



Інструкції з експлуатації

ДУХОВА ШАФА

OP8487S / BO4PY4F3-12
OP8487A / BO4PY4F3-12
OP8687S / BO6PY4F3-42
OP8687A / BO6PY4F3-42
OP8687B / BO6PY4F3-42
OP8687A1 / BO6PY4F3-42

Піктограми, що використовуються



Важлива інформація



Порада

ДУХОВА ШАФА

Духова шафа

Вступ	4
Панель керування	5
Опис	6
Напрямні, телескопічні напрямні	6
Приладдя	7
Дверцята	8
Вентилятор	8
Основні функції	8
Кнопки	10
Навігація	11

Перше використання

Перші дії	13
-----------	----

Керуванн

Вибір функції	16
Режим налаштування функцій	16
Режим виконання	18
Дисплей завершення	19
Зміна налаштувань у процесі виконання	20

Використання

Таблиця функцій	21
Кулінарний датчик	26
Меню налаштувань	27
Меню «Плюс»	28
Інформація про приготування	30
Швидкий попередній розігрів	30
Відкладений запуск	31
Колерування	32
Поетапне приготування	32
Перехід до ручного режиму приготування	33
Програми й вибране	33
Таймер приготування яєць	34
Блокування від дітей	34
Підігрівання посуду	35
Підігрівання	35
Розморожування	35

Чищення

Чищення приладу	36
Піроліз	36
Вологе чищення	38
Зняття та чищення напрямних	39
Зняття та встановлення дверцят духової шафи	39
Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи	41
Заміна лампи освітлення в духовій шафі	42

Усунення несправностей

Загальне	43
----------	----

Зауваження щодо захисту довкілля

Утилізація приладу та пакування	45
---------------------------------	----

Вступ

Дякуємо за вибір духової шафи ASKO.

Цей виріб розроблений, щоб забезпечити просте керування й оптимально зручне використання. У духовій шафі доступний широкий діапазон налаштувань, які дають змогу щоразу вибирати правильний спосіб готування.

У посібнику містяться рекомендації щодо максимально ефективної експлуатації цієї духової шафи. Крім відомостей про експлуатацію духової шафи, доступна довідкова інформація, яка може бути корисною під час використання приладу.



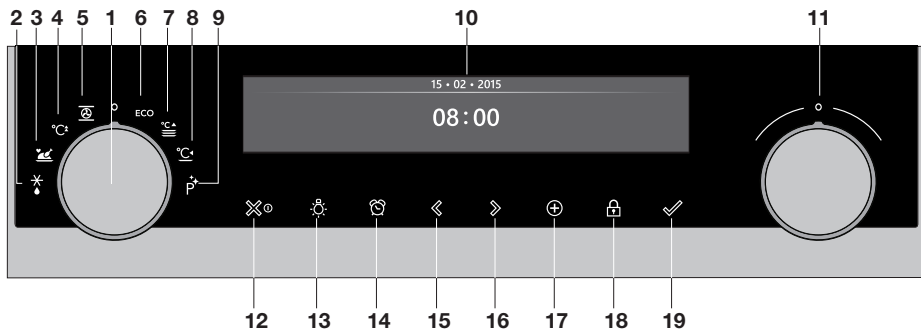
Перш ніж використовувати прилад, уважно прочитайте відповідні інструкції з техніки безпеки!

Перед використанням приладу прочитайте цей посібник і зберігайте його в безпечному місці для подальшого застосування.

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

ДУХОВА ШАФА

Панель керування



1. Регулятор функцій (у положенні «Вимк.»)
2. Розморожування
3. Програми й вибране
4. Швидкий попередній розігрів
5. Духова шафа
6. Гаряче повітря ЕКО
7. Підігрівання посуду
8. Підігрівання
9. Очищення
10. Дисплей
11. Регулятор вибору
12. Кнопка ввімкнення/вимкнення та кнопка зупинки (скасування)
13. Кнопка підсвічування
14. Кнопка таймера
15. Кнопка навігації «ліворуч»
16. Кнопка навігації «праворуч»
17. Кнопка «плюс»
18. Кнопка блокування від дітей (кнопка блокування)
19. Кнопка підтвердження



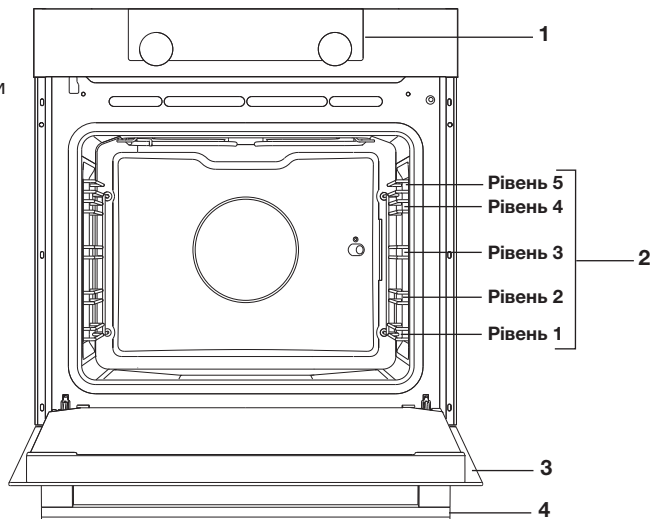
Примітка.

Що більшої площі торкається палець, то краще кнопки реагують на натискання. За кожного натискання кнопок під час використання лунає короткий звуковий сигнал.

ДУХОВА ШАФА

Опис

1. Панель керування
2. Рівні для готування
3. Дверцята духової шафи
4. Ручка дверцят



Напрявні, телескопічні напрямні

- Залежно від моделі духової шафи має чотири або п'ять напрямних (від 1 до 4 або 5 рівнів). Рівень 1 переважно використовується з нижнім нагрівом. Два верхні рівні переважно використовуються для функції гриля.
- Помістіть решітку духової шафи, деко для випікання або посуд для готування на пару в проріз між повзунками напрямної.
- Залежно від моделі деякі висувні напрямні можуть бути повністю телескопічними.
 - Повністю витягніть телескопічні напрямні з духової шафи та покладіть на них решітку, деко для випікання або посуд для готування на пару.
Потім посуňte решітку, деко для випікання або посуд для готування на пару на телескопічних напрямних назад у духову шафу.
 - Закрийте дверцята приладу, тоді коли телескопічні напрямні повністю засунуті в духову шафу.



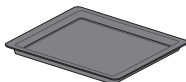

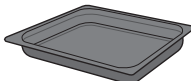
Примітка. Якщо ви збираєтеся використати функцію піролітичного очищення, вийміть із духової шафи напрямні / телескопічні напрямні.

Приладдя

Разом із приладом постачається різне приладдя (залежно від моделі). Використовуйте лише оригінальне приладдя, яке спеціально призначене для вашого приладу. Переконайтеся, що все приладдя, яке використовується, здатне витримати налаштування температури, задані для вибраної функції духової шафи.

Примітка. Не все приладдя підходить або доступне для кожного приладу (воно також може відрізнятися залежно від країни). Під час придбання завжди вказуйте точний ідентифікаційний номер вашого приладу. Докладніше про додаткове приладдя дивіться в рекламній брошурі або в Інтернеті.

Примітка. Ніколи не розташовуйте приладдя на нижній панелі духової шафи!

Приладдя, яке може постачатися з приладом (залежно від моделі)	
	<p>Емальоване деко для випікання: використовується для випічки та тортів.</p> <ul style="list-style-type: none">• Не використовуйте емальоване деко для функцій мікрохвиль!• Підходить для чищення за допомогою піролізу.
	<p>Решітка духової шафи: використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки.</p> <ul style="list-style-type: none">• На решітці духової шафи є захисний кріюк. Щоб висунути решітку з духової шафи, злегка підніміть її спереду.• Не використовуйте решітку духової шафи для функцій мікрохвиль!
	<p>Глибоке емальоване деко: використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки.</p> <ul style="list-style-type: none">• Під час готування не ставте глибоке деко на найнижчий рівень, крім випадків, коли воно використовується як піддон під час готування на грилі, смаження або смаження на рожні (за наявності).• Не використовуйте глибоке емальоване деко для функцій мікрохвиль!• Підходить для чищення за допомогою піролізу.

ДУХОВА ШАФА

Приладдя, яке може постачатися з приладом (залежно від моделі)	
	Скляне деко: використовується в мікрохвильовій печі та духовій шафі. <ul style="list-style-type: none">НЕ підходить для чищення за допомогою піролізу.
	Кулінарний датчик: може використовуватися для вимірювання температури всередині страви. Коли температура сягне потрібної, приготування припиниться автоматично.
	Піролітичні напрямні. Використовуйте ці напрямні тільки для очищення емальованого дека під час піролізу (замініть напрямні / телескопічні напрямні на ці спеціальні піролітичні напрямні). <ul style="list-style-type: none">Зверніть увагу! Висока температура під час піролізу може змінити колір піролітичних напрямних.

Дверцята


- У разі відкриття дверцят під час роботи духової шафи встановлені у дверцятах вимикачі припинять роботу приладу. Після закривання дверцят духови шафа продовжить роботу.
- У цій духовій шафі передбачена система плавного закривання дверцят. Коли дверцята духової шафи закриваються, ця система, починаючи з певного кутового положення дверцят, стримує хід і безшумно закриває дверцята.

Вентилятор

- Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

Основні функції

За допомогою регулятора функцій можна вибирати основні функції духової шафи.

Налаштування	Опис
	Вимк./режим очікування

ДУХОВА ШАФА

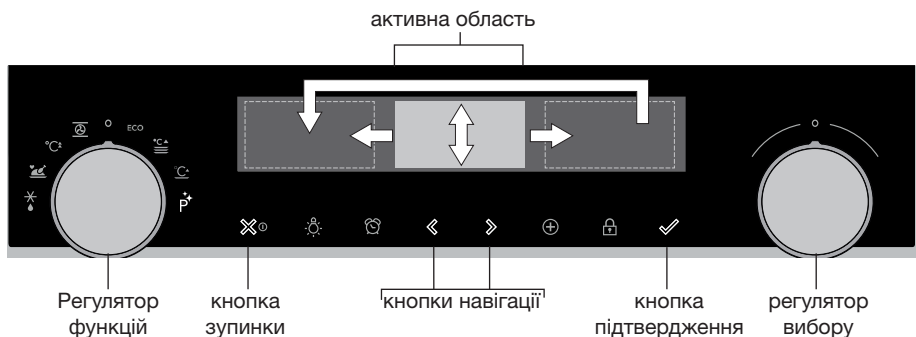
Налаштування	Опис
	Духова шафа Гаряче повітря Гаряче повітря + нижній нагрів Нижній + верхній нагрів Великий гриль Малий гриль Великий гриль + вентилятор Верхній нагрів Нижній нагрів Нижній нагрів + вентилятор Смаження pro
	Швидкий попередній розігрів
	Гаряче повітря ЕКО
	Програми й вибране Програми Вибране
	Розморожування Розморожування вручну
	Підігрівання посуду
	Підігрівання Зберігання їжі теплою
	Очищення Піроліз Вологе чищення

Кнопки

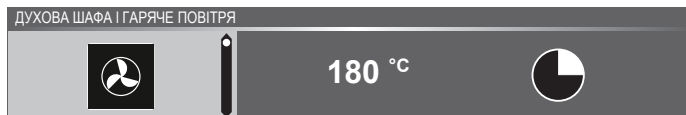
У таблиці нижче міститься опис різних кнопок.

Кнопки	Опис кнопок
	Кнопка ввімкнення/вимкнення та кнопка зупинки: - швидке натискання: скасувати дію або переміститися на один крок назад у меню; - довге натискання: вимкнути або ввімкнути прилад.
	Кнопка підсвічування: - увімкнення й вимкнення світла в камері.
	Таймер приготування яєць: - таймер приготування яєць можна використовувати незалежно від роботи функції духової шафи; - максимальний можливий час налаштування таймера — 23 години 59 хвилин.
	Кнопка навігації «ліворуч»: - переведення активної області ліворуч.
	Кнопка навігації «праворуч»: - переведення активної області праворуч.
	Кнопка «плюс»: - відкриття та закриття меню налаштувань (у режимі очікування); - відкриття та закриття меню «Плюс» із поточними доступними додатковими функціями (у режимі ввімкнення).
	Кнопка блокування від дітей: - щоб заблокувати прилад, натисніть і утримуйте кнопку блокування.
	Кнопка підтвердження: - підтвердження всіх білих параметрів/елементів на екрані.

Навігація



Якщо повернути регулятор функцій із положення «0», починає світитися значок вибраної основної функції. На дисплеї відобразиться значок і назва активованої функції впродовж приблизно 1,5 секунди. Після цього у верхній частині дисплея в рядку зворотного зв'язку відобразиться вибрана основна функція, а під нею — підфункція. Крім того, активується режим налаштування функцій (сірий фон). У цій активній області можна вибрати налаштування, використовуючи регулятор вибору.



Далі описано, як здійснюється навігація в усіх меню.

- Щоб перейти в активну область (із сірим фоном), скористайтесь кнопками навігації або натисніть регулятор вибору.
- Щоб змінити налаштування в активній області, поверніть регулятор вибору (ліворуч — зменшити значення, праворуч — збільшити значення). Налаштування зберігається автоматично.
- Задавши всі елементи на екрані, натисніть кнопку підтвердження, щоб підтвердити налаштування. Ця кнопка почне блимати, якщо можна запустити програму.
- Натисніть кнопку зупинки, щоб переміститися на крок назад у меню.



У верхній частині дисплея відображається рядок зворотного зв'язку. У цьому рядку показується ваше положення в меню, а також налаштування, яке ви збираєтеся змінити. Функції розділені вертикальною лінією.

НАЛАШТУВАННЯ | ЗАГАЛЬНЕ | ЗВУК | ЗВУКИ КНОПОК

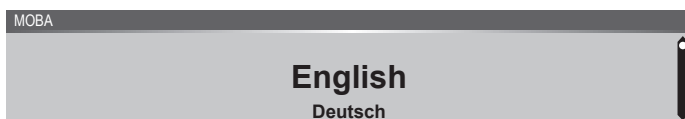
Перші дії

- Очистьте духову шафу всередині та приладдя за допомогою гарячої води й засобу для миття посуду. Не використовуйте агресивні мийні засоби, абразивні губки тощо.
- Під час першого використання з духової шафи виходитиме специфічний запах — це нормально. Переконайтеся, що під час першого використання забезпечена належна вентиляція.



Коли прилад під'єднують до електромережі вперше або за його підключення після тривалого відключення, потрібно встановити параметри «Language» (Мова), «Date» (Дата) і «Time» (Час).

Налаштування мови



Якщо вас не влаштовує мова дисплея, можна вибрати іншу мову. За замовчуванням встановлюється англійська мова.

1. Поверніть регулятор вибору та виберіть потрібну мову зі списку на дисплеї.
2. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки підтвердження.
Відобразиться зазначений далі екран.

Налаштування дати



1. Поверніть регулятор вибору та змініть перший параметр («Day» (День)).
2. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.
3. Поверніть регулятор вибору та змініть наступний параметр («Month» (Місяць)).
4. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.
5. Поверніть регулятор вибору та змініть останній параметр («Year» (Рік)).

6. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку підтвердження.
Відобразиться зазначений далі екран.

Налаштування часу



1. Поверніть регулятор вибору та виберіть значення годин.
2. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.
3. Поверніть регулятор вибору та виберіть значення хвилин.
4. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку підтвердження.

Після встановлення всіх параметрів, що застосовуються під час запуску, на приладі відобразиться екран очікування.

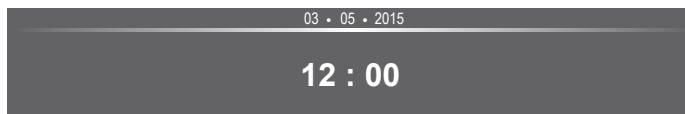


Крім того, мову, дату та час можна встановити в меню налаштувань. Меню налаштувань доступне, лише якщо натиснути кнопку «плюс», коли прилад перебуває в режимі очікування (див. розділ «Settings menu» (Меню налаштувань)).

Екран очікування

На екрані очікування відображається час, температура всередині приладу (якщо вона перевищує 80 °C) і таймер (якщо його встановлено). Прилад переходить у режим очікування в таких випадках:

- якщо повернути регулятор функцій у положення «0» (положення «Вимк.»);
- якщо натиснути кнопку зупинки кілька разів (глибше в меню).



Режим «Вимк.»

- За замовчуванням прилад вимкнеться після заданих 30 хвилин бездіяльності.
- Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку зупинки й утримуйте її.

Увімкнення приладу

- Щоб увімкнути прилад, натисніть кнопку зупинки й утримуйте її.
- Крім того, щоб увімкнути прилад, можна повернути регулятор функцій у положення функції.

Вибір функції

Виберіть функцію відповідно до страви, яка готується. Дивіться таблицю в розділі «Таблиця функцій», щоб дізнатися, які функції доступні.

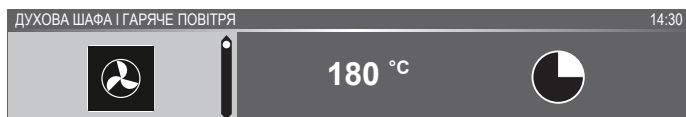
- Перейдіть безпосередньо в режим виконання, натиснувши кнопку підтвердження. Ця кнопка блиматиме, якщо можна запустити програму.

Після вибору основної функції активується режим налаштування функції (сірий фон). Те

Режим налаштування функцій

Приклад (Духова шафа / гаряче повітря + нижній нагрів / 40 хвилин)

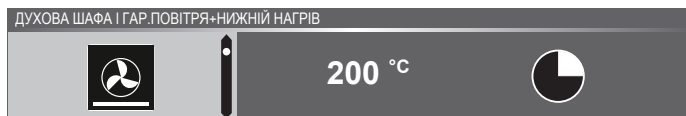
1. Виберіть основну функцію, повернувши регулятор функцій.
Активується налаштування першої підфункції.



Тепер можна змінити налаштування на потрібні. Можна встановити:

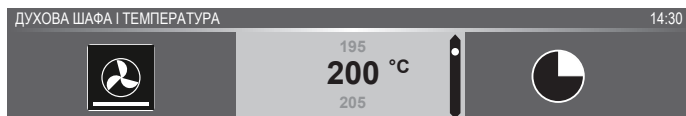
- функцію (див. таблицю в розділі «Таблиця функцій»);
- температуру (залежно від приладу);
- час.

2. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.

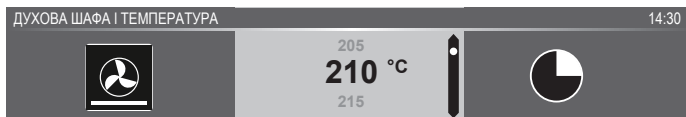


3. Підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.

Активується налаштування наступної підфункції.

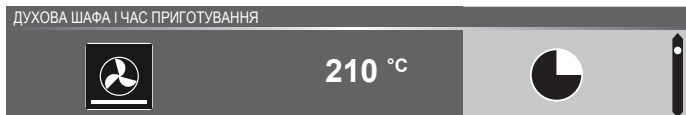


4. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.



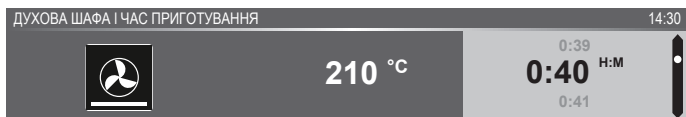
5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.

Активується налаштування наступної підфункції.



- Значок таймера показує, що для цієї функції таймер не потрібен. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити програму безпосередньо з вибраними налаштуваннями (див. крок 7).
- Щоб установити значення таймера, перейдіть до кроку 6.
- Якщо для поточної функції потрібно встановити значення таймера, замість значка таймера відобразиться налаштування таймера за замовчуванням.

6. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.



- H:M — позначення годин і хвилин.

7. Якщо потрібно, виберіть додатковий параметр за допомогою меню «Плюс» (наприклад, швидкий попередній розігрів). Додаткову інформацію див. в розділі «Меню «Плюс»».
8. Запустіть програму, натиснувши кнопку підтвердження, щоб перейти в режим виконання.

Програма запуститься з вибраними налаштуваннями. Духова шафа перейде в режим виконання, і з'явиться екран виконання.



Режим виконання

- У лівій частині екрана відображається температура (якщо встановлена температура не досягнута, значення температури буде перемикатися між температурою всередині приладу (відображається сірим) і встановленою температурою (відображається білим)). Після досягнення встановленої температури відобразиться спливаюче повідомлення «set temperature is reached» («встановлена температура досягнута»).
- У правій частині екрана відображається час (зворотний відлік часу) або тривалість виконання (прямий відлік часу, якщо час не задано). Поруч із часом приготування показано час до закінчення.



- Якщо вибрано попередній розігрів, у режимі виконання спочатку відобразиться екран попереднього розігріву (попередній розігрів у рядку зворотного зв'язку та значок попереднього розігріву). Відображаються всі налаштування, а змінюються тільки кольори. Температура всередині приладу відображається білим кольором, а вибрані налаштування — сірим. Коли буде досягнуто задане значення температури, відобразиться спливаюче повідомлення: «Set temperature is reached. Insert dish.» (Задану температуру досягнуто. Помістіть страву всередину).



Дисплей завершення

Після завершення відліку таймера з'явиться дисплей завершення.

Тепер можна виконати такі дії:

- зупинити цикл;
- додати час;
- увімкнути колерування (якщо доступно);
- зберегти у вибране.



Зупинка циклу

1. Натисніть кнопку підтвердження.

Дисплей завершення закриється, і відобразиться екран очікування.

- Якщо нічого не робити впродовж 10 хвилин, дисплей перейде в режим очікування.

Додавання часу

1. Натисніть кнопку навігації «праворуч», щоб вибрати параметр «Add extra time» (Додавання часу).
2. Активується налаштування часу. Щоб змінити його, необхідно безпосередньо повернути регулятор вибору.
3. Підтвердьте вибране значення, натиснувши кнопку підтвердження.

Після цього активується раніше вибраний процес.

Колерування

1. Натисніть кнопку навігації «праворуч», щоб вибрати параметр «Gratin» (Гриль).
Відобразяться налаштування гриля.
2. Можна встановити температуру (за замовчуванням вибрано 200 °C) і час або запустити програму, безпосередньо натиснувши кнопку підтвердження (почнеться прямиий відлік часу).

Після підтвердження за допомогою відповідної кнопки відобразиться екран виконання.

Збереження у вибране

1. Натисніть кнопку навігації «праворуч», щоб вибрати параметр «Save as favourite» (Зберегти у вибране).

На наступному екрані з'являться 10 позицій для збереження програми.


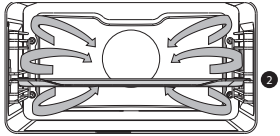

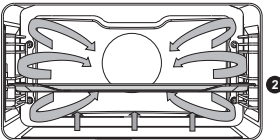

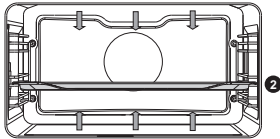
2. Виберіть позицію для вашого рецепта приготування, повернувши регулятор вибору та натиснувши кнопку підтвердження для збереження програми.
3. Введіть назву рецепта. Повертайте регулятор вибору, щоб ввести відповідну літеру. Далі натисніть регулятор вибору, щоб підтвердити літеру та перейти до наступної.the next letter.
 - Ви можете видалити символ, скориставшись функцією стирання в списку символів (стрілка).
4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти рецепт.

Зміна налаштувань у процесі виконання



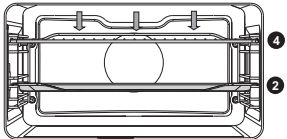
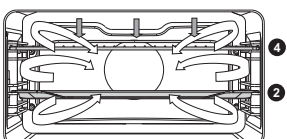
- Якщо натискати кнопки навігації в процесі виконання програми, відобразиться активна область. Тепер можна змінити вибраний параметр (див. розділ «Режим налаштування функцій»).
- Після підтвердження за допомогою відповідної кнопки відобразиться екран виконання зі зміненими налаштуваннями.
- Якщо нічого не робити впродовж 5 секунд, параметри процесу виконання будуть скасовані, а дисплей повернеться до екрана виконання.

Таблиця функцій


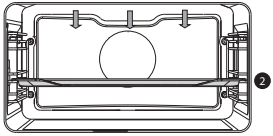

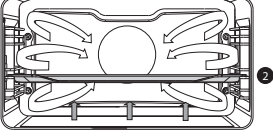

Під час вибору необхідної функції звертайтеся з цією таблицею.
Крім того, див. інструкції з приготування на упаковванні харчового продукту.

Функція	Опис	
Функції духової шафи		
	<p>Гаряче повітря</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря, яке подається із задньої частини духової шафи. • У цьому режимі забезпечується рівномірний нагрів, тому він ідеально підходить для випікання. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 180 °C • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	
	<p>Гаряче повітря + нижній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря, яке подається із задньої частини духової шафи, і нижнього нагрівального елемента. • Цей режим можна використовувати для випікання піци, вології випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 200 °C • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	
	<p>Верхній і нижній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів. • Цей режим можна використовувати для традиційного запікання та смаження. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 200 °C • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	


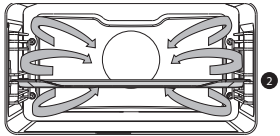


ВИКОРИСТАННЯ





Функція	Опис	
	<p>Великий гриль</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхнього нагрівального елемента та гриля. • Цей режим можна використовувати для приготування смажених страв і випічки, які потребують хрусткої скоринки або підрум'янення знизу. Використовуйте наприкінці часу випікання або смаження. • Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи. • Максимально дозволена температура: 240 °С. • Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти. • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	
	<p>Гриль</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою елемента гриля. • Цей режим можна використовувати для смаження на грилі невеликих бутербродів, сосисок до пива, а також для приготування тостів. • Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи. • Максимально дозволена температура: 240 °С. • Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти. • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	
	<p>Гриль із конвекцією</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхніх нагрівальних елементів. Тепло розподіляється вентилятором. • Цей режим можна використовувати для смаження м'яса, риби й овочів. • Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи. • Рекомендувана температура: 170 °С • Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти. • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. 	

ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
	<p>Верхній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. • Цей режим можна використовувати, якщо потрібно пропекти або підсмажити верхню частину страви. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 150 °С. 	
	<p>Нижній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання лише за допомогою нижнього нагрівального елемента. • Цей режим можна використовувати для приготування смажених страв і випічки, які потребують хрусткої скоринки або підрум'янення знизу. • Помістіть деко або решітку в нижню частину духової шафи. • Використовуйте наприкінці часу випікання або смаження. • Рекомендована температура: 160 °С. 	
	<p>Конвекція + нижній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою нижнього нагрівального елемента. Тепло розподіляється вентилятором. • Режим можна використовувати для випікання пирогів із тонкого дріжджового тіста, а також для консервації фруктів і овочів. • Помістіть неглибоке деко в нижню частину духової шафи, щоб гаряче повітря могло циркулювати також над верхньою поверхнею їжі. • Рекомендована температура: 180 °С. 	
	<p>Смаження Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхнього нагрівального елемента в комбінації з елементом гриля та гарячим повітрям. • Цей режим можна використовувати для смаження різних видів м'яса. • Рекомендована температура: 180 °С 	

ВИКОРИСТАННЯ

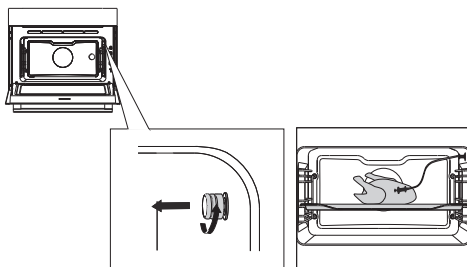
Функція	Опис	
Гаряче повітря ЕКО		
	<p>Гаряче повітря ЕКО</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря. Режим «Гаряче повітря ЕКО» використовує менше енергії, але забезпечує такий самий результат, як і параметр «Гаряче повітря». Приготування триває на кілька хвилин довше. • Цей режим можна використовувати для смаження м'яса та приготування випічки. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 180 °C • За цього налаштування використовується залишкове тепло (нагрівання ввімкнуте не весь час), щоб досягти низького споживання електроенергії (згідно • з класом енергоспоживання EN 60350-1). За цього режиму фактичне • значення температури в духовій шафі не відображається. 	
Додаткові функції		
	<p>Підігрівання посуду</p> <ul style="list-style-type: none"> • Підігрівання посуду: ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими. 	
	<p>Підігрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Збереження тепла: ця функція використовується для підтримання температури вже приготованих страв. 	

Функція	Опис	
	<p>Очищення</p> <p>Піроліз</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця функція призначена для автоматичного очищення духової шафи. Духова шафа нагрівається до температури, яка сильно перевищує звичайне значення, забезпечуючи перетворення залишків жиру й іншого бруду на попіл. • Перш ніж застосувати цей процес, вийміть із духової шафи все допоміжне обладнання та залишки їжі, які можна прибрати. Під час процесу піролітичного самоочищення дверцята духовки автоматично зачиняються після досягнення певного значення температури. Зовнішня поверхня духової шафи нагрівається сильніше, ніж зазвичай. • Коли духовка повністю охолоне, її внутрішню поверхню можна буде очистити за допомогою вологої тканини. <p>Вологе чищення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жир і кіптяву можна з легкістю усунути зі стінок духової шафи за допомогою вологої тканини. 	
	<p>Розморожування</p> <ul style="list-style-type: none"> • За використання цієї функції повітря циркулює за допомогою вентилятора. Повітря нагрівається до температури 30 °C. • Використовуйте цю функцію для розморожування заморожених страв. 	
	<p>Програми й вибране</p> <ul style="list-style-type: none"> • Щоб випікати та смажити, можна використовувати відповідні програми, вибравши страву зі списку заздалегідь запрограмованих страв. • Вибране: тут можна вибрати власні збережені рецепти. 	
	<p>Швидкий попередній розігрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • За допомогою цієї функції духовка швидко розігрівається до потрібної температури. Не використовуйте цей параметр, якщо в духовій шафі перебуває посуд зі стравою. 	

Кулінарний датчик

Якщо кулінарний датчик підключено, відобразиться його екран, а біля значення часу з'явиться невеликий значок кулінарного датчика. Духова шафа працює, доки температура всередині страви не досягне заданого рівня. Температура всередині страви вимірюється за допомогою щупа температури.

1. Відкрутіть металеву кришку на місці з'єднання (передня панель, верхній куток справа).
2. Помістіть заглушку кулінарного датчика в місце з'єднання та повністю вставте кулінарний датчик у продукт.



На дисплеї відобразиться екран і значок кулінарного датчика.

3. Задайте функцію та температуру. Замість часу потрібно встановити температуру всередині страви (від 30 до 100 °C).
4. Щоб запустити цикл, натисніть кнопку підтвердження.
 - Під час готування на дисплеї відображатиметься зростаюча температура всередині страви (потрібну температуру всередині страви в процесі готування можна змінити).
 - Коли температура в центрі шматка сягне заданої, приготування припиниться. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Або ж за хвилину він вимкнеться автоматично. На дисплеї відобразиться поточний час.



- **Завжди вставляйте в страву весь металевий компонент кулінарного датчика.**
- **Зверніть увагу! Після завершення процесу готування потрібно завжди повертати металевий ковпачок на місце з'єднання кулінарного датчика.**
- **Використовуйте кулінарний датчик лише в цій духовій шафі.**

- Стежте, щоб кулінарний датчик не контактував із нагрівальним елементом під час приготування.
- Після процесу приготування кулінарний датчик буде дуже гарячим. Будьте обережними! Остерігайтесь опіків.

Меню налаштувань

Меню налаштувань доступне, лише якщо натиснути кнопку «плюс», коли прилад перебуває в режимі очікування.

Налаштування	Опис
	Загальне Мова Час Дата Звук
	Дисплей Яскравість Розмір годинника Нічний режим Прилад у режимі очікування
	Приготування їжі Інтенсивність програми за замовчуванням Налаштування попереднього розігріву
	Система Інформація про прилад Заводські налаштування Лампа духової шафи

Загальне

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

- мова (мова дисплея);
- час (завжди у 24-годинному форматі);
- відображення часу (у 12- або 24-годинному форматі);
- дата (завжди у форматі «день-місяць-рік»);
- відображення дати (ддммрррр або ммддрррр);
- звуки (гучність основних звуків і сповіщень);
- звук кнопок (увімк./вимк.);
- звук привітання (під час запуску/вимкнення приладу; звук увімк./вимк.).

Дисплей

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

- яскравість (низька-середня-висока);
- нічний режим (час початку й завершення зменшення яскравості дисплея: спершу задається час початку, потім — час завершення);
- розмір годинника (маленький або великий);
- режим очікування (автоматичне вимкнення або вимкнення вручну).



Перехід на вимкнення вручну збільшить споживання електроенергії. Якщо духова шафа вимикається вручну (або трапляється переривання електроживлення), цю функцію буде скинуто (дисплей вимкнеться автоматично).

Налаштування приготування

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

- інтенсивність програми за замовчуванням (низька/середня/висока);
- параметри попереднього розігріву (встановлення для розігріву значення за замовчуванням — увімкнути або вимкнути).

Система

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

- інформація про прилад (запит інформації про прилад);
- заводські налаштування (скидання до заводських налаштувань);
- освітлення духової шафи (автоматичне вимкнення через 1 хвилину або вручну).

Меню «Плюс»

Залежно від приладу та конкретної функції можна вибрати додатковий функціонал (після вибору основної функції та налаштувань у режимі налаштування функцій), натиснувши кнопку «плюс».

- Маленький значок поруч зі світовим часом свідчить про активовані функції меню «Плюс». Колір значка показує, чи активна функція (білий — активна, сірий — неактивна).
- Щоб вийти з меню «Плюс», натисніть кнопку зупинки або кнопку «плюс». На дисплеї знову відобразиться попередній екран.

ВИКОРИСТАННЯ

- Щоб скасувати додаткові функції, натисніть кнопку скасування (значок із червоною лінією).

Меню «Плюс» (+)	Опис	Значок
	Інформація про приготування Запит детальнішої інформації про вибрану функцію.	
	Швидкий попередній розігрів Швидке розігрівання духової шафи до потрібної температури (недоступно в поєднанні з відкладеним запуском).	
	Відкладений запуск Процес приготування розпочнеться автоматично згідно із заданим часом. Доступно лише в разі встановлення часу приготування. Недоступно в поєднанні з режимом попереднього розігріву.	
	Колерування Додавання функції гриля наприкінці; час колерування додається наприкінці процесу приготування.	
	Додати до вибраного Додавання налаштувань приготування страви до списку вибраних (див. розділ «Екран завершення»).	
	Поетапне приготування Поєднання до трьох різних функцій в одному циклі приготування.	
	Перехід до ручного режиму приготування	

Інформація про приготування

На дисплеї інформації про приготування відображається більше інформації про вибрану функцію, як-от необхідне приладдя та для чого ця функція використовується.

Швидкий попередній розігрів

Доступні два різні способи використання швидкого попереднього розігріву.

Активація швидкого попереднього розігріву в меню налаштувань (увімкнення або вимкнення за замовчуванням).

1. Натисніть кнопку «плюс», коли прилад перебуває в режимі очікування. Перейдіть до розділу «Cooking settings» (Налаштування приготування) і виберіть, чи має попередній розігрів бути увімкнутим або вимкнутим за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку підтвердження.
 - Якщо для швидкого попереднього розігріву встановлено увімкнення за замовчуванням, відобразатиметься маленький значок попереднього розігріву, який указує, що ця функція активна.
 - Цей параметр доступний лише для функцій духової шафи.

Активація швидкого попереднього розігріву в меню «Плюс».

1. Натисніть кнопку «плюс» (у режимі налаштування функцій).
2. Виберіть «Fast preheat» (Швидкий попередній розігрів), натиснувши кнопку навігації «праворуч».
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб активувати швидкий попередній розігрів.

Поруч із поточним часом з'явиться маленький значок попереднього розігріву.

- Коли активовано попередній розігрів, параметр «відкладений запуск» матиме сірий колір, оскільки ці функції не працюють разом.
- За активованого відкладеного запуску сірий колір матиме функція попереднього розігріву.
- Щоб скасувати попередній розігрів, знову натисніть кнопку підтвердження.

Запуск зі швидким попереднім розігрівом

- Якщо програму запущено з попереднім розігрівом, з'явиться відповідний екран. За 15 секунд цей екран автоматично зникне. На екрані виконання відобразиться значок швидкого попереднього розігріву, час буде виділено сірим.
- Після досягнення встановленої температури з'явиться повідомлення «The set temperature is reached. Please insert the dish» (Задану температуру досягнуто. Помістіть страву всередину). Вставте страву, і програма запуститься автоматично після зачинення дверцят.
 - Якщо натиснути кнопку підтвердження (не відчиняючи дверцят), температура в приладі підтримуватиметься на заданому рівні. Доки ви не відчините дверцята, температура не зміниться.

Відкладений запуск

Щоб почати приготування пізніше, скористайтеся функцією відкладеного запуску, зазначивши потрібний час завершення.

1. Натисніть кнопку «плюс» (у режимі налаштування функцій).
2. Виберіть «Delayed start» (Відкладений запуск), натиснувши кнопку навігації «праворуч».
3. Натисніть кнопку підтвердження.
На дисплеї з'явиться значок відкладеного запуску, час приготування та час завершення.
4. Змініть час завершення, повернувши регулятор вибору й підтвердивши за допомогою кнопки підтвердження.
Відобразиться маленький значок, який указує, що функцію ввімкнуто.
 - Щоб скасувати відкладений запуск, перейдіть у розділ «Delayed start» (Відкладений запуск) і виберіть пункт «cancel delayed start» (скасувати відкладений запуск). Відобразиться вікно для підтвердження скасування відкладеного запуску.
5. Запустіть програму, натиснувши кнопку підтвердження, щоб перейти в режим виконання.
Функція запуститься автоматично в розрахований час запуску.

Колерування

Додавання функції гриля наприкінці процесу (час колерування додається наприкінці процесу приготування).

1. Натисніть кнопку «плюс» (у режимі налаштування функцій).
2. Виберіть параметр «Gratin» (Колерування), натиснувши кнопку навігації «праворуч».
3. Натисніть кнопку підтвердження.

Поруч із поточним часом з'явиться маленький значок гриля.

- Щоб скасувати колерування, виберіть пункт «Cancel gratin» (Скасувати колерування) у меню «Плюс».

Поетапне приготування

Ця функція дає змогу поєднати три різні функції в одному циклі приготування. Виберіть різні функції й параметри, щоб сформувані необхідний цикл приготування.

1. Натисніть кнопку «плюс» (у режимі налаштування функцій).
2. Виберіть «Stage cooking» (Поетапне приготування), натиснувши кнопку навігації «праворуч».
3. Натисніть кнопку підтвердження.

Поруч із поточним часом з'явиться маленький значок. Перший етап приготування вже заданий відповідно до поточних параметрів функції. Якщо не задавати значення часу, для першого кроку буде застосовано час за замовчуванням.

- Приклад: вибрано режим духової шафи із застосуванням гарячого повітря з температурою 180 °С. До першого етапу буде додано час за замовчуванням, що складає 30 хвилин.
4. Щоб додати етап, виберіть другу функцію за допомогою натискання кнопок навігації або регулятора вибору.
 5. Натисніть кнопку підтвердження.
Дисплей перейде на екран налаштувань.
 6. Виберіть потрібну функцію, після чого задайте температуру й час.
 7. Збережіть етап і поверніться до огляду поетапного приготування, натиснувши кнопку підтвердження.
 - Натискання кнопки зупинки скасовує налаштування. Водночас дисплей повернеться до попереднього екрана.
 8. Якщо необхідно, додайте третій етап. Повторіть кроки 4, 5, 6 і 7.
 9. Після підтвердження на дисплеї відобразяться задані етапи разом зі значками редагування й видалення.

10. Налаштувавши всі етапи відповідно до своїх потреб, поверніться до екрана налаштування духової шафи. Натисніть кнопку «плюс», щоб закрити меню «Плюс».

На дисплеї з'явиться екран налаштування звичайного режиму духової шафи, на якому будуть зазначені налаштування для першого етапу (значок етапу 1 виділений білим).

11. Щоб запустити цикл, натисніть кнопку підтвердження.
- ▶ Натискання кнопки зупинки закриває меню поетапного приготування. Водночас духову шафу повернеться до звичайного режиму роботи.

Перехід до ручного режиму приготування

- У ручному режимі приготування можна вибрати та відредагувати стандартну програму в розділі «Programs and favorites» (Програми й вибране), як у режимі «Stage cooking» (Поетапне приготування).
- Після вибору функції ручного приготування в меню «Плюс» відобразиться вікно із запитанням «Switch to oven mode?» (Перейти в режим духової шафи?). Якщо у вибраній програмі передбачено кілька етапів, після підтвердження дисплей перейде в режим поетапного приготування.

Програми й вибране

Автоматичні програми

- Щоб випікати та смажити, можна використовувати автоматичні програми, вибравши страву зі списку заздалегідь запрограмованих страв. З доступного списку спочатку виберіть тип страви, а потім саму страву.
- Усі категорії програм доповнені відповідними зображеннями. Під час вибору страви з'являться налаштування програми. Назва страви та назва активного вибраного варіанту відображаються в текстовому рядку.
- У налаштуваннях спочатку з'явиться зображення страви (без можливості редагування), вага (якщо її можна редагувати; залежить від страви), інтенсивність (не завжди можна редагувати) і час приготування. За потреби відрегулюйте інтенсивність і (або) вагу.

Вибране (див. розділ «Екран завершення»)

- Можна вибрати власні збережені рецепти в розділі «Favourites» (Вибране).
- Якщо збережених рецептів немає, з'явиться повідомлення «No saved dishes» (Пам'ять рецептів пуста).
- Назва страви з'являється в текстовому рядку, і відображаються збережені налаштування духової шафи.

Таймер приготування яєць

Таймер приготування яєць можна використовувати незалежно від роботи функції духової шафи.

1. Натисніть кнопку таймера.
2. Змініть налаштування часу, повернувши регулятор вибору.
 - Максимальний можливий час налаштування таймера — 23 години 59 хвилин.
3. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки підтвердження.
Таймер приготування яєць розпочне відлік.
 - Щоб скасувати таймер, знову встановіть для параметра часу значення «0:00» і натисніть кнопку підтвердження.
 - Щоб закрити меню таймера приготування яєць, натисніть кнопку таймера або кнопку зупинки.
4. Коли таймер приготування яєць вимкнеться, з'явиться повідомлення «Egg timer expires» (Час на таймері приготування яєць минув) і пролунає звуковий сигнал. Натисніть кнопку зупинки, щоб вимкнути сигнал і закрити меню, яке з'явилося.
 - Сигнал вимкнеться автоматично через приблизно 2 хвилини.

Блокування від дітей

Щоб запобігти непередбаченому використанню духової шафи, її панель керування можна заблокувати за допомогою функції блокування від дітей.

1. Натисніть і утримуйте кнопку блокування.
Прилад перейде в режим блокування кнопок. З'явиться відповідне повідомлення. Через 3 секунди повідомлення «Key lock is active» (Блокування кнопок активовано) закриється. Водночас відобразатиметься поточний стан приладу.
 - Якщо блокування кнопок активувати під час приготування, сама програма не буде перервана.

- Якщо під час блокування кнопок натиснути певну кнопку, повторно відобразиться спливаюче вікно «Key lock is active» (Блокування кнопок активовано).
 - Водночас у режимі блокування кнопка зупинки залишається активною. Якщо прилад вимкнено, цикл приготування призупиниться. Щоб повторно ввімкнути прилад, відключіть режим блокування кнопок.
2. Щоб вимкнути функцію блокування кнопок, знову натисніть і утримуйте кнопку блокування.

Підігрівання посуду

- Ця функція використовується, коли потрібно підігріти посуд (тарілки, чашки), щоб подані страви довше залишалися гарячими.
- Вибравши цю функцію, ви можете встановити значення температури та тривалість підігрівання.

Підігрівання

- Зберігання їжі теплою
 - Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати потрібну температуру вже приготовлених страв.
 - Вибравши цей символ, можна встановити значення температури та тривалість підігрівання їжі.

Розморожування

- У цій функції використовується гаряче повітря (30 °C). Використовуйте цю функцію для повільного розморожування заморожених страв (пирогів, бісквітів, печива, хліба, булочок і заморожених фруктів).
- Вибравши цю функцію, можна встановити тривалість роботи.
- Після закінчення половини часу, заданого для розморожування, переверніть продукти, що розморожуються, перемішайте рідку страву або розділіть шматки, що змерзлися.

Чищення приладу

Регулярно очищайте духову шафу, щоб жир і залишки їжі не накопичувалися, особливо на поверхнях внутрішніх і зовнішніх поверхнях, дверцятах і ущільненнях.

- Активуйте блокування кнопок (щоб не допустити випадкового ввімкнення приладу).
- Щоб очистити зовнішні поверхні, використовуйте м'яку тканину, змочену в теплій мильній воді.
- Потім протріть поверхні чистою вологою тканиною та витріть їх насухо.
- Видаліть брызги й плями з внутрішніх поверхонь, використовуючи намілену тканину.
- Потім протріть поверхні чистою вологою тканиною та витріть їх насухо.



Важливо!

- Стежте, щоб вода не потрапила у вентиляційні отвори.
- Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення або хімічні розчинники.
- Обов'язково підтримуйте ущільнення дверцят чистими. Так бруд не накопичуватиметься, а дверцята щільно закриватимуться.

Піроліз

Замість очищення вручну духову шафу або емальоване деко можна очистити за допомогою функції духовки «Піроліз». Протягом піролізу духову шафу нагрівається до дуже високої температури. При такій високій температурі присутній бруд згорає та перетворюється на попіл.



У разі звичайного використання духовки рекомендуємо запускати піролітичне очищення один раз на місяць.



Увага!

- Спочатку, вийміть усе допоміжне обладнання та напрямні / телескопічні напрямні з духової шафи (див. частину «Виймання й очищення напрямних»).
- Потім приберіть залишки їжі з духової шафи та витріть поверхню вологою тканиною. Великі шматки їжі та жиру можуть зайнятися під час піролітичного процесу. **Ризик виникнення пожежі.**



Примітка. Духову шафу й емальоване деко не можна очищувати одночасно за допомогою функції піролізу. Якщо ви хочете очистити емальоване деко за допомогою піролізу, то спочатку очистьте його (духова шафа може забруднитися через очищення дека). Вставляйте по одному декові. Після цього можна очистити духову шафу.



Увага! НЕ очищуйте скляні дека за допомогою функції духової шафи «Піроліз».

Запуск функції «Піроліз»

1. Переконайтеся, що духову шафу порожня та що в ній немає шматків їжі чи жиру.
2. Якщо ви хочете спочатку очистити емальоване деко, розмістіть спеціальні піролітичні напрямні у відповідному положенні. Протріть деко вологою тканиною та помістіть його в духову шафу на рівень 2.
 - Вийміть ці спеціальні піролітичні напрямні після процесу очищення.
3. Виберіть елемент «Pyrolysis» (Піроліз) на регуляторі функцій.
4. Виберіть потрібний рівень інтенсивності очищення:
 - Низький (приблизно 3 години)
 - Середній (приблизно 3,5 години)
 - Високий (приблизно 4 години)



Можна вибрати тільки інтенсивність очищення. Тривалість процесу фіксована та залежить від вибраної інтенсивності очищення.

5. Натисніть кнопку підтвердження, щоб розпочати піролітичне очищення.
 - Через певний час (коли температура досягне 250 °C) дверцята духовки автоматично заблокуються задля вашої безпеки.
 - Під час очищення духової шафи може з'явитися неприємний запах.
 - Дверцята духовки можна буде відчинити, коли прилад охолоне (після завершення піролітичного очищення).
 - Коли духовка охолоне, можна буде з легкістю стерти більшість залишків вологою тканиною. Залежно від рівня забруднення духової шафи, на дверцятах і на дні духовки можуть бути залишки бруду. Їх найкраще усунути за допомогою неабразивної губки та слабого розчину засобу для миття посуду й теплої води. Зазвичай
 - для усунення бруду достатньо теплої води та засобу для миття посуду, тому що це всього пил. Витріть дверцята духовки та суміжні поверхні поблизу ущільнювача. Не тріть сам ущільнювач.

Вологе чищення

Використовуючи функцію вологого чищення, можна легко видалити жир і бруд зі стінок духової шафи за допомогою вологої тканини.

Застосування вологого чищення

Використовуйте вологе чищення, тільки коли духовка повністю охолоне. Коли духовка гаряча, бруд і жир видалити складно.



Програма триває 30 хвилини.

Залишки їжі на покритих емаллю стінках достатньо розмокнуть через 30 хвилин, після чого їх можна видалити вологою тканиною.

1. Вийміть із приладу все допоміжне обладнання.
2. Налийте 0,15 л води на дно духовки.
3. Виберіть елемент «Cleaning» (Очищення) на регуляторі функцій.
4. Змініть на параметр «Aqua clean» (Вологе чищення).
5. Натисніть кнопку підтвердження, щоб розпочати вологе чищення.

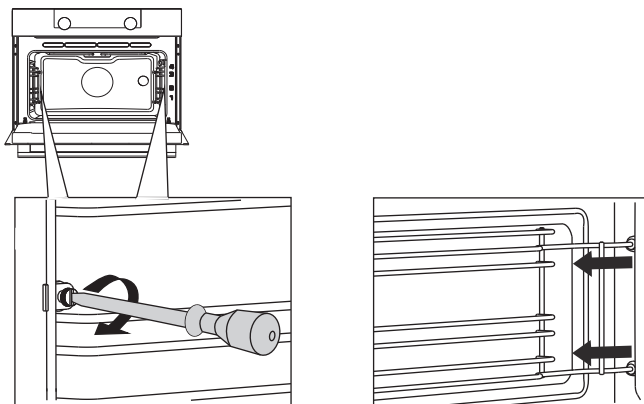


Увага! Не відчиняйте дверцята під час виконання програми чищення.

Зняття та чищення напрямних

Щоб очистити напрямні, використовуйте звичайні засоби для чищення.

- Викрутіть гвинт за допомогою викрутки.
- Витягніть напрямні з отворів у задній стінці духової шафи.



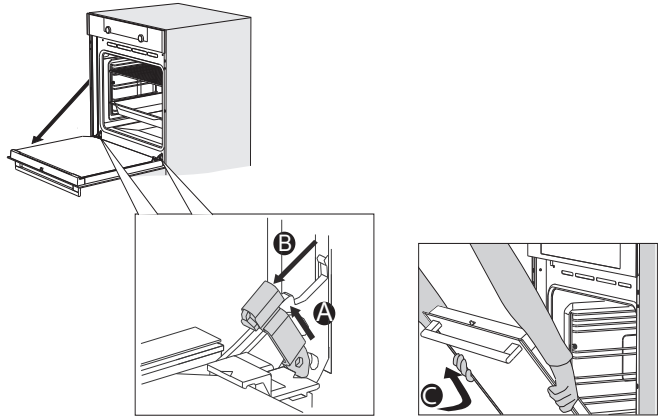
Зняття та встановлення дверцят духової шафи

Не чіпайте пальцями петлі дверцят духової шафи. Вони мають пружини, які можуть спричинити травмування, якщо відпружинять. Переконайтеся, що кріплення петель встановлено правильно, щоб надійно їх зафіксувати.

Зняття дверцят духової шафи

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть обидва кріплення петель (A) і потягніть їх у напрямку до дверцят духової шафи (B).
Петлі зафіксуються в положенні 45°.
3. Обережно закрийте дверцята до положення 45°.

4. Зніміть дверцята, піднявши та нахиливши їх у бік духової шафи (С). Петлі мають вийти з пазів у духовій шафі.



Встановлення дверцят духової шафи

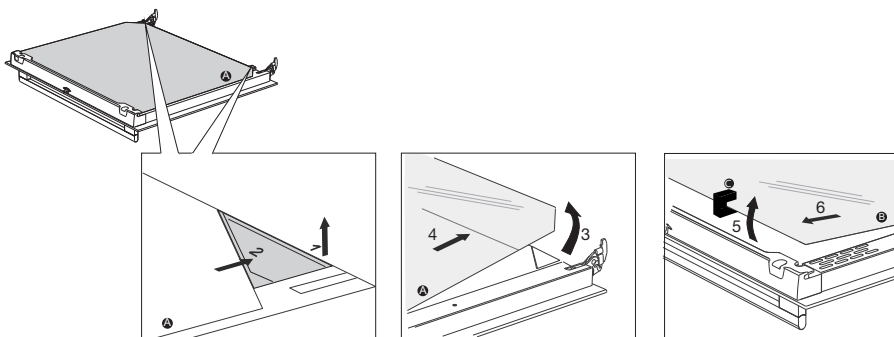
1. Тримайте дверцята під кутом приблизно 45° перед духовою шафою.
2. Вставте петлі в пази та переконайтеся, що вони розташовані правильно.
3. Повністю відкрийте дверцята.
4. Підніміть обидва кріплення петель і перемістіть їх у напрямку до духової шафи.
5. Обережно закрийте дверцята духової шафи та переконайтеся, що вони закриваються правильно.

Якщо дверцята не відкриваються або не закриваються належним чином, переконайтеся, що петлі правильно розташовані в пазах.

Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи

Скло у дверцятах духової шафи можна очистити зсередини. Для цього потрібно зняти його з дверцят.

1. Злегка підніміть (1) і перемістіть (2) кріплення в нижньому лівому та правому кутах дверцят, щоб від'єднати скло (A).
2. Візьміться за скло (A) знизу й обережно підніміть (3) і перемістіть (4) його, щоб зняти з верхньої опори.
3. Внутрішнє скло (B) (залежно від моделі) можна зняти, обережно піднявши (5) та перемістивши (6) його, щоб зняти з нижньої опори. Крім того, зніміть гумові прокладки (C) з внутрішнього скла.



Встановлення скла здійснюється у зворотному порядку.

Заміна лампи освітлення в духовій шафі



Лампа в побутовому приладі підходить для освітлення лише цього приладу. Вона не призначена для освітлення кімнат для побутових потреб.

Лампа є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Замініть несправну лампу лампою такого самого типу.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).

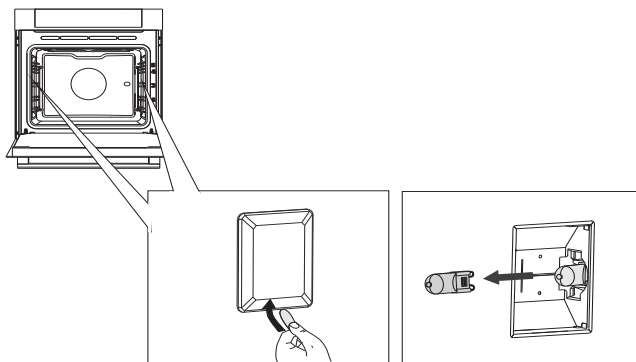


Від'єднайте прилад від джерела електроживлення, витягнувши його штепсель із розетки або відключивши вимикач у блоці запобіжників.



Зверніть увагу, що лампа може бути дуже гарячою! Під час заміни лампи використовуйте захисні рукавиці.

1. За допомогою пласкої викрутки від'єднайте кришку лампочки та зніміть її.
ПРИМІТКА. Будьте обережні й не пошкодуйте емальоване покриття.
2. Зніміть лампочку та замініть її новою.



Загальне

Якщо в роботі духової шафи виникли несправності, ознайомтеся з оглядом помилок, який наведено нижче. Якщо проблема не зникає, зверніться в центр обслуговування клієнтів.

Їжа не готується

- Переконайтеся, що таймер встановлено, а кнопку підтвердження натиснуто.
- Перевірте, чи дверцята щільно зачинені.
- Перевірте, чи не перегорів запобіжник і не спрацював автоматичний вимикач.

Їжа приготована недостатньо або надмірно.

- Перевірте, чи задано правильний час приготування.
- Перевірте, чи задано правильну потужність.

Датчики не працюють, дисплей заблоковано.

- Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (викрутіть запобіжник або вимкніть головний вимикач), потім знову підключіть прилад до електромережі й увімкніть його.

Іскріння в духовій шафі.

- Переконайтеся, що всі декоративні зовнішні панелі лампи надійно закріплені, а на напрямних є всі прокладки.

У разі перебою електропостачання можуть скинутися налаштування дисплея.

- Витягніть штепсель із розетки та вставте його знову.
- Повторно задайте час.

У духовій шафі утворюється конденсат.

- Це нормальне явище. Після використання витріть духову шафу начисто.

Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духової шафи.

- Це нормальне явище. Вентилятор працюватиме деякий час після вимкнення духової шафи.

Повітряний потік відчувається в області дверцят і зовнішньої поверхні приладу.

- Це нормальне явище.

Світло відбивається на дверцятах і зовнішній поверхні приладу.

- Це нормальне явище.

Через дверцята або вентиляційні отвори виходить пара.

- Це нормальне явище.

Під час роботи духової шафи, особливо під час використання режиму розморожування, чути звуки клацання.

- Це нормальне явище.

Запобіжник регулярно вимикається.

- Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.

На дисплеї відображається код помилки, «ERROR XX...» (ПОМИЛКА XX...), де (XX позначає номер помилки).

- Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть поточний час.
- Якщо проблема не зникає, зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.

Зберігання та ремонт духової шафи

Ремонт має здійснювати тільки кваліфікований технічний персонал. Якщо потрібне технічне обслуговування, від'єднайте прилад від розетки та зверніться в центр обслуговування клієнтів компанії ASKO.

Перед дзвінком підготуйте таку інформацію:

- номер моделі та серійний номер (зазначений на внутрішній стороні дверцят духової шафи);
- відомості про гарантію;
- детальний опис проблеми.



Для тимчасового зберігання духової шафи виберіть чисте й сухе місце, оскільки пил і волога можуть пошкодити прилад.

Утилізація приладу та пакування

Цей виріб виготовлено з екологічно чистих матеріалів. Однак після завершення терміну експлуатації його потрібно утилізувати відповідним чином. Інформацію про утилізацію можна отримати в державних структурах.

Пакування приладу придатне для повторного використання. Для нього використовувалися такі матеріали:

- картон;
- поліетиленове упакування (PE);
- полістирол, що не містить фреону (пінополістирол).

Ці матеріали необхідно утилізувати відповідно до офіційних правил.



На приладі зображено знак перекресленого кошика для сміття. Це вказує на те, що побутову техніку необхідно утилізувати окремо від сміття. Тому після завершення терміну експлуатації приладу його не можна викидати у звичайні побутові відходи. Прилад потрібно віднести на спеціальний муніципальний склад відходів або в торговельну точку, яка здійснює належну утилізацію.

Розділена утилізація побутової техніки запобігає заподіюванню шкоди довкіллю та здоров'ю населення. Матеріали, використані для виготовлення цього приладу, можуть перероблятися, що забезпечує значну економію електроенергії та сировини.

Декларація відповідності



Ми заявляємо, що наші вироби відповідають відповідним європейським директивам, стандартам і нормам, а також усім вимогам, зазначеним у стандартах.





Паспортна табличка приладу міститься всередині приладу.

Під час звернення в сервісний центр
тримайте під рукою повний артикул виробу.

Адреси та телефони сервісних центрів указані в гарантійному
талоні.

 **ASKO**



865830

uk (08-23)