ASKO

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

OP8693S / BO6PY4T1-42

RU Руководство RU 3 - RU 47

Используемые пиктограммы

Важная информация

Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения о духовом шкафе

Введение 4
Панель управления 5
Описание 6
Направляющие / Телескопические направляющие 6
Аксессуары 7
Дверца 8
Охлаждающий вентилятор 8
Сенсорный экран 8
Основные дисплеи 9
Дисплей настройки функций 11
Дисплей режима ожидания 12

Начало эксплуатации

Начало эксплуатации 13

Эксплуатация

Использование меню со значком «плюс» 15
Отображение клавиатуры 17

Использование

Функции духового шкафа 18
Использование дополнительных функций 20
Быстрый разогрев 21
Таблица функций 22
Термозонд 26
Отложенный старт 28
Пошаговое приготовление 29
Добавление корочки 32
Дополнительные функции 32
Настройки 36

Очистка

Очистка прибора 38
Очистка паром 38
Пиролиз 39
Снятие и очистка направляющих 40
Замена лампы освещения в духовке 41
Снятие дверцы духового шкафа 42
Снятие стекла дверцы духового шкафа 43

Устранение неполадок

Общая информация 44

Технические характеристики 45

Защита окружающей среды при утилизации

Утилизация прибора и упаковки 47

Введение

Благодарим вас за выбор этого духового шкафа от компании Asko. Данный прибор отличается простотой эксплуатации и оптимальной дружественностью к пользователю. В нем предусмотрен широкий выбор настроек, с помощью которых можно всегда выбрать подходящий метод приготовления пищи.

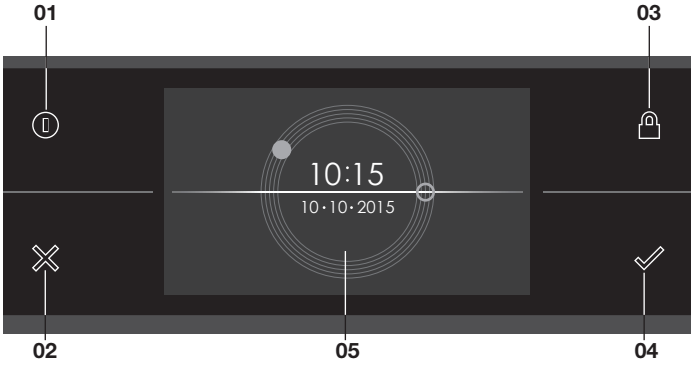
В настоящем руководстве содержатся рекомендации по максимально эффективной эксплуатации духового шкафа. В дополнение к сведениям об эксплуатации духового шкафа в нем содержится информация общего характера, которая может оказаться полезной при пользовании прибором.

Перед пользованием прибором внимательно прочтите отдельный документ с инструкциями по безопасности!

Внимательно ознакомьтесь с руководством перед пользованием прибором и храните руководство в надежном месте для дальнейшего ознакомления.

Инструкции по установке поставляются отдельно.

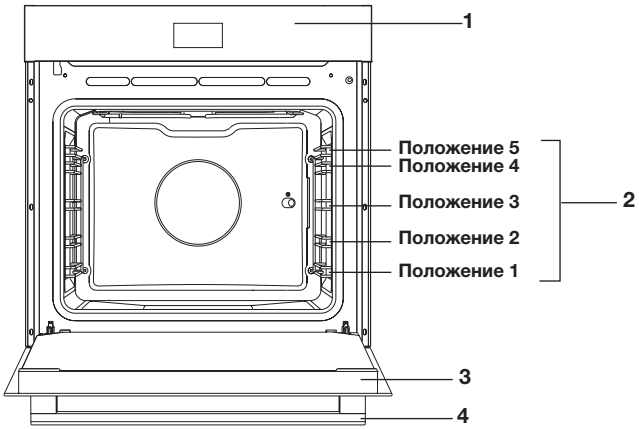
Панель управления



01. Кнопка включения/выключения, используется для:
    - ▹ включения прибора;
    - ▹ перехода в режим ожидания;
    - ▹ выключения прибора. Удерживайте кнопку включения/выключения, пока прибор не выключится.
02. Кнопка X, используется для:
    - ▹ перехода на шаг назад в меню;
    - ▹ закрытия всплывающего окна или выбора в нем варианта «Нет»;
    - ▹ закрытия или отмены меню или функции.
03. Кнопка блокировки; используется для:
    - ▹ блокировки всех кнопок для проведения очистки панели управления и недопущения случайного запуска устройства. Удерживайте функцию нажатой, пока не включится функция блокировки кнопок.
04. Кнопка подтверждения; используется для:
    - ▹ подтверждения настроек;
    - ▹ запуска функции;
    - ▹ закрытия всплывающего окна или выбора в нем варианта «Да».
05. Сенсорный экран/дисплей

Описание

1. Панель управления
2. Положения приготовления
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). Положение 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 выдвижными 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.

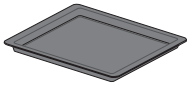
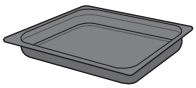
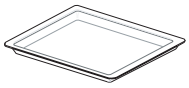
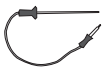
Примечание: если вы собираетесь воспользоваться функцией пиролитической очистки, извлеките направляющие / телескопические направляющие из духового шкафа!

Аксессуары

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

Примечание: не все аксессуары подходят/выпускаются для каждого прибора (они также могут отличаться от страны к стране). При их приобретении всегда называйте точный идентификационный номер своего прибора. Более подробные сведения о дополнительных аксессуарах см. в торговых брошюрах или в интернете.

Примечание: Никогда не размещайте принадлежности в нижней части духовки!

Аксессуары, 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 барьер. 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 СВЧ-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: используйте эти направляющие для очистки эмалированного противня посредством пиролиза (замените направляющие / телескопические направляющие этими специальными пиролитическими направляющими). • Обратите внимание на то, что высокая температура может вызвать обесцвечивание этих направляющих.

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 закрытия дверцы. При закрывании дверцы духового шкафа эта система, начиная с определенного углового положения дверцы, сдерживает ход и бесшумно закрывает дверцу.

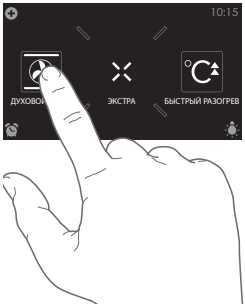
Охлаждающий вентилятор

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

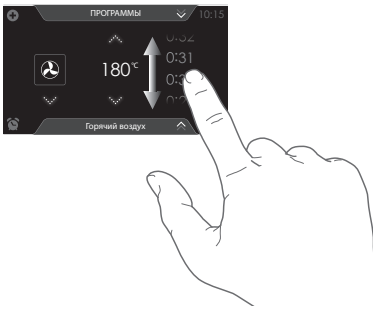
Сенсорный экран

- Для управления прибором с помощью сенсорного экрана коснитесь экрана или проведите по нему пальцем.
- Коснитесь дисплея, чтобы открыть функцию или отрегулировать настройку.
- Для отображения дальнейшей информации/опций или регулировки настройки проведите по экрану пальцем.

Касание:



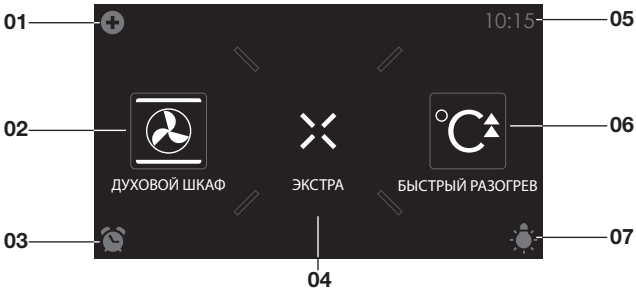
Проведение пальцем:



Для наилучшего отклика площадь соприкосновения пальца с сенсорным дисплеем должна быть максимальной. При каждом касании к сенсорной кнопке во время работы аппарата раздается короткий звуковой сигнал (если иное не задано в настройках).

Основные дисплеи

Дисплей старта



Меню со значком «плюс» (01)

- Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс». Содержимое этого меню изменяется в зависимости от опций управления, доступных в конкретный момент времени.

Духовой шкаф (02)

- Коснитесь пункта «ДУХОВОЙ ШКАФ», чтобы открыть функции духового шкафа.

Таймер приготовления (03)

- Коснитесь символа таймера приготовления, чтобы открыть меню этого таймера. Таймер приготовления можно использовать независимо от функции духового шкафа.
  - ▹ Максимальное время, которое можно задать для подачи звукового сигнала, составляет 24 часа.
  - ▹ По завершении отсчета таймером для приготовления отобразится всплывающий экран и прозвучит звуковой сигнал.
  - ▹ Коснитесь кнопки X, кнопки подтверждения или дисплея, чтобы выключить звуковой сигнал и закрыть всплывающее окно. Подача звукового сигнала прекращается автоматически примерно через 1 минуту.

Экстра (04)

- Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.

Время (05)

- Здесь отображается время.

Быстрый разогрев (06)

- Коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ», чтобы открыть функцию быстрого разогрева.

Освещение (07)

- Коснитесь символа лампы, чтобы включить или выключить освещение духового шкафа.
- Освещение духового шкафа также включается при открытии дверцы духового шкафа или в начале приготовления пищи. Затемнение освещения выполняется автоматически (если в настройках не задано иное).

Дисплей дополнительных функций

Разморозка (01)

- Коснитесь пункта «РАЗМОРОЗКА», чтобы открыть функцию разморозки.

Пиролиз (02)

- Коснитесь пункта «ПИРОЛИЗ», чтобы открыть функцию пиролиза.

Очистка (03)

- Коснитесь пункта «ОЧИСТКА», чтобы открыть функцию очистки.

Нагрев (04)

- Коснитесь пункта «НАГРЕВ», чтобы открыть функцию нагрева. В этом меню можно выбрать функции подогрева посуды и сохранения тепла.

Программы (05)

- Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ. Здесь находятся избранные и автоматические программы.

Дисплей настройки функций

Выбор функции (01)

- Для выбора функции коснитесь стрелок выше и ниже функции или проведите пальцем по символу (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

Настройка температуры (02)

- Для выбора значения температуры коснитесь стрелок выше и ниже показания температуры или проведите пальцем по индикатору температуры (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

Время приготовления (03)

- Чтобы задать время приготовления, коснитесь символа времени приготовления. Если время приготовления задано, необходимо выполнять эту настройку.
- Для изменения настройки коснитесь стрелок выше и ниже показания времени или проведите по нему пальцем (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).

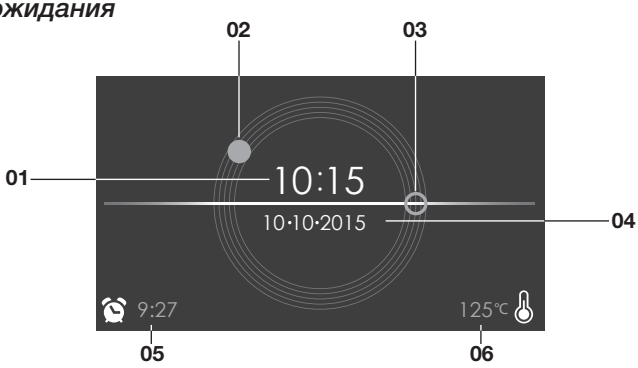
Программы (04)

- Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ. Здесь находятся избранные и автоматические программы.

Вкладка информации (05)

- Имя выбранной функции отображается на вкладке в нижней части дисплея. Для получения дополнительной информации о выбранной функции коснитесь этой вкладки.

Дисплей режима ожидания



Отображение времени (цифровое/01)

- Фактическое время суток.

Отображение времени (аналоговое/02 и 03)

- Фактическое время суток.
- Часовая стрелка аналоговых часов изображается с помощью заполненного круга (02), а минутная — незаполненного (03).

Отображение даты (04)

- Фактическая дата.

Отображение таймера приготовления яиц (05)

- Таймер приготовления яиц с обратным отсчетом.

Отображение уменьшения температуры (06)

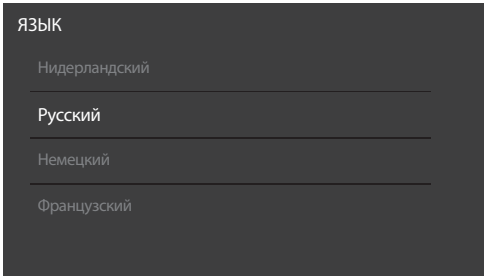
- Фактическая температура в духовом шкафу (остаточное тепло).

Начало эксплуатации

- Вымойте внутреннюю часть духового шкафа и аксессуары 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 нового электроприбора; это нормальное явление. При первом использовании обеспечьте надлежащую вентиляцию.

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

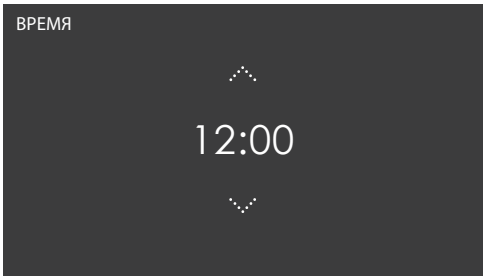
Настройка языка



Выберите требуемый язык, на котором будут отображаться текстовые сообщения аппарата По умолчанию выбран английский язык.

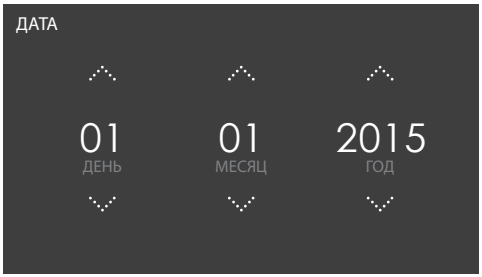
1. Для просмотра полного перечня языков проведите пальцем по дисплею.
2. Для выбора языка коснитесь соответствующего пункта.
3. Чтобы сохранить выбранный язык, нажмите кнопку подтверждения.

Настройка времени



1. Для изменения настройки коснитесь стрелок выше и ниже показания времени или проведите по нему пальцем.
2. Для осуществления быстрого ввода коснитесь в центре показания времени, после чего отобразится клавиатура, с помощью которой можно ввести нужное значение времени (также см. раздел «Отображение клавиатуры»).
3. Чтобы сохранить заданное значение времени, нажмите кнопку подтверждения.

Настройка даты

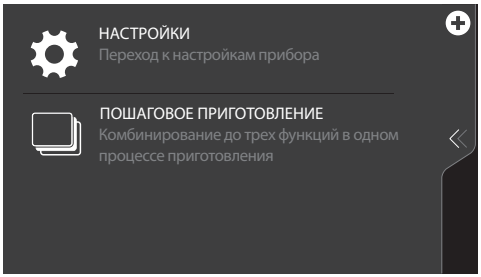


1. Коснитесь стрелок выше и ниже показаний дня, месяца или года или проведите по ним пальцем, чтобы задать эти параметры.
2. Чтобы сохранить заданное значение даты, нажмите кнопку подтверждения.
   Теперь устройство готово к работе.

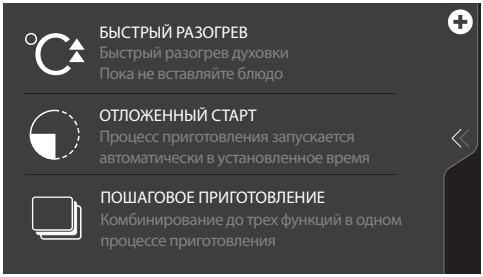
Язык, время и дату можно настроить в меню настроек (см. раздел «Настройки»). Перейти в меню настроек можно с дисплея старта через меню со значком «плюс».

Использование меню со значком «плюс»

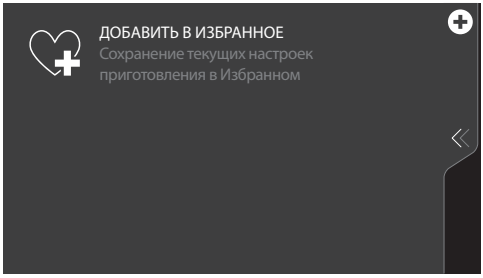
В меню со значком «плюс» содержится несколько функций или настроек. Отображаемые в нем функции зависят от того, какой экран активен в данный момент времени.



- При переходе с экрана старта в меню со значком «плюс» будут отображаться следующие функции/меню:
  - **Настройки;** позволяют задать предпочтения пользователя (см. раздел «Настройки»).
  - **Пошаговое приготовление;** комбинирование до трех функций в рамках одного процесса приготовления (см. раздел «Пошаговое приготовление»).



- При переходе с экрана настроек функций духового шкафа в меню со значком «плюс» отображаются следующие функции:
  - **Быстрый разогрев;** выполняет быстрый разогрев внутреннего пространства шкафа до требуемой температуры, заданной в настройках процесса приготовления (см. раздел «Быстрый разогрев») (см. раздел «Быстрый разогрев»).
  - **Отложенный старт;** процесс приготовления начнется автоматически в указанное время.
  - **Пошаговое приготовление;** комбинирование до трех функций в рамках одного процесса приготовления (см. раздел «Пошаговое приготовление»).
  - **Добавление корочки:** Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

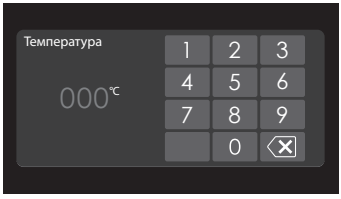


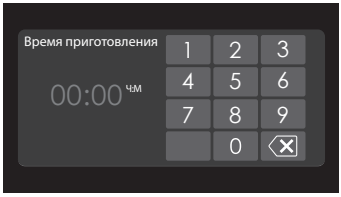
- В начале работы функций духового шкафа в меню со значком «плюс» отображаются следующие функции:
  - **Добавить в избранное;** позволяет добавить в избранное настройки для приготовленного блюда (см. раздел «Дополнительные функции»).
  - **Добавление корочки:** Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

Отображение клавиатуры

Отображение клавиатуры необходимо для быстрого ввода значений настроек функции, температуры или времени приготовления. С помощью клавиатуры можно быстро выбрать настройку или ввести значение.

1. Коснитесь в центре символа функции, температуры или времени приготовления (если оно активировано). Отображается клавиатура.





2. Введите требуемое значение или прикоснитесь к нему.
3. Если заданное значение не подтверждается автоматически, нажмите кнопку подтверждения, чтобы подтвердить ввод.

Функции духового шкафа

Используйте функции духового шкафа для приготовления блюд с применением, например, горячего воздуха, нагрева снизу или гриля.

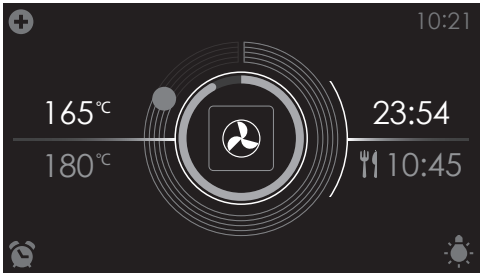
- Для выбора доступны различные функции духового шкафа.
- Для каждой функции духового шкафа можно задать температуру и время приготовления.
- Кроме того, также можно активировать такие функции меню со значком «плюс», как быстрый разогрев, пошаговое приготовление и отложенный старт. Для этой цели коснитесь символа «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Использование функции духового шкафа
Выберите функцию духового шкафа, которая подходит для приготовления вашего блюда. Для этой цели сверяйтесь с таблицей функций. Кроме того, можно ознакомиться со сведениями, отображающимися на информационной вкладке. Коснитесь вкладки в нижней части дисплея, чтобы просмотреть дополнительную информацию о выбранной функции.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Поставьте в шкаф блюдо.
3. Коснитесь пункта «ДУХОВОЙ ШКАФ», чтобы открыть функции духового шкафа.
4. Выберите функцию духового шкафа (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Коснитесь символа времени приготовления и задайте время, необходимое для приготовления блюда (см. раздел «Дисплей настройки функций»).

Процесс приготовления также можно начать, не задавая время приготовления. В этом случае пропустите шаг 6.

7. С помощью меню со значком «плюс» выберите дополнительные настройки (например, быстрый разогрев).
8. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (165° C);
  - заданная температура (180° C);
  - индикатор состояния времени (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - время приготовления (23:54);
  - время завершения (10:45).

- *Чтобы открыть окно с настройками во время приготовления блюда, коснитесь средней части дисплея. При необходимости отображаемые настройки можно изменить.*
- *По истечении времени приготовления блюда будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.*
- *Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». В меню со значком «плюс» выберите пункт «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. процедуру «Сохранение способа приготовления» в разделе «Дополнительные функции»).*

Вид дисплея в конце приготовления.

Использование дополнительных функций

Перейдите на экран «Экстра», чтобы выбрать функцию пиролиза. На этом экране можно выбрать программу очистки, функции нагрева или автоматические программы.

Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.

Теперь можно выбрать следующие программы:

- Пиролиз (см. раздел «Очистка»);
- Очистка (см. раздел «Очистка»);
- Нагрев (см. раздел «Дополнительные функции»):
  - Подогрев посуды;
  - Сохранение тепла;
- Программы (см. раздел «Дополнительные функции»):
  - Избранное;
  - Автоматические программы;
- Разморозка.

Быстрый разогрев

Используйте эту функцию для быстрого предварительного разогрева устройства. Во время быстрого разогрева не помещайте блюдо в устройство. Когда шкаф нагрелся до заданной температуры, быстрый разогрев закончится, и устройство будет готово к приготовлению блюда.

Использование быстрого разогрева

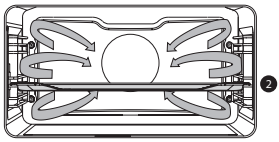
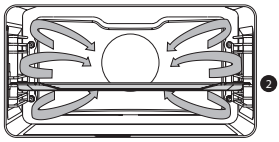
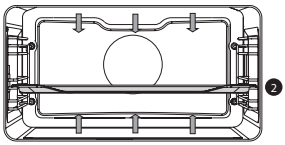
1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ», чтобы открыть функцию быстрого разогрева.

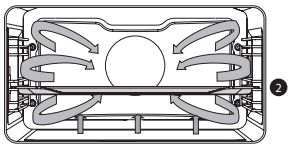
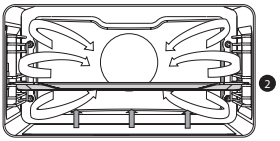
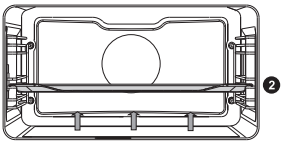
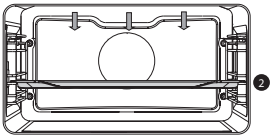
3. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
4. Начните быстрый разогрев, коснувшись кнопки подтверждения.

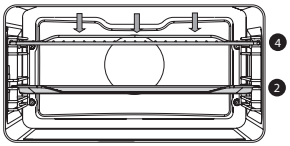
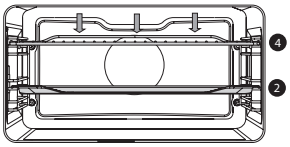
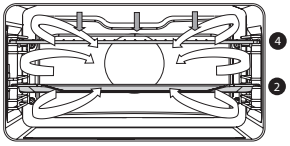
- *Функцию быстрого разогрева также можно связать с процессом приготовления.*
- *Для ее активации коснитесь пункта «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ» в меню со значком «плюс».*
- *По достижении заданной температуры отобразится всплывающее окно, и прозвучит звуковой сигнал.*
- *После закрытия дверцы начнется прямой или обратный отсчет времени приготовления.*

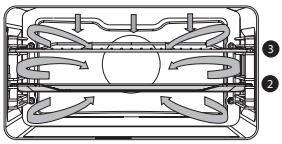
Таблица функций

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

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

Функция	Описание	
	Горяч.воздух + ниж.нагрев • 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.	
	Ниж.нагрев + 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	
	Нижний нагрев • 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	
	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	

Функция	Описание	
	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. • **Максимальная допустимая температура 240 °C.** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	
	Большой гриль • Нагрев посредством верхнего нагревательного элемента и элемента гриля. • Этот режим можно использовать для блюд и выпечки для получения корочки или подрумянивания снизу. Используйте этот режим непосредственно перед окончанием жарки или выпечки. • Установите решетку в верхнюю часть духовки, а противень — на средний уровень духовки. • **Максимальная допустимая температура 240 °C.** • Постоянно следите за процессом приготовления. Из-за высокой температуры блюдо может быстро сгореть. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	
	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. • Предварительный разогрев выполняйте в течение 5 минут.	

Функция	Описание	
PRO	**ProRoast** • В этой настройке предусмотрен автоматический цикл нагревания. • Сначала мясо готовится при высокой температуре, которая обеспечивается посредством горячего воздуха и верхнего нагревательного элемента. • Затем блюдо готовится при низкой заранее заданной температуре с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. • Данная функция пригодна для приготовления мяса, птицы и рыбы. • Рекомендованная температура: 180 °C	
	Быстрый разогрев • При использовании этой функции в духовом шкафу быстро достигается желаемая температура. Не используйте эту настройку, если в духовом шкафу уже стоит блюдо. • Рекомендованная температура: 180 °C	
Дополнительные функции		
	Подогрев посуды • Эта функция используется для подогревания посуды, чтобы поданная в ней пища оставалась горячей как можно дольше. • Рекомендованная температура: 60° C	
	Разморозка • При использовании этой функции циркуляция воздуха обеспечивается за счет вентилятора. Воздух нагревается до температуры 30° C. • Используйте эту настройку для разморозки замороженных блюд.	
	Сохранение тепла • Эта функция используется для поддержания температуры уже приготовленных блюд. • Рекомендованная температура: 60° C	
	Очистка паром • Используя эту функцию, можно легко удалить жир и грязь на стенках духовки при помощи влажной ткани. • Используйте эту функцию, только когда духовка полностью остыла. Налейте 0,15 л воды на дно духового шкафа перед началом процесса очистки. • После запаривания остатки пищи можно удалить с помощью влажной ткани.	

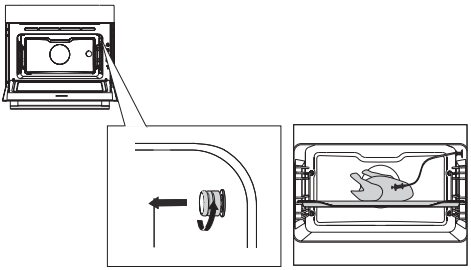
Функция	Описание	
	Пиролиз • Эта функция предназначена для автоматической очистки духового шкафа. Шкаф нагревается до температуры, которая превышает температуру при обычном использовании, в результате чего выполняется сжигание остатков жира и других загрязнений. • До использования этого процесса извлеките все аксессуары 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.	

Термозонд

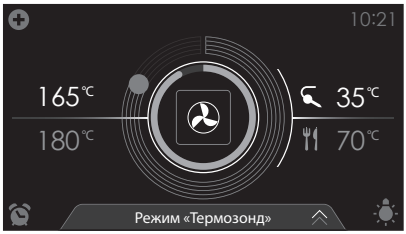
Запекание с использованием термозонда

Для запекания с использованием термозонда задайте требуемую температуру, которая должна быть внутри блюда. Духовой шкаф будет нагреваться до этой температуры. Термозонд измеряет температуру внутри блюда.

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки включения/выключения.
2. Свинтите металлическую крышку с точки подключения (в переднем верхнем углу правой стенки).
3. Воткните штепсельный контакт термозонда в разъем точки подключения и полностью вставьте термозонд в блюдо.



4. Выберите функцию духового шкафа, температуру и температуру внутри блюда (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Начните приготовление блюда, коснувшись кнопки подтверждения.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - текущая температура (165° C);
  - заданная температура (180° C);
  - индикатор состояния температуры внутри блюда (наружныйкруг);
  - индикатор состояния температуры (внутренний круг);
  - текущая температура внутри блюда (35° C);
  - заданная температура внутри блюда (70° C);
- По достижении заданной температуры внутри блюда процесс приготовления завершается. Когда процесс приготовления закончится, будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нужно открыть дверцу или коснуться сенсорной кнопки.

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

Отложенный старт

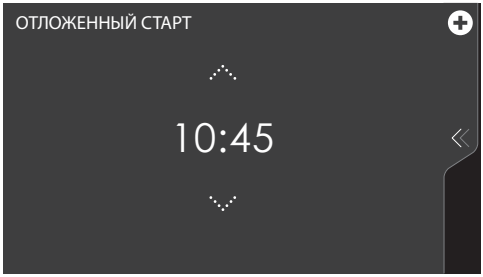
Чтобы начать приготовление блюда позднее, выберите функцию отложенного старта. Функцию отложенного старта можно выбрать только в меню со значком «плюс» в функции духового шкафа. См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».

Настройка времени отложенного старта

1. Выберите функцию, температуру и при необходимости задайте время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).

Время отложенного старта можно также задать, не указывая времени приготовления.

2. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
3. Коснитесь пункта «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», чтобы открыть соответствующую функцию.



4. Выберите время начала приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
5. Подтвердите заданное время начала приготовления, коснувшись кнопки подтверждения.
   Для индикации активного состояния функции под значком «плюс» будет отображаться значок «время отложенного старта». Отменить выбор времени отложенного старта можно, вернув настройку на значение текущего времени.
6. Начните процесс приготовления, коснувшись кнопки подтверждения.

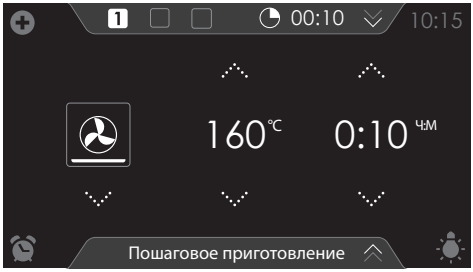
Процесс приготовления начнется автоматически в заданное время. Если было задано время приготовления, то процесс приготовления также закончится автоматически.

- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - заданная температура (180° C);
  - время начала (10:45);
  - время завершения (11:15) (отображается, только если задано время приготовления!)

Пошаговое приготовление

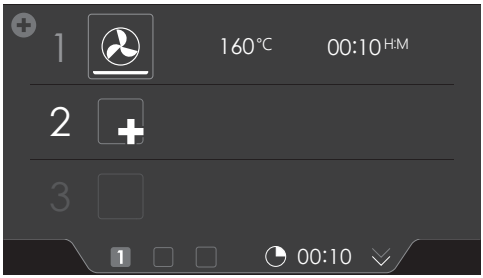
- Откройте меню «Пошаговое приготовление» из меню со значком «плюс». См. раздел «Использование меню со значком „плюс“».
- Эта функция позволяет объединить до трех функций в одном процессе приготовления.
- Выберите различные функции и настройки, чтобы сформировать необходимый процесс приготовления.

1. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со значком «плюс».
2. Коснитесь пункта «ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», чтобы открыть соответствующую функцию (это возможно только при условии, что процесс приготовления не начат). Отображаются настройки шага 1. При необходимости их можно изменить.

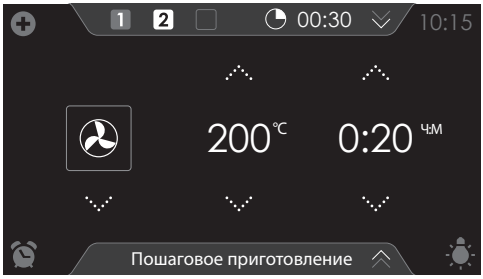


3. Выберите функцию (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
4. Выберите температуру (см. раздел «Дисплей настройки функций»).

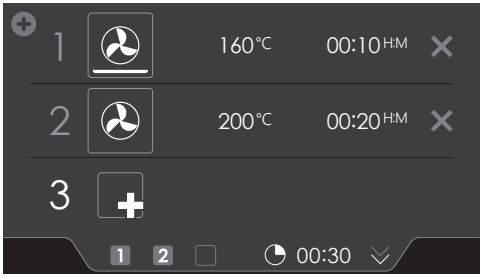
5. Выберите время приготовления (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
6. Подтвердите настройку шага 1, коснувшись кнопки подтверждения.



7. Коснитесь цифры «2», чтобы отобразить настройки шага 2.
8. При необходимости измените заданные по умолчанию настройки шага 2 (функцию, температуру и время приготовления) (см. пп. 3, 4—5).



9. Подтвердите настройку шага 2, коснувшись кнопки подтверждения.

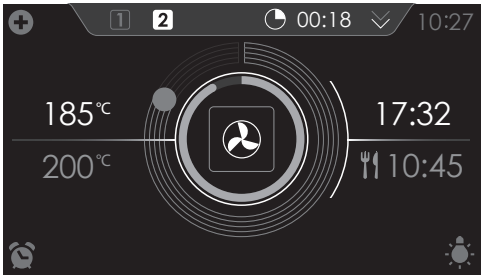


10. При необходимости коснитесь цифры «3», чтобы отобразить настройки шага 3.

11. При необходимости измените заданные по умолчанию настройки шага 3 (функцию, температуру и время приготовления) (см. пп. 3, 4—5).
12. Подтвердите настройку шага 3, коснувшись кнопки подтверждения.

Для удаления шага коснитесь крестика рядом с настройками. Удаление шага возможно только при условии, что его выполнение еще не начато.

13. При повторном нажатии кнопки подтверждения работа устройства начинается в соответствии с настройками шага 1 (активный шаг приготовления отображается белым цветом). По истечении заданного времени выполняется активация следующего шага, сначала шага 2, а затем шага 3, если он был настроен.



- Теперь на дисплее отображаются следующие значения:
  - активный шаг (2);
  - общее время приготовления (00:18);
  - текущая температура (185° C);
  - заданная температура активного шага (200° C);
  - индикатор состояния времени активного шага (наружный круг);
  - индикатор состояния температуры активного шага (внутренний круг);
  - время приготовления активного шага (17:32);
  - общее время завершения (10:45).

Выбранные настройки можно сохранить в «Избранном». Для этой цели в меню со значком «плюс» откройте меню «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ» (см. процедуру «Сохранение способа приготовления» в разделе «Дополнительные функции»).

Добавление корочки

Добавление функции гриля в конце выполнения программы (время на формирование корочки будет добавлено в конце процесса приготовления).

1. Коснитесь значка «плюс», чтобы открыть меню со знаком «плюс».
2. Коснитесь пункта «ДОБАВЛЕНИЕ КОРОЧКИ», чтобы открыть соответствующую функцию.
3. Теперь можно задать температуру и время, а также запустить программу непосредственно нажатием кнопки подтверждения.

Дополнительные функции

Для выбора доступно несколько дополнительных функций или программ.

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.

Теперь можно выбрать следующие дополнительные функции и программы:

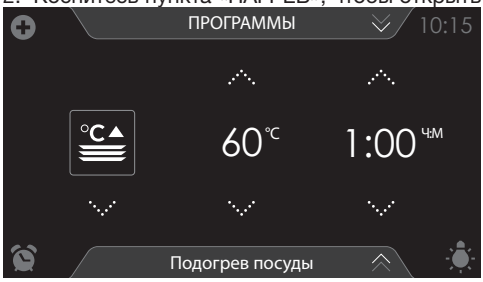
- Нагрев:
  - Подогрев посуды;
  - Сохранение тепла;
- Программы:
  - Избранное;
  - Автоматические программы;

Нагрев

- Подогрев посуды;
  - Данная функция предназначена для подогрева кухонной посуды (тарелок, чашек) с тем, чтобы поданные на стол блюда оставались горячими дольше.
  - При выборе данной функции можно задать температуру и длительность нагрева посуды.
- Сохранение тепла;
  - Используйте эту функцию для поддержания температуры уже приготовленного блюда.
  - При выборе данной функции можно задать температуру и длительность сохранения тепла.

Выбор функций сохранения тепла

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
2. Коснитесь пункта «НАГРЕВ», чтобы открыть функцию нагрева.



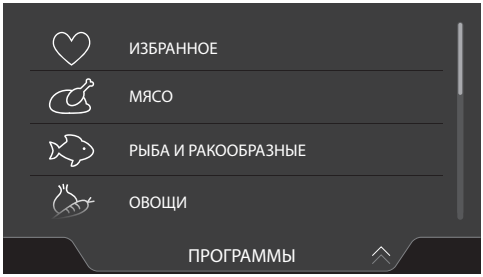
3. Выберите требуемую функцию нагрева (нагрев тарелки или сохранение тепла). При необходимости отрегулируйте настройки (см. раздел «Дисплей настройки функций»).
4. Начните работу функции, коснувшись кнопки подтверждения.

Программы:

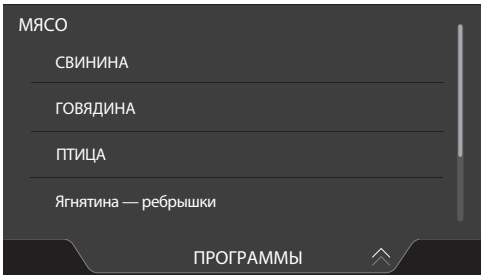
- Избранное;
  - ▹ В разделе «ИЗБРАННОЕ» вы можете выбрать собственные сохраненные рецепты. См. также процедуру «Сохранение собственных программ».
- Автоматические программы;
  - ▹ Для приготовления можно использовать автоматические программы, выбрав блюда из списка заранее запрограммированных блюд. Программы сгруппированы по категориям (МЯСО, ОВОЩИ и т. д.).
  - ▹ Из доступного списка сначала выберите категорию, а затем само блюдо.

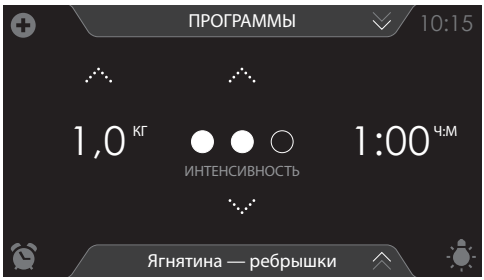
Выбор функций программ

1. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
2. Коснитесь пункта «ПРОГРАММЫ», чтобы открыть меню программ.



3. Коснитесь пункта «ИЗБРАННОЕ» или одной из категорий автоматических программ.
   - ▹ В разделе «ИЗБРАННОЕ» выберите одно из сохраненных блюд.
   - ▹ В разделе автоматических программ выберите блюдо из доступного списка.





4. При необходимости отрегулируйте интенсивность и/или массу.

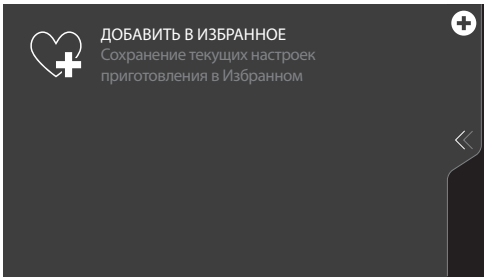
Интенсивность или массу невозможно отрегулировать во всех автоматических программах.

5. Начните приготовление выбранного блюда, коснувшись кнопки подтверждения.

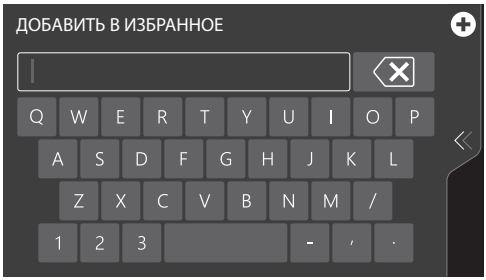
- *Просмотрите информацию о выбранной программе на информационной вкладке. На этой вкладке также содержится информация о необходимых аксессуарах и положении в духовом шкафу. Иногда на вкладке может содержаться информация о приготовлении выбранного блюда.*
- *В некоторых автоматических программах настройки можно отрегулировать вручную. Для регулировки настроек откройте меню со значком «плюс» и коснитесь пункта «ВРУЧНУЮ».*

Сохранение собственных программ

Функция / программа приготовления активны (работа духового шкафа начата).



1. Откройте меню со значком «плюс» и коснитесь пункта «ДОБАВИТЬ В ИЗБРАННОЕ».



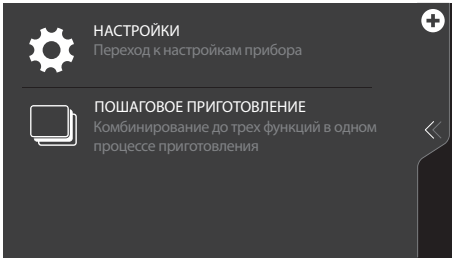
2. Касаясь соответствующих кнопок с буквами, введите имя для приготовляемого блюда. Для удаления буквы коснитесь символа стрелки с крестиком.

3. Чтобы сохранить программу приготовления, коснитесь кнопки подтверждения.

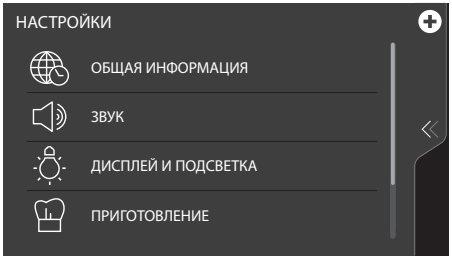
В разделе «ИЗБРАННОЕ» также можно сохранять автоматические программы.

Настройки

1. На дисплее старта коснитесь значка «плюс».



2. Коснитесь пункта «НАСТРОЙКИ».



В этом меню есть следующие варианты для выбора:

- Общая информация;
- Звук;
- Дисплей и подсветка;
- Приготовление;
- Система.

3. Коснитесь требуемой категории и настройки, которую требуется изменить.
   - ▹ Из списка выберите нужный пункт.
   - ▹ Измените значение, касаясь стрелок выше и ниже этого значения, или проведите по нему пальцем.
   - ▹ Включите/выключите настройку, коснувшись пунктов «ВКЛ.» или «ВЫКЛ.».

4. Подтвердите свои действия, коснувшись кнопки подтверждения.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В этом меню можно настроить следующее:

- Язык (язык сообщений на сенсорном экране);
- Время (текущее время);
- Формат времени (12- или 24-часовой);
- Дата (текущая дата);
- Отображение даты (отображение/неотображение даты в режиме ожидания).

ЗВУК

В этом меню можно настроить следующее:

- Общие звуки (громкость звуковых сигналов и сигналов оповещения);
- Основные звуки (громкость звукового сигнала при нажатии на кнопки);
- Звук включения/выключения (громкость звукового сигнала, подаваемого при включении/выключении).

ДИСПЛЕЙ И ПОДСВЕТКА

В этом меню можно настроить следующее:

- Яркость дисплея (для регулировки доступно 5 уровней яркости);
- Освещение духовки (время, в течение которого освещение включено после активации);
- Переход прибора в режим ожидания (длительность периода времени, по истечении которого устройство перейдет в режим ожидания после выполнения последней операции);
- Выключение прибора (длительность периода ожидания);
- Анимация включения/выключения (включение/выключение фирменной анимации);
- Ночной режим (время начала и завершения использования пониженной яркости дисплея).

Когда для настройки «ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА» выбрано значение «Вручную», автоматическое выключение прибора не выполняется. При выключении аппарата вручную эта настройка возвращается на значение по умолчанию. Это связано с обязательным законодательным требованием по максимальному энергопотреблению.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В этом меню можно настроить следующее:

- Интенсивная по умолчанию (интенсивность автоматических программ).

СИСТЕМА

В этом меню можно настроить следующее:

- Информация о приборе (отображение информации о приборе);
- Заводские настройки (возврат к заводским настройкам).

Очистка прибора

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 теплую воду с мылом.
- 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.

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.

Извлеките из духового шкафа все аксессуары.

1. На дно духового шкафа вылейте 0,15 л воды.
2. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
3. Коснитесь пункта «ОЧИСТКА», чтобы открыть функцию очистки.
4. Чтобы начать очистку паром, коснитесь кнопки подтверждения.

- *Не открывайте дверцу во время процесса очистки.*
- *Для выполнения процесса требуется 30 минут. Остатки пищи на покрытых эмалью стенках достаточно размокнут после 30 минут, после чего их можно удалить влажной тканью.*

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!

- Сначала извлеките из духового шкафа все аксессуары и направляющие / телескопические направляющие (см. «Снятие и очистка направляющих прутков»).
- 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. Коснитесь пункта «ЭКСТРА», чтобы отобразить дополнительные функции аппарата.
4. Коснитесь пункта «ПИРОЛИЗ», чтобы открыть функцию пиролиза.

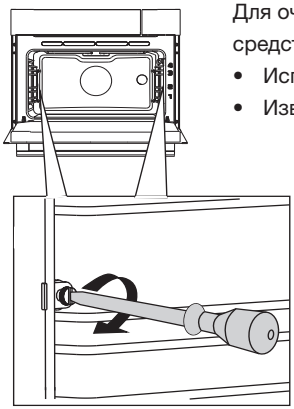
5. Выберите требуемую интенсивность очистки:
   - ▹ Низкая интенсивность: приблизительно 3 часа
   - ▹ Средняя интенсивность: приблизительно 3,5 часа
   - ▹ Высокая интенсивность: приблизительно 4 часа

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

6. Чтобы начать пиролитическую очистку, нажмите кнопку подтверждения.

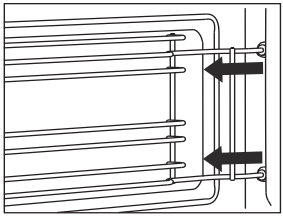
- Для обеспечения безопасности пользователя после определенного времени дверца духового шкафа будет заблокирована.
- Во время процесса очистки из шкафа может поступать неприятный запах.
- После остывания прибора (по завершении процесса пиролитической очистки) его дверцу можно открыть.
- Когда шкаф остынет, 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.

Снятие и очистка направляющих



Для очистки направляющих используйте обычные моющие средства.

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



Замена лампы освещения в духовке

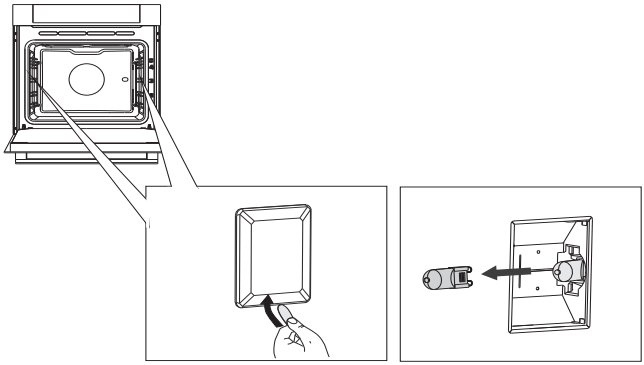
Лампа данного бытового прибора предназначена исключительно для его освещения, то есть она не подходит для освещения помещения, в котором установлен прибор.

Лампы освещения (2 шт.) (галогеновые G9, 230 В, 25 Вт) являются расходным материалом, поэтому гарантия на них не предоставляется. Для замены лампы сначала снимите противень, решетку и направляющие.

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! При замене лампы используйте защитные рукавицы.

1. Используйте отвертку с плоским лезвием, чтобы поддеть и снять крышку лампы из держателя. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить эмаль.
2. Извлеките галогенную лампу из патрона.

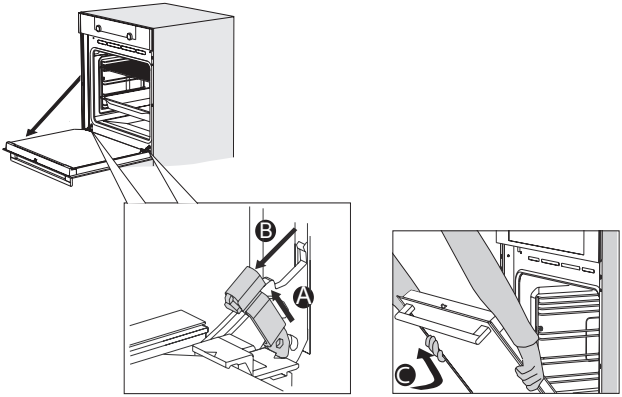


Снятие дверцы духового шкафа

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

Снимите дверцу 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 заблокированы 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.



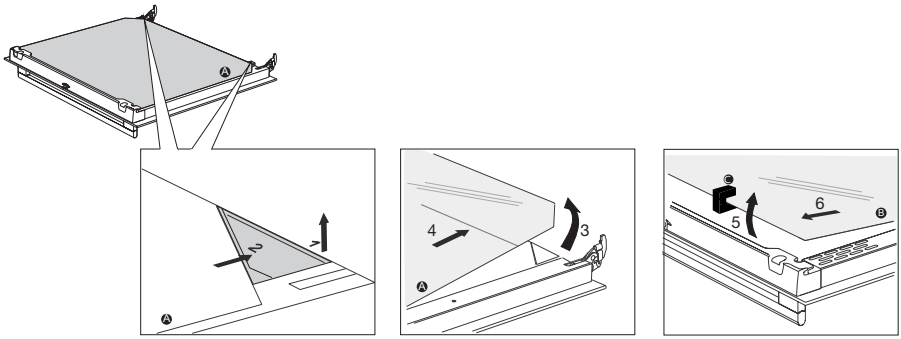
Установка дверцы духового шкафа.

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. Плавно закрывайте дверцу, следя за правильностью ее закрытия.
   Если дверца открывается или закрывается неправильно, проверьте правильность положения петель в пазах.

Снятие 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, обратитесь в Отдел по обслуживанию клиентов.

Пища не готовится

- Проверьте, что таймер задан и что была нажата кнопка подтверждения.
- Проверьте, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, что плавкий предохранитель не перегорел и что выключатель включен.

Чрезмерное или недостаточное приготовление

- Проверьте, что задано правильное время приготовления.

Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения; дисплей заблокирован.

- На несколько минут отключите прибор от сети электропитания (для этой цели вывинтите плавкий предохранитель или отключите выключатель), затем повторно подключите прибор к сети электропитания и включите его.

Сбой электропитания может вызвать сброс показаний дисплея.

- 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.
- 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.

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 в проведении 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 повреждение прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OP8678G	OP8478G
Источник питания	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц
Энергопотребление Максимальная мощность Функция гриля Функция горячего воздуха	 3400 Вт 2700 Вт 2100 Вт	 3400 Вт 2200 Вт 1600 Вт
Система охлаждения	Охлаждающий вентилятор	Охлаждающий вентилятор
Размеры Размеры прибора: Установочные размеры:	 Ш 595 x В 595 x Г 546 мм Ш 564 x В 590 x Г 550 мм	 Ш 595 x В 455 x Г 546 мм Ш 560 x В 450 x Г 550 мм
Объем	73 л	51 л

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПРИ УТИЛИЗАЦИИ

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 органе власти.

Упаковка электроприбора также подлежит переработке.
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 упаковке изделия имеется 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 такого рода услуги.

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

CE

Декларация соответствия
Настоящим мы заявляем, что наши изделия соответствуют применимым европейским директивам, стандартам и нормам, а также требованиям, изложенным в стандартах.

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

710534 ru (04-20)

710534 / VER 2 / 24-02-2020