термозонд	22
-----------	----

техническое обслуживание

Очистка	24
Снятие и очистка съемных направляющих	24
Снятие и установка дверцы духового шкафа	25
Снятие стекла дверцы духового шкафа	26
Очистка Aqua Clean	27
Замена лампочки освещения	28

Неисправности

Общая информация	29
------------------	----

Экологические аспекты

Утилизация прибора и упаковки	31
-------------------------------	----

Введение

Поздравляем Вас с покупкой духового шкафа ASKO. Этот прибор отличается простотой и удобством использования. Духовой шкаф имеет широкий диапазон настроек, что позволяет всегда подобрать подходящий способ приготовления.

В настоящем руководстве содержатся рекомендации по максимально эффективной эксплуатации духового шкафа.

Помимо описания эксплуатации вы найдете информацию общего характера, которая будет полезна при использовании прибора.



Перед использованием прибора внимательно прочитайте отдельный документ с указаниями по безопасности!

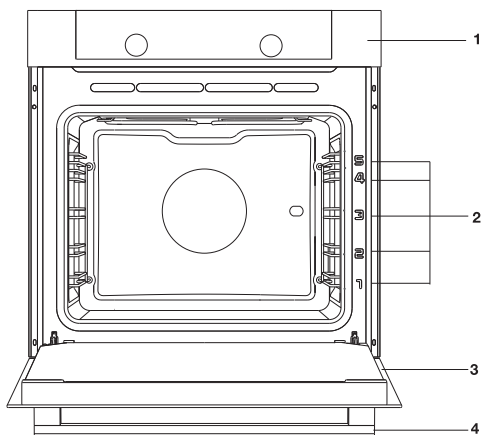
Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед использованием прибора и храните его в надежном месте для последующего использования.

Installation instructions are supplied separately. Инструкция по установке прибора поставляется отдельно.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

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 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.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

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.

Принадлежности, которые могут поставляться с вашим прибором (в зависимости от модели)	
	Эмалированный противень: используется для приготовления выпечки и пирогов. <ul style="list-style-type: none">• Не используйте эмалированный противень с функциями СВЧ-печи!• Пригоден для пиролизической очистки.
	Решетка: используется главным образом для приготовления блюд на гриле. На решетку также можно поставить пароварку или емкость с едой. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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 пиролизической очистки.
	Стеклоанный противень: для использования с функциями микроволновой печи и духового шкафа <ul style="list-style-type: none">• НЕПРИГОДЕН для пиролизической очистки.
	Термозонд: может использоваться для измерения температуры внутри блюда. По достижении требуемой температуры процесс приготовления прекращается автоматически.

Дверца

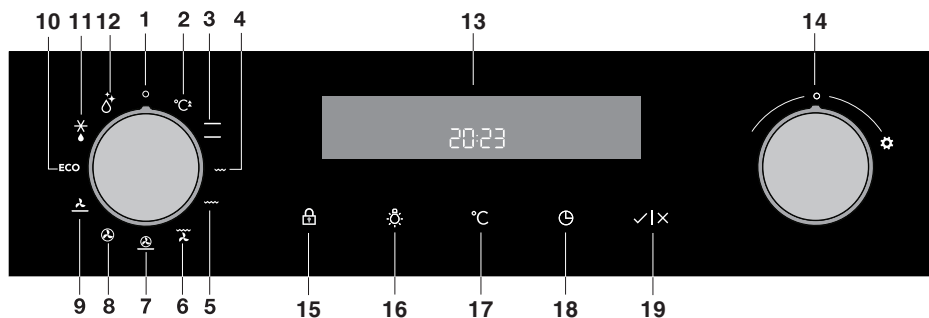
- При открытии дверцы во время работы духового шкафа установленные в дверце выключатели прекратят работу прибора. Работа духового шкафа возобновляется после закрытия дверцы.
- Этот духовой шкаф оснащен системой плавного закрывания дверцы. При закрывании дверцы эта система, начиная с определенного угла, сдерживает ход и бесшумно закрывает дверцу.

Охлаждающий вентилятор

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

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

Панель управления



1. Положение «Выкл.»
2. Быстрый разогрев
3. Нижний + верхний нагрев
4. Малый гриль
5. Большой гриль
6. Гриль + циркуляция воздуха
7. Горячий воздух + нижний нагрев
8. Горячий воздух
9. Нижний нагрев + циркуляция воздуха
10. ЭКО-приготовление
11. Размораживание
12. Очистка Aqua Clean
13. Дисплей (информация о приготовлении и таймер)
14. Ручка выбора
15. Блокировка от детей
16. Внутреннее освещение
17. Температура
18. Таймер
19. Старт/Стоп



Примечание.

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, нажимайте на них подушечкой пальца. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

Перед первым использованием

- Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту (картонные и пенопластовые детали). Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Включение и настройки

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

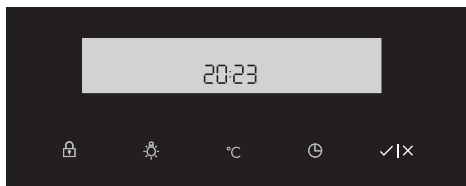
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+), и сначала установите минуты, затем часы. Через три секунды установленное время сохранится.



Если переключатель повернуть влево или вправо и удерживать, значение будет меняться быстрее.




Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП. Если в течение трех секунд не нажимать на сенсоры, установка сохранится автоматически.



Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 3: Установка параметров / Программирование времени работы духовки»).

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

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духового шкафа. Нажмите на сенсор  и установите текущее время. Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НАСТРОЙКИ

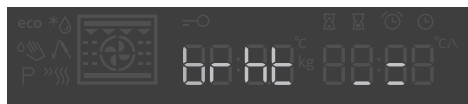
Чтобы войти в режим изменения настроек, поверните вправо переключатель изменения/выбора настроек (-/+) и удерживайте три секунды. Затем, нажимая сенсор СТАРТ/СТОП, выберите необходимую настройку. Для изменения параметров настройки вращайте переключатель изменения/выбора настроек (-/+) вправо или влево.

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Имеется три уровня яркости дисплея. По умолчанию установлен средний уровень. Выберите уровень, вращая переключатель изменения/выбора настроек (-/+).



Низкий уровень яркости



Средний уровень яркости



Высокий уровень яркости

ГРОМКость ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

По умолчанию установлен средний уровень. Выберите уровень, вращая переключатель изменения/выбора настроек (-/+).



Низкий уровень громкости



Средний уровень громкости (по умолчанию)



Высокий уровень громкости



Звук выключен

ЗАВЕРШЕНИЕ НАСТРОЕК

Нажмите сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы выйти из режима настроек и перейти в режим ожидания. Также из режима настроек можно выйти, повернув влево переключатель изменения/выбора настроек (-/+) и удерживая его три секунды.





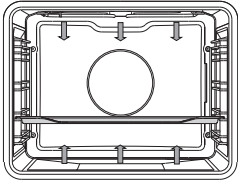
Чтобы войти в режим изменения настроек, поверните вправо переключатель изменения/выбора настроек (-/+) и удерживайте три секунды. Затем, нажимая сенсор СТАРТ/СТОП, выберите необходимую настройку. Для изменения параметров настройки вращайте переключатель изменения/выбора настроек (-/+) вправо или влево.



При отключении электроэнергии или выключении прибора настройки сохраняются в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

Режимы работы духового шкафа


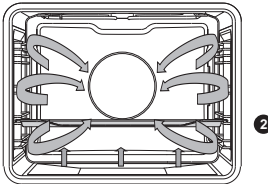

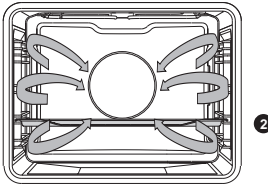

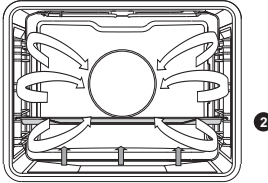

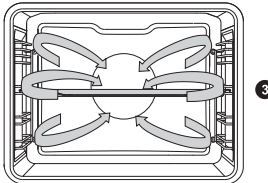
Используйте таблицу при выборе режима работы духового шкафа. Также смотрите инструкции по приготовлению на упаковке продукта.

Режим/ рекомендуемая температура °C	Описание	
 <p>160 °C</p>	<p>Быстрый разогрев</p> <p>Используется для быстрого нагрева духового шкафа до нужной температуры. Этот режим не предназначен для приготовления пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поверните ручку выбора в положение «Быстрый разогрев». <i>На дисплее отобразится предустановленная температура, которую можно поменять.</i> <p>Примечание. Чтобы запустить быстрый разогрев, нажмите сенсор СТАРТ/СТОП. После достижения заданной температуры быстрый разогрев завершается, и раздается звуковой сигнал.</p>	
 <p>200 °C</p>	<p>Нижний + верхний нагрев</p> <p>Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Этот режим подходит для традиционного выпекания и запекания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Противень или решетка обычно устанавливаются на уровне 2. • Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. 	



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим/ рекомендуемая температура °C	Описание	
 240 °C	<p>Малый гриль</p> <p>Нагрев с помощью нагревательного элемента гриля.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления на гриле устанавливайте решетку 4-й уровень, а противень — на 2-й уровень. • Следите за процессом приготовления. При высокой температуре блюдо может быстро подгореть. • Предварительно прогрейте духовой шкаф в течение 5 минут. 	
 240 °C	<p>Большой гриль</p> <p>Нагрев с помощью верхнего нагревательного элемента и нагревательного элемента гриля. Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. Используйте режим непосредственно перед окончанием приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления на гриле устанавливайте решетку 4-й уровень, а противень — на 2-й уровень. 	
 170 °C	<p>Гриль + циркуляция воздуха</p> <p>Нагрев с помощью верхнего нагревательного элемента. Нагретый воздух распределяется вентилятором. Этот режим можно использовать для приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей на гриле. Позволяет получать хрустящую корочку без необходимости переворачивать продукты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления на гриле устанавливайте решетку 4-й уровень, а противень — на 2-й уровень. • Следите за процессом приготовления. При высокой температуре блюдо может быстро подгореть. • Предварительно прогрейте духовой шкаф в течение 5 минут. 	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим/ рекомендуемая температура °C	Описание	
 200 °C	<p>Горячий воздух + нижний нагрев</p> <p>Нагрев с помощью горячего воздуха, подаваемого из задней стенки духового шкафа, и нижнего нагревательного элемента. Этот режим используется для получения хрустящей корочки и подрумянивания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Устанавливайте противень или решетку на 2-й уровень. • Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. 	
 180 °C	<p>Горячий воздух</p> <p>Нагрев с помощью горячего воздуха, подаваемого из задней стенки духового шкафа. Этот режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпечки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Устанавливайте противень на 2-й уровень. • Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. 	
 180 °C	<p>Нижний нагрев + циркуляция воздуха</p> <p>Нагрев с помощью нижнего нагревательного элемента. Нагретый воздух распределяется вентилятором. Этот режим подходит для приготовления выпечки из дрожжевого теста и консервирования овощей и фруктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Устанавливайте противень на 2-й уровень. • Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. 	
 180 °C	<p>ЭКО-приготовление</p> <p>Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки. За счет использования остаточного тепла этот режим обеспечивает низкое потребление энергии (в соответствии с классом энергопотребления по стандарту EN 60350-1). При этом режиме не отображается фактическая температура в духовом шкафу.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Устанавливайте противень на 3-й уровень. 	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим/ рекомендуемая температура °C	Описание	
	Размораживание Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, бисквитов, печенья, хлеба, булочек и замороженных фруктов). <ul style="list-style-type: none">• При желании можно установить другое время размораживания. Для этого нажмите сенсор таймера и установите время с помощью ручки выбора.• По истечении половины времени размораживания переверните или перемешайте продукты, разделите продукты, смерзшиеся в большой кусок, на маленькие кусочки.	
 70 °C	Очистка Aqua Clean В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духового шкафа. Длительность программы 30 минут.	

Каждый режим имеет предустановленные параметры работы, которые можно поменять.



Для изменения параметра нажмите на сенсор параметра (до нажатия на сенсор СТАРТ/СТОП). На некоторых режимах некоторые настройки могут быть недоступны, в этом случае раздается звуковой сигнал.

Установка температуры нагрева

- Выберите режим работы ручкой выбора.
- На дисплее отобразится значок выбранного режима и начнет мигать предустановленная температура.
- Нажмите сенсор температуры. Вращая ручку выбора, установите необходимую температуру.

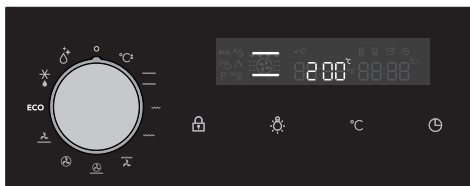
Установка параметров работы духового шкафа

Каждый режим имеет предустановленные параметры работы, которые можно поменять.

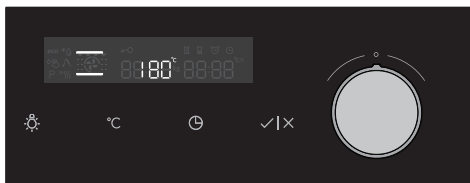
Для изменения параметра нажмите на сенсор параметра (до нажатия на сенсор СТАРТ/СТОП).

На некоторых режимах некоторые настройки могут быть недоступны, в этом случае раздается звуковой сигнал.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



Выберите РЕЖИМ РАБОТЫ. На дисплее отобразится значок выбранного режима и начнет мигать ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.



Нажмите СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ. Вращая РУЧКУ ВЫБОРА (-/+), установите необходимую температуру.



Для некоторых режимов работы максимальная температура ограничена.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы. На дисплее мигает символ «°C», пока не будет достигнута заданная температура.

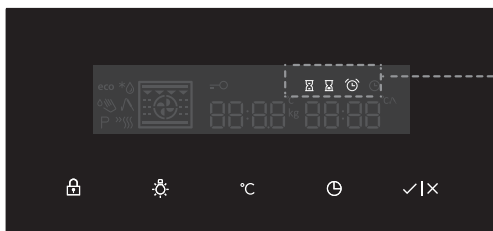
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Сначала установите РЕЖИМ НАГРЕВА, затем ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажимая на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите нужный символ.

На дисплее горит символ выбранной функции, и мигает время начала/конца приготовления, которое вам нужно установить. Остальные символы бледно подсвечены.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы. На дисплее выводится время, прошедшее с момента начала приготовления.



Индикаторы функций времени



Продолжительность приготовления

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

Установите продолжительность работы. Сначала установите минуты, затем часы. На дисплее будут отображаться индикатор функции и продолжительность работы.



Отсрочка старта

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

Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). Снова нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА и выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00). Установите время конца приготовления (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы. Духовка автоматически включится в определенное время (в 16:00) и выключится в установленное время (в 18:00).



Будильник

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.

При отсчете времени будильника последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».



По истечении установленного времени прибор автоматически выключится.

Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Чтобы выключить любую функцию времени, установите время функции на 0.

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

Дополнительные функции

Чтобы включить/выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.



На некоторых режимах определенные функции могут быть недоступны. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.



Защитная блокировка

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее загорается символ «ключ». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается, символ «ключ» гаснет.

Если включить блокировку при выключенных функциях времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение 0.

Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора.

Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.



Внутреннее освещение

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.

После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.

Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.

5сек °C

Звуковой сигнал

Для настройки громкости звукового сигнала необходимо выключить все функции времени (на дисплее горит только текущее время). Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ. На дисплее отобразятся две ярко подсвеченные полоски. РУЧКОЙ ВЫБОРА (-/+) установите громкость сигнала от 1 до 3 (одна, две или три полоски). Через три секунды выбранный уровень сохранится в памяти прибора, и на дисплее загорится текущее время.

5сек



Яркость дисплея

Переведите переключатель режимов работы в положение 0. Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ. На дисплее отобразятся две ярко подсвеченные полоски. РУЧКОЙ ВЫБОРА (-/+) установите яркость дисплея от 1 до 3 (одна, две или три полоски). Через три секунды выбранный уровень сохранится в памяти прибора.



Режим ожидания

Подсветка дисплея автоматически выключается через 10 минут, если вы не производите никаких настроек.

Дисплей можно выключить, одновременно нажав на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА. Если включена одна из функций времени, на дисплее будет гореть надпись OFF и символ ПРОГРАММАТОРА, предупреждая, что на духовке запрограммирована функция.



При отключении электроэнергии или отключении прибора от электросети настройки дополнительных функций сохраняются в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

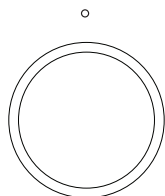
Пуск приготовления

Чтобы запустить приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.



Выключение прибора

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.



После завершения работы духовки дисплей показывает температуру остаточного тепла, пока температура не опустится ниже 50°C.

При этом все функции программатора прерываются и обнуляются. На дисплее появляется текущее время.

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

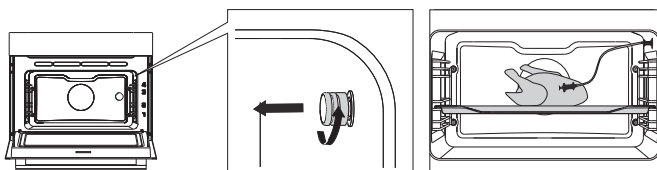


После использования духовки в канале для конденсата (под дверью) может оставаться немного воды. Протрите канал губкой или тканью.

Термозонд

После подключения термозонда на панели управления отображается дисплей термозонда и значок термозонда. Духовой шкаф работает, пока температура внутри продукта не достигнет заданного значения. Температуру внутри продукта измеряет температурный датчик.

1. Открутите металлическую заглушку из гнезда зонда (расположено в переднем верхнем углу на правой стенке духовки).
2. Вставьте штекер термозонда в гнездо и полностью воткните стержень зонда в продукт.



Отображаются дисплей и значок термозонда.

3. Выберите режим работы духового шкафа и температуру. Вместо времени установите температуру внутри продукта (от 30°C до 100°C).
4. Для запуска приготовления нажмите сенсор СТАРТ/СТОП.
5. Во время приготовления на дисплее повышается значение температуры внутри продукта (во время приготовления можно поменять желаемую температуру внутри продукта).
6. Когда температура внутри продукта достигнет заданного значения, приготовление прекратится. Раздастся звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на любой сенсор, или через минуту звуковой сигнал автоматически выключится. На дисплее отобразится текущее время.



- Полностью вставляйте термозонд в продукт.
- **Внимание!** После завершения приготовления обязательно закрывайте гнездо термозонда металлической заглушкой.
- Используйте термозонд только совместно с вашим духовым шкафом.
- Следите, чтобы термозонд не касался нагревательных элементов во время приготовления!
- После завершения приготовления термозонд очень горячий. Будьте осторожны! Опасность ожога.

Рекомендуемая температура внутри продукта

Говядина		
Вырезка/сирлойн	средняя прожарка	55 - 58 °C
Ростбиф	средняя прожарка	55 - 60 °C
Раунд-стейк	полная прожарка	85 - 90 °C

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ростбиф	полная прожарка	80 - 85 °С
Тушеная говядина	полностью приготовленная	90 °С
Свинина		
Рулька/ножка	полная прожарка	75 °С
Рулька/ножка	слегка розовая	65 - 68 °С
Корейка	слегка розовая	65 - 70 °С
Свиная лопатка	полная прожарка	75 °С
Свиная грудинка/фаршированная	полная прожарка	75 - 80 °С
Свиная грудинка	полная прожарка	80 - 85 °С
Запеченная свиная рулька	полная прожарка	80 - 85 °С
Свиная рулька	полная прожарка	80 - 85 °С
Вареная ветчина	очень нежная	64 - 68 °С
Касслер	полная прожарка	65 °С
Ветчина в панировке		65 - 68 °С
Телятина		
Корейка	слегка розовая	58 - 65 °С
Телячья голяшка/ножка	полная прожарка	78 °С
Жареные почки	полная прожарка	75 - 80 °С
Запеченная телятина/лопатка	полная прожарка	75 - 80 °С
Телячья ножка	полная прожарка	75 - 78 °С
Баранина		
Корейка	розовая	65 - 70 °С
Корейка	полная прожарка	80 °С
Баранья голяшка	розовая	70 - 75 °С
Баранья ножка		82 - 85 °С
Ягнятина		
Ножка ягненка	розовая	60 - 62 °С
Ножка ягненка	полная прожарка	68 - 75 °С
Корейка	розовая	54 - 58 °С
Корейка	полная прожарка	68 - 75 °С
Лопатка ягненка	полная прожарка	78 - 85 °С
Птица		
Цыпленок	полная прожарка	85 °С
Гусь/утка	полная прожарка	90 - 92 °С
Индейка	полная прожарка	80 - 85 °С
Выпечка		
Выпечка		72 - 85 °С
Террин		60 - 70 °С
Рыба		
Лосось	нежный	60 °С
Филе рыбы		62 - 65 °С
Целая рыба		65 °С
Террин		62 - 65 °С

Очистка

Регулярно очищайте духовой шкаф, чтобы не допускать скопления жира и остатков пищи, особенно на внутренних и наружных поверхностях, дверце и уплотнителе дверцы.

- Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Затем протрите поверхности чистой влажной тканью и просушите.
- Удалите загрязнения и пятна с внутренних поверхностей тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите поверхности чистой влажной тканью и просушите.
- Очистите внутренние поверхности духовки.



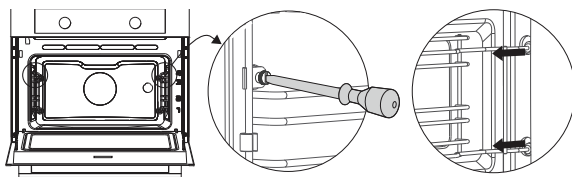
Важно!

- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и химические растворители.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Это предотвращает скопление грязи и позволяет плотно закрывать дверцу.

Снятие и очистка съемных направляющих

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.

- Открутите винты с помощью отвертки.
- Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



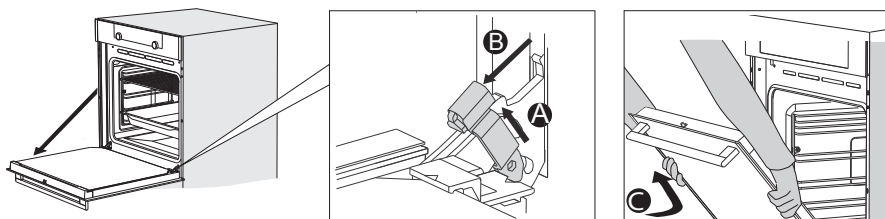
Снятие и установка дверцы духового шкафа

Держите пальцы на безопасном расстоянии от петель дверцы. Петли снабжены пружиной и при закрывании могут причинить травмы.

Убедитесь, что защелки петель установлены правильно и фиксируют петли.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите обе защелки петель (A) и раскройте их в сторону от духового шкафа (B).
Петли блокируются в положении 45°.
3. Медленно закрывайте дверцу до угла 45°.
4. Затем приподнимите дверцу, наклоните в сторону духового шкафа (C) и аккуратно снимите. Петли должны выйти из пазов на духовом шкафу.



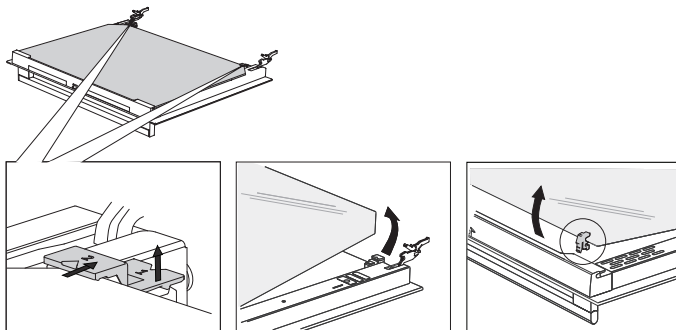
Установка дверцы духового шкафа

5. Держите дверцу под углом примерно 45° перед духовым шкафом.
6. Вставьте петли в пазы и проверьте, что они правильно вставлены.
7. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
8. Поднимите защелки петель и опустите их в сторону к духовому шкафу.
9. Плавно закрывайте дверцу, следя за правильностью ее закрытия.
Если дверца открывается или закрывается неправильно, проверьте правильность установки петель в пазах.

Снятие стекла дверцы духового шкафа

Если стекло дверцы загрязнено изнутри, вы можете снять его и очистить. Для этого снимите дверцу духового шкафа (см. раздел «Снятие и установка дверцы духового шкафа»).

- Слегка приподнимите зажимы с левой и правой стороны дверцы (в направлении значка 1 на зажиме) и потяните в стороны от стекла (в направлении значка 2 на зажиме).
- Возьмитесь за нижний край стекла, аккуратно поднимите вверх и извлеките стекло.
- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), аккуратно приподнимите его и снимите. Также снимите резиновые прокладки со стекла.



Стекла устанавливаются в обратном порядке. Отметки (полукруг) на дверце и стекле должны совместиться.

Очистка Aqua Clean

С помощью функции Aqua Clean и влажной ткани можно легко очистить внутренние стенки духового шкафа от жира и загрязнений.

Использование функции Aqua Clean

Перед включением функции Aqua Clean дайте духовому шкафу полностью остыть. Жир и загрязнения сложно удаляются с горячих стенок.



Программа длится 30 минут.

После завершения программы загрязнения на стенках духового шкафа размягчаются, и их можно легко удалить влажной тканью.

1. Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте 0,15 литра воды на дно духового шкафа.
3. Переключателем режимов работы выберите функцию Aqua Clean.
4. Нажмите сенсор подтверждения, чтобы запустить программу.



Внимание! Не открывайте дверцу во время программы очистки.

Замена лампочки освещения



Лампочка этого бытового прибора предназначена только для внутреннего освещения прибора и не подходит для освещения помещения.

Лампочка (E14, 230-240 В, 25 Вт, 300°С) является расходным материалом, на который не распространяется гарантия. Перед заменой лампочки извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



Отключите прибор от электропитания, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель в блоке предохранителей!

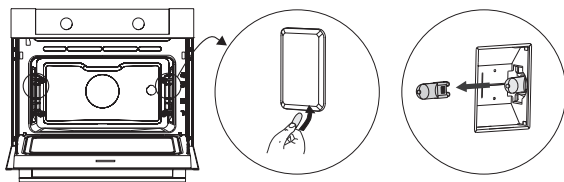
Внимание! Лампочка может очень горячей! При замене лампочки используйте защитные рукавицы.

Лампочка на задней стенке

5. Поверните крышку влево и снимите.
6. Выкрутите лампочку.

Лампочка на боковой стенке

7. С помощью шлицевой отвертки подденьте и снимите крышку лампочки с держателя.
8. При этом будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.
9. Выкрутите лампочку.



Общая информация

В случае возникновения неполадок в работе духового шкафа ознакомьтесь с приведенными ниже рекомендациями по их устранению. Это поможет не тратить время на обращение в службу поддержки.

Пицца не готовится.

- Проверьте, установлен ли таймер и нажат ли сенсор СТАРТ.
- Плотно закройте дверцу.
- Проверьте, не перегорел ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Пицца переготовлена или недоготовлена.

- Проверьте, правильное ли время приготовления установлено.
- Проверьте, установлена ли температура.

Сброс показаний дисплея после сбоя электропитания.

- Выньте вилку из розетки и снова вставьте.
- Снова установите текущее время.

Образование конденсата внутри духового шкафа.

- Это нормально. После использования протрите духовой шкаф.

Вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.

- Это нормально. После выключения духового шкафа охлаждающий вентилятор может работать еще некоторое время.

Ощущается поток воздуха в области дверцы и перед прибором.

- Это нормально.

Отражается свет от дверцы и внешней поверхности прибора.

- Это нормально.

Из дверцы и вентиляционных отверстий выходит пар.

- Это нормально.

При работе духового шкафа слышны щелчки, особенно во время размораживания.

- Это нормально.

НЕИСПРАВНОСТИ

Хранение и ремонт духового шкафа.

Ремонт прибора может производить только квалифицированный специалист сервисного центра.

В случае необходимости технического обслуживания извлеките вилку из розетки и обратитесь в службу поддержки ASKO.

Перед звонком в службу поддержки подготовьте следующую информацию:

- название модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы духовки),
- информация о гарантии,
- описание проблемы.

Для временного хранения поместите духовой шкаф в чистое, сухое место, так как влага и пыль могут вызвать повреждение прибора.

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 отдельной 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.



Инструкции по применению также можно найти на нашем сайте:

www.asko.com

 **ASKO**



871614