



Інструкції з експлуатації

ДУХОВА ШАФА

OP8478G / BO4PY4T2-12

OP8678G / BO6PY4T2-12

OP8678GG / BO6PY4T2-42

Піктограми, що використовуються



Важлива інформація



Порада

ДУХОВА ШАФА

Духова шафа

| | |
|---------------------------------|----|
| Вступ | 4 |
| Панель керування | 5 |
| Опис | 6 |
| Напрявні, телескопічні напрямні | 6 |
| Приладдя | 7 |
| Дверцята | 8 |
| Вентилятор | 8 |
| Сенсорний дисплей | 8 |
| Основні екрани | 9 |
| Екран налаштування функцій | 12 |
| Екран очікування | 13 |

Перше використання

| | |
|--------------------|----|
| Перше використання | 14 |
|--------------------|----|

Керуванн

| | |
|--------------------------|----|
| Використання меню «Плюс» | 16 |
| Відкривання клавіатури | 18 |

Використання

| | |
|---------------------------------|----|
| Функція духової шафи | 19 |
| Використання додаткових функцій | 21 |
| Швидкий попередній розігрів | 22 |
| Таблиця функцій | 23 |
| Кулінарний датчик | 28 |
| Відкладений запуск | 30 |
| Поетапне приготування | 31 |
| Колерування | 34 |
| Додаткові функції | 34 |
| Налаштування | 39 |

Чищенн

| | |
|--|----|
| Чищення приладу | 42 |
| Очищення парю | 43 |
| Піроліз | 44 |
| Зняття та чищення напрямних | 46 |
| Заміна лампочки освітлення в духовці | 47 |
| Зняття та встановлення дверцят духової шафи | 48 |
| Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи | 49 |

Усунення несправностей

| | |
|--------------------|----|
| Загальні відомості | 50 |
|--------------------|----|

Зауваження щодо захисту довкілля

| | |
|---------------------------------|----|
| Утилізація приладу та пакування | 52 |
|---------------------------------|----|

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.

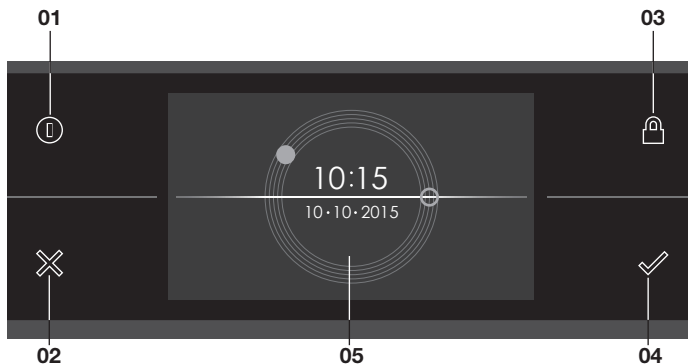


Перш ніж використовувати прилад, уважно прочитайте відповідні інструкції з техніки безпеки!

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

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

Панель керування

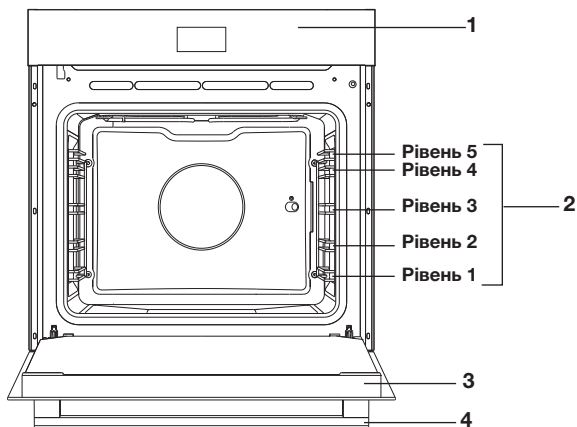


01. Кнопка ввімкнення/вимкнення; використовується для:
 - увімкнення приладу;
 - переходу в режим очікування;
 - вимкнення приладу. Утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення натиснутою, доки прилад не вимкнеться.
02. Кнопка X; використовується для:
 - переходу на крок назад у меню;
 - закриття вікна, що спливає, або вибору в ньому варіанта «Ні»;
 - закриття або скасування пунктів меню або функцій.
03. Кнопка блокування; використовується для:
 - блокування всіх кнопок, щоб очистити панель приладу або запобігти його випадковому ввімкненню. Натисніть цю кнопку й утримуйте, щоб увімкнути блокування кнопок.
04. Кнопка підтвердження; використовується для:
 - підтвердження параметрів;
 - запуску функції;
 - закриття вікна, що спливає, або вибору в ньому варіанта «Так».
05. Сенсорний дисплей.

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 посуньте решітку, деко для випікання або посуд для готування на пару на телескопічних напрямних назад у духову шафу.
 - Закривайте дверцята приладу, тоді коли телескопічні напрямні повністю засунуті в духову шафу.



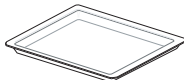
Примітка. Якщо ви збираєтеся використати функцію піролітичного очищення, вийміть із духової шафи напрямні / телескопічні напрямні.


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. |
|  | <p>Скляне деко: використовується в мікрохвильовій печі та духовій шафі.</p> <ul style="list-style-type: none"> • НЕ підходить для чищення за допомогою піролізу. |

| Приладдя, яке може постачатися з приладом (залежно від моделі) | |
|---|--|
|  | 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.

Сенсорний дисплей

- Керуйте сенсорним дисплеєм духової шафи за допомогою торкання або змахування.
- Торкніться дисплея, щоб відкрити функцію або налаштувати параметр.
- Проведіть по дисплею, щоб побачити додаткову інформацію чи функції або налаштувати параметр.

Торкання:



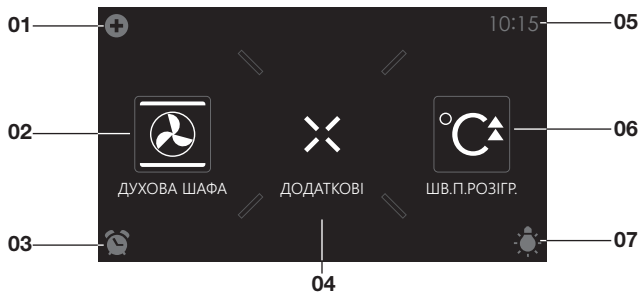
Змахування:



Для кращої реакції кнопок торкайтеся їх основною площею кінчика пальця. За кожного торкання кнопок під час використання лунає короткий звуковий сигнал (якщо цей параметр не змінено).

Основні екрани

Екран запуску



Меню «Плюс» (01)

- Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню «Плюс». Зміст меню змінюється відповідно до функцій керування, доступних на цей момент.

Духова шафа (02)

- Натисніть OVEN (ДУХОВА ШАФА), щоб відкрити меню функцій духової шафи.

Таймер приготування яєць (03)

- Торкніться символу годинника, щоб відкрити меню таймера приготування яєць. Таймер приготування яєць можна використовувати незалежно від роботи функції духової шафи.
 - Максимальний можливий час сповіщення становить 24 години.
 - Коли таймер приготування яєць вимкнеться, з'явиться повідомлення та пролунає звуковий сигнал.
 - Торкніться кнопки X, кнопки підтвердження або дисплея, щоб вимкнути сигнал і закрити вікно, що з'явилося. Сигнал вимкнеться автоматично після приблизно 1 хвилини.

Додаткові (04)

- Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.

Час (05)

- Тут відображується час.

Швидкий попередній розігрів (06)

- Натисніть FAST PREHEAT (ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ), щоб відкрити функцію швидкого попереднього розігрівання.

Освітлення (07)

- Торкніться символу лампи, щоб увімкнути або вимкнути освітлення духової шафи.
- Освітлення в духовці також умикається, коли відчинено дверцята або розпочинається приготування. Освітлення в духовій шафі автоматично потьмяніє (якщо цей параметр не змінено).

Екран «Додаткові»



Розморожування (01)

- Натисніть DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ), щоб відкрити функцію розморожування.

Піроліз (02)

- Натисніть PYROLYSIS (ПІРОЛІЗ), щоб відкрити функцію піролітичного очищення.

Очищення (03)

- Натисніть CLEANING (ОЧИЩЕННЯ), щоб відкрити функцію очищення.

Підігрівання (04)

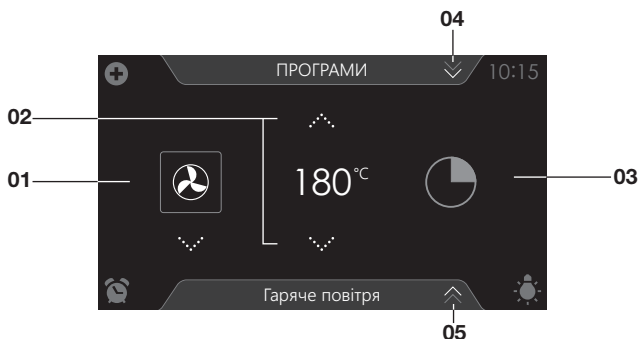
- Натисніть WARMING (ПІДГРІВАННЯ), щоб відкрити меню функцій підігрівання. Тут можна знайти функції підігрівання посуду та зберігання їжі теплою.

•

Програми (05)

- Натисніть PROGRAMS (ПРОГРАМИ), щоб відкрити меню програм. Тут можна знайти вибрані й автоматичні програми.

Екран налаштування функцій



Вибір функцій (01)

- Щоб вибрати функцію, натискайте стрілки над і під символом функції або проведіть по ньому (див. також розділ «Відкриття клавiатури»).

Регулювання температури (02)

- Натискайте стрілки над і під значенням температури або проведіть по індикатору температури, щоб вибрати значення температури (див. також розділ «Відкриття клавiатури»).

Час приготування (03)

- Щоб налаштувати тривалість приготування, торкніться символу циферблата. Якщо час приготування вже зазначено, потрібно встановити його.
- Щоб налаштувати час, натискайте стрілки над і під символом годинника або проведіть по ньому (див. також розділ «Відкриття клавiатури»).

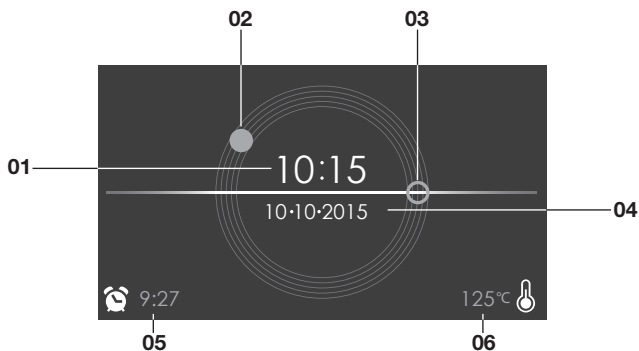
Програми (04)

- Натисніть PROGRAMS (ПРОГРАМИ), щоб відкрити меню програм. Тут можна знайти вибрані й автоматичні програми.

Вкладка з інформацією (05)

- Назва вибраної функції з'являється в нижній частині дисплея. Натисніть вкладку, щоб побачити детальнішу інформацію про вибрану функцію.

Екран очікування



Годинник (цифровий/01)

- Фактичний час доби.

Годинник (аналоговий / 02 й 03)

- Фактичний час доби.
- Годинна стрілка аналогового годинника позначається колом (02), а хвилинна — окружністю (03).

Дата (04)

- Фактична дата.

Таймер приготування яєць (05)

- Таймер приготування яєць зі зворотним відліком.

Зниження температури (06)

- Фактична температура в духовій шафі (залишкове тепло).

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

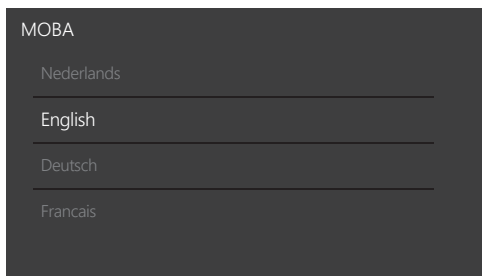
Перше використання

- Очистьте духову шафу всередині й допоміжне обладнання за допомогою гарячої води й засобу для миття посуду. Не використовуйте агресивні мийні засоби, абразивні губки тощо.
- На початку використання з духової шафи виходитиме специфічний запах — це нормально. Забезпечте належну вентиляцію під час першого використання.



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

Налаштування мови

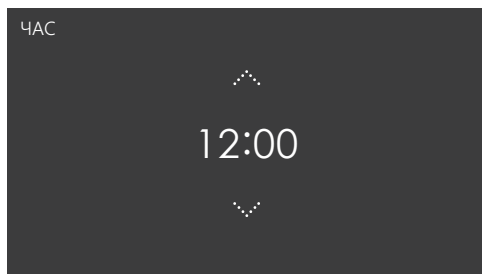


Виберіть мову, якою буде відображатися текст на дисплеї. За замовчуванням встановлено англійську мову.

1. Проведіть по дисплею, щоб побачити всі доступні мови.
2. Торкніться мови, яку ви бажаєте вибрати.
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти налаштування мови.



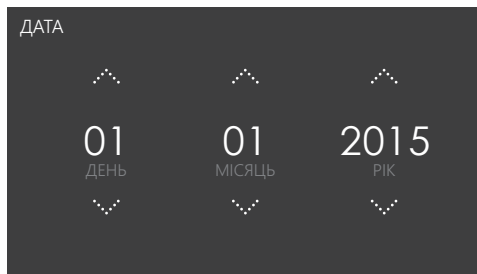
Налаштування часу



1. Щоб налаштувати час, натискайте стрілки над і під індикатором часу або проведіть по ньому.
2. Для швидкого введення натисніть по центру годинника. З'явиться клавіатура, на якій можна набрати потрібний час (див. розділ «Відкриття клавіатури»).
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти налаштування часу.



Налаштування дати

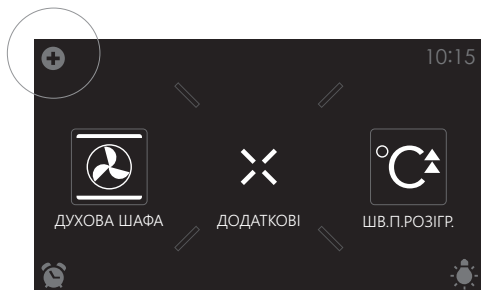


1. Щоб налаштувати день, місяць і рік, натискайте стрілки над і під відповідними індикаторами або проведіть по них.
2. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти налаштування дати. Тепер прилад готовий до роботи.

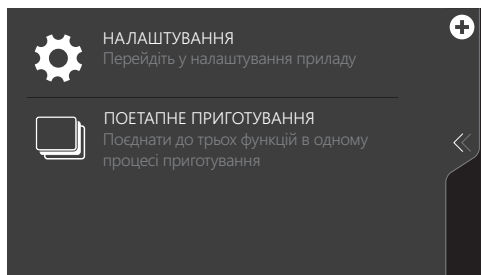


Мову, час і дату можна регулювати в меню налаштувань (див. розділ «Налаштування»). Меню налаштувань можна відкрити через екран запуску за допомогою меню «Плюс».

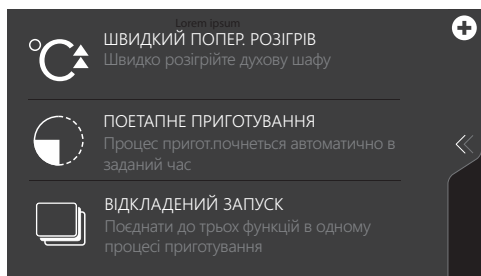
Використання меню «Плюс»



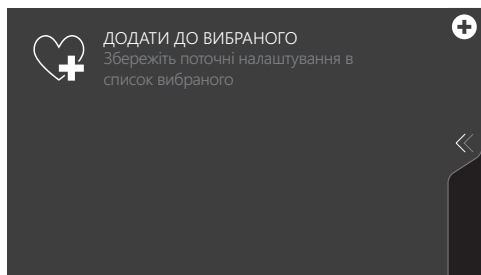
Меню «Плюс» містить численні функції та параметри. Доступні функції меню «Плюс» залежать від того, який екран активовано.



- На екрані запуску в меню «Плюс» можна знайти такі функції.
 - **Settings;** (Налаштування). Встановлюйте параметри за власним бажанням (див. розділ «Налаштування»).
 - **Stage cooking;** (Поетапне приготування). Поєднайте до трьох функцій в один процес приготування (див. розділ «Поетапне приготування»).



- На екрані налаштування функцій духової шафи у меню «Плюс» можна знайти такі функції.
 - **Fast preheat;** (Швидкий попередній розігрів). Швидко попередньо розігрійте духовку до бажаного значення температури протягом процесу приготування (див. розділ «Швидкий попередній розігрів»).
 - **Delayed start;** (Відкладений запуск). Процес приготування розпочнеться автоматично згідно із заданим часом.
 - **Stage cooking;** (Поетапне приготування). Поєднайте до трьох функцій в один процес приготування (див. розділ «Поетапне приготування»).
 - **Gratin;** (Колерування). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час колерування буде додано наприкінці процесу приготування).



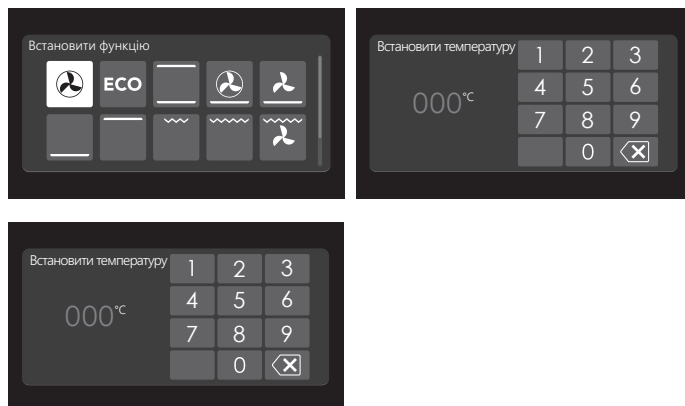
- Коли запущено функцію духової шафи, у меню «Плюс» можна знайти такі функції.
 - **Add to favourites;** (Додати до вибраного). Додайте параметри для приготування страви до списку вибраних (див. розділ «Додаткові функції»).
 - **Gratin;** (Колерування). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час колерування буде додано наприкінці процесу приготування).

Відкриття клавіатури

Можна відкрити клавіатуру для швидкого введення функції, значення температури або часу приготування. За її допомогою можна вибрати швидке налаштування або ввести значення.



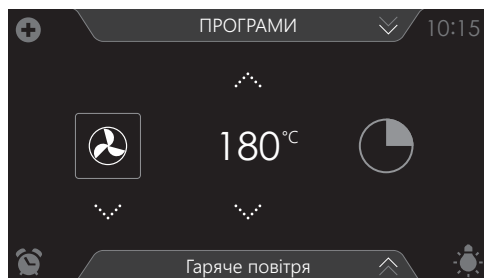
1. Натисніть по центру символу функції, значення температури або часу приготування (активовано). З'явиться клавіатура.



2. Введіть або виберіть потрібне значення.
3. Якщо вибране значення не підтвердиться автоматично, натисніть кнопку підтвердження.

Функція духової шафи

Використовуйте функції духової шафи, щоб готувати страви за допомогою, наприклад, гарячого повітря, нижнього нагрівання або гриля.



- Можна вибрати різні функції духової шафи.
- Для кожної функції духової шафи можна задати температуру й час приготування.
- Можна також вибрати функції меню «Плюс», як-от швидкий попередній розігрів, поетапне приготування та відкладений запуск. Для цього натисніть символ плюса. Див. розділ «Використання меню «Плюс»».

Використання функції духової шафи

Виберіть функцію духової шафи відповідно до страви, яка готується. Для цього перегляньте таблицю «Функції». Можна також переглянути вкладку з інформацією. Натисніть вкладку в нижній частині дисплея, щоб побачити детальнішу інформацію про вибрану функцію.

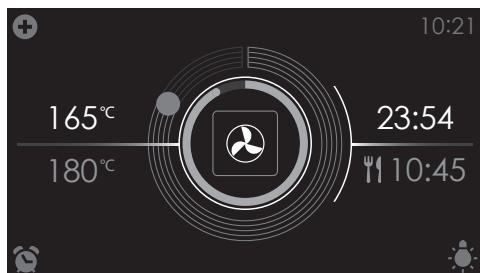
1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть OVEN (ДУХОВА ШАФА), щоб відкрити меню функцій духової шафи.
4. Виберіть функцію духової шафи (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
6. Натисніть значок циферблата й задайте час приготування (див. розділ «Екран налаштування функцій»).



Цикл приготування також можна почати, не встановлюючи час приготування. У цьому випадку пропустіть крок 6.



7. Виберіть додаткові параметри за допомогою меню «Плюс» (наприклад, швидкий попередній розігрів).
8. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.



- Тепер на дисплеї відображатимуться такі значення:
 - ▷ поточна температура (165 °C)
 - ▷ встановлена температура (180 °C);
 - ▷ статус індикатора часу (зовнішнє коло)
 - ▷ статус індикатора температури (внутрішнє коло)
 - ▷ час приготування (23:54)
 - ▷ час завершення (10:45)



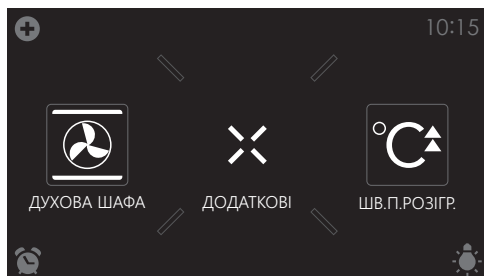
- Торкніться середньої частини дисплея під час приготування, щоб відкрити екран із параметрами. Налаштуйте їх, якщо хочете.
- Коли час приготування страви скінчиться, пролунає звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, відчинивши дверцята духової шафи або натиснувши будь-яку клавішу.
- Вибрані параметри можна зберегти в категорії Favourites (Вибране).
- Відкрийте елемент ADD TO FAVOURITES (ДОДАТИ ДО ВИБРАНОГО) у меню «Плюс» (див. частину «Збереження способу приготування» в розділі «Додаткові функції»).



Вигляд дисплея наприкінці приготування.

Використання додаткових функцій

Відкрийте екран Extras (Додаткові), щоб вибрати функцію піролітичного очищення. Можна також вибрати програму очищення, функції підігрівання або автоматичні програми.



Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.



Тепер можна вибрати такі програми.

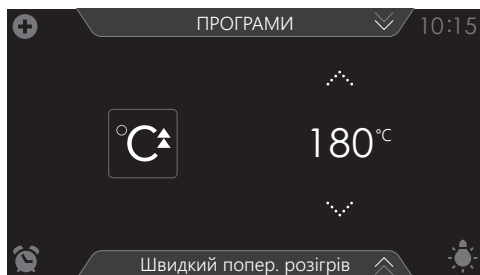
- Піроліз (див. розділ «Очищення»)
- Очищення (див. розділ «Очищення»)
- Підігрівання (див. розділ «Додаткові функції»):
 - Підігрівання посуду
 - Зберігання їжі теплою
- Програми (див. розділ «Додаткові функції»):
 - Вибране
 - Автоматичні програми
- Розморожування

Швидкий попередній розігрів

Використовуйте цю функцію духової шафи для швидкого попереднього розігрівання духовки. Під час швидкого попереднього розігріву не поміщайте всередину страву. Коли духовка нагріється до заданого значення температури, попередній розігрів буде завершено, і духовка буде готова до приготування страви.

Використання швидкого попереднього розігріву

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Натисніть FAST PREHEAT (ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ), щоб відкрити функцію швидкого попереднього розігрівання.



3. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
4. Розпочніть швидке попереднє розігрівання, натиснувши кнопку підтвердження.




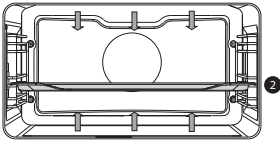

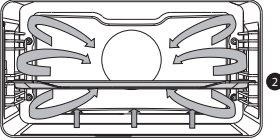

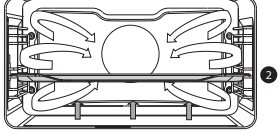
- Швидкий попередній розігрів також можна додати до процесу приготування.
- Для цього активуйте параметр **FAST PREHEAT (ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ)** з меню «Плюс».
- Коли буде досягнуто задане значення температури, з'явиться вікно та пролунає звуковий сигнал.
- Час приготування почне відраховуватися вперед або назад після зачинення дверцят.

Таблиця функцій


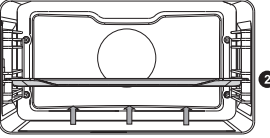
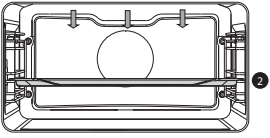

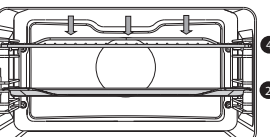
Під час вибору необхідної функції зверяйтеся з цією таблицею. Крім того, див. інструкції з приготування на упаковванні харчового продукту.


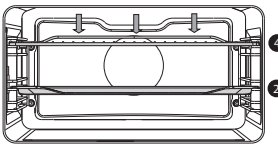

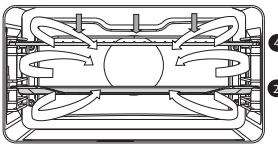

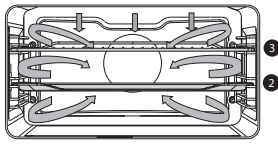
| Функція | Опис | |
|-----------------------------|---|--|
| Функції духової шафи | | |
| | <p>Гаряче повітря</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря, яке подається із задньої частини духової шафи. • У цьому режимі забезпечується рівномірний нагрів, тому він ідеально підходить для випікання. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 180 °C • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. | |
| | <p>Гаряче повітря 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 може використовуватися для смаження м'яса та приготування випічки. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 180 °C | |

ВИКОРИСТАННЯ






| Функція | Опис | |
|---|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • За цього налаштування використовується залишкове тепло (нагрівання ввімкнуте не протягом усього часу) для досягнення низького споживання електроенергії (згідно з класом енергоспоживання EN 60350-1). За цього режиму фактичне значення температури в духовці не відображається. | |
|  | <p>Верхній нагрів + нижній нагрів</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів. • Цей режим може використовуватися для традиційного запікання та смаження. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 200 °C • Рекомендується попередньо розігріти духовку. |  |
|  | <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. • Режим може використовуватися для випікання піци, вологій випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 200 °C • Рекомендується попередньо розігріти духовку. |  |
|  | <p>Нижній нагрів + вентилятор</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою нижнього нагрівального елемента. Тепло розподіляється вентилятором. • Режим може використовуватися 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 °C |  |


ВИКОРИСТАННЯ

| Функція | Опис | |
|---|---|--|
|  | <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 °C |  |
|  | <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 °C |  |
|  | <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: 230 °C. • Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти. • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. |  |

| 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 °C. • 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. • Рекомендована температура: 170 °C • Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти. • Рекомендується попередньо розігріти духову шафу. |  |
|  | <p>Смаження Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> • У цьому режимі передбачено автоматичний цикл розігрівання. • Спершу м'ясо обсмажується за високої температури за допомогою циркуляції гарячого повітря й розігрівання верхнього нагрівального елемента. • Потім страва повільно запікається за запрограмованої низької температури за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів. • Ця функція придатна для приготування м'яса, птиці й риби. • Рекомендована температура: 180 °C |  |

ВИКОРИСТАННЯ

| Функція | Опис | |
|---|--|--|
|  | Швидкий попередній розігрів <ul style="list-style-type: none">• За допомогою цієї функції духова шафа швидко розігрівається до потрібної температури. Не використовуйте цей параметр, якщо в духовці перебуває посуд зі стравою.• Рекомендована температура: 180 °C | |
| Додаткові функції | | |
|  | Підігрівання посуду <ul style="list-style-type: none">• Ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими.• Рекомендована температура: 60 °C | |
|  | Розморожування <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. | |
|  | Зберігання їжі теплою <ul style="list-style-type: none">• Ця функція використовується для зберігання вже приготованих страв теплими.• Рекомендована температура: 60 °C | |
|  | Очищення паром <ul style="list-style-type: none">• За допомогою цієї функції та вологої тканини можна з легкістю усунути жир і бруд зі стінок духової шафи.• Використовуйте цю функцію, тільки коли духова шафа повністю охолола. Налийте 0,15 літра води на дно духової шафи, перш ніж починати процес очищення.• Після замочування залишки їжі можна буде усунути за допомогою вологої тканини. | |

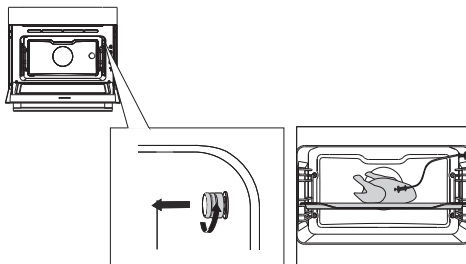
| Функція | Опис | |
|---|---|--|
|  | <p>Піроліз</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця функція призначена для автоматичного очищення духової шафи. Духова шафа нагрівається до температури, яка сильно перевищує звичайне значення, забезпечуючи перетворення залишків жиру й іншого бруду на попіл. • Перш ніж застосувати цей процес, вийміть із духової шафи все допоміжне обладнання та залишки їжі, які можна прибрати. Під час процесу піролітичного самоочищення дверцят 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. | |

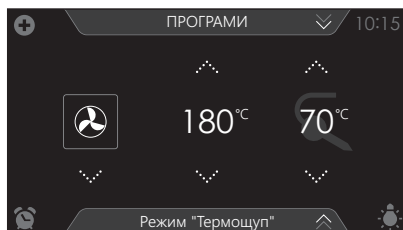
Кулінарний датчик

Смаження з використанням кулінарного датчика

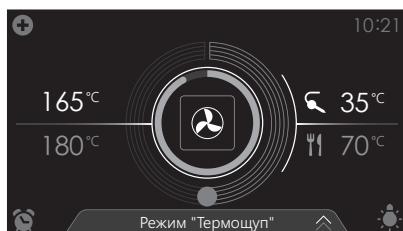
Для приготування з кулінарним датчиком встановіть потрібну температуру всередині страви. Духовка розігріватиметься, доки не буде досягнута потрібна температура всередині страви. Кулінарний датчик вимірює температуру всередині страви.

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Відкрутіть металеву кришку з гнізда (передня панель, верхній куток справа).
3. Під'єднайте кулінарний датчик до гнізда й повністю вставте датчик у продукт.





4. Виберіть функцію духової шафи, температуру, а також температуру всередині страви (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.



- Тепер на дисплеї відобразатимуться такі значення:
 - ▷ поточна температура (165 °C)
 - ▷ встановлена температура (180 °C);
 - ▷ статус індикатора температури всередині страви (зовнішнє коло);
 - ▷ статус індикатора температури (внутрішнє коло);
 - ▷ поточна температура всередині страви (35 °C);
 - ▷ встановлена температура всередині страви (70 °C).
- Процес приготування завершується, коли температура всередині страви сягає заданої. Коли приготування страви скінчиться, пролунає звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, відчинивши дверцята духової шафи або натиснувши будь-яку клавішу.



- **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.

Відкладений запуск

Щоб почати приготування пізніше, скористайтесь функцією відкладеного запуску.

Режим відкладеного запуску можна вибрати в меню із позначкою «плюс» лише для функції духової шафи. Див. розділ «Використання меню «Плюс»».

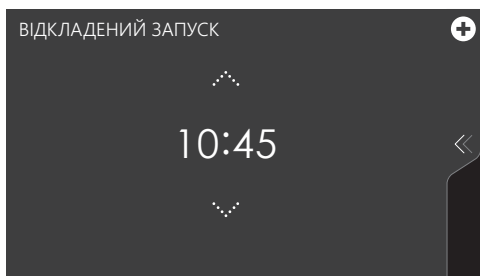
Встановлення часу відкладеного запуску

1. Виберіть функцію та температуру й встановіть час приготування за потреби (див. розділ «Екран налаштування функцій»).



Час відкладеного запуску можна також встановити без часу приготування.

2. Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню «Плюс».
3. Натисніть DELAYED START (ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК), щоб відкрити функцію.



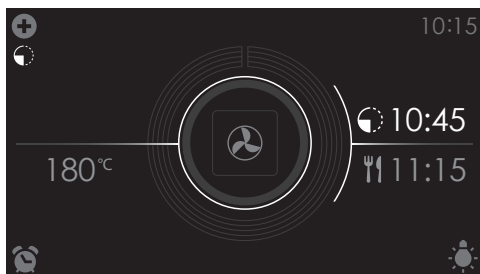
4. Виберіть час запуску (див. розділ «Екран налаштування функцій»). Підтвердьте налаштування часу запуску за допомогою кнопки підтвердження.
5. Під значком «плюс» з'явиться піктограма відкладеного запуску, повідомляючи про активацію функції. Функцію відкладеного запуску можна скасувати, налаштувавши параметр на поточний час.



6. Розпочніть приготування, натиснувши кнопку підтвердження.



*Приготування розпочнеться автоматично в заданий час.
Якщо задано час приготування, процес завершиться також автоматично.*

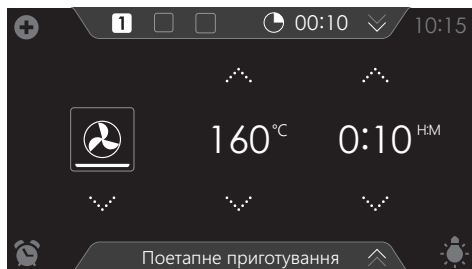


- Тепер на дисплеї відобразяться такі значення:
 - ▷ встановлена температура (180 °C);
 - ▷ час запуску (10:45);
 - ▷ час завершення (11:15) (показується, лише якщо встановлено час приготування).

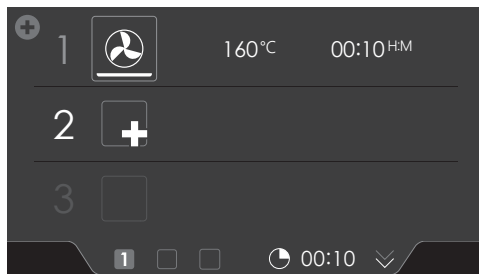
Поетапне приготування

- Відкрийте розділ Stage cooking (Поетапне приготування) в меню «Плюс». Див. розділ «Використання меню «Плюс»».
- Ця функція дає змогу поєднати три різні функції в одному циклі приготування.
- Виберіть різні функції та параметри, щоб сформувати необхідний цикл приготування.

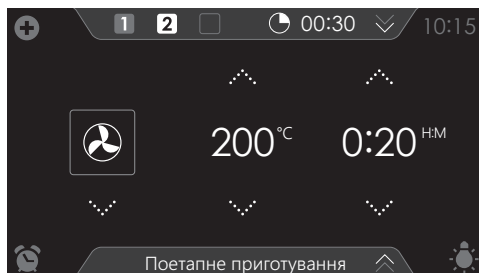
1. Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню «Плюс».
2. Виберіть STAGE COOKING (ПОЕТАПНЕ ПРИГОТУВАННЯ), щоб відкрити меню функції (відкривається, лише якщо не запущено процес приготування). Відображаються параметри етапу 1. Якщо потрібно, їх можна налаштувати.



3. Виберіть функцію (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
4. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть час приготування (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
6. Підтвердіть налаштування етапу 1 за допомогою кнопки підтвердження.



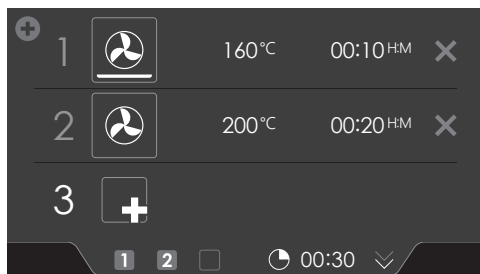
7. Натисніть «2», щоб відобразити налаштування етапу 2.
8. За потреби змініть значення етапу 2 за замовчуванням (функцію, температуру й час готування) (див. пункти 3, 4 та 5).



ВИКОРИСТАННЯ



9. Підтвердьте налаштування етапу 2 за допомогою кнопки підтвердження.



10. За бажання натисніть «3», щоб відобразити налаштування етапу 3.

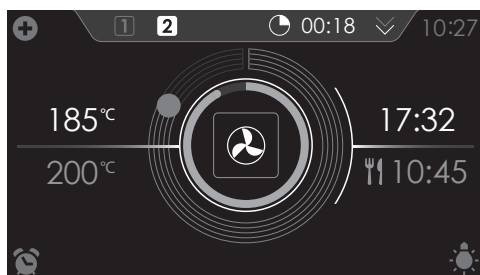


11. За потреби змініть значення етапу 3 за замовчуванням (функцію, температуру й час приготування) (див. пункти 3, 4 та 5).
12. Підтвердьте налаштування етапу 3 за допомогою кнопки підтвердження.



Щоб видалити етап, натисніть хрестик біля налаштувань. Етап можна видалити, тільки якщо він ще не розпочався.

13. Якщо натиснути кнопку підтвердження ще раз, духовка почне працювати відповідно до етапу 1 (активовані етапи відображаються білим кольором). Коли заданий час мине, буде активовано наступний етап — етап 2, а далі — етап 3, якщо його було встановлено.



- Тепер на дисплеї відображатимуться такі значення:
 - активний етап (2)
 - загальний час приготування (00:18)
 - поточна температура (185 °C)
 - задана температура активного етапу (200 °C)
 - статус індикатора часу активного етапу (зовнішнє коло)
 - статус індикатора температури активного етапу (внутрішнє коло)
 - час приготування активного етапу (17:32)
 - загальний час завершення (10:45)



Вибрані параметри можна зберегти в категорії Favourites (Вибране). Для цього відкрийте елемент ADD TO FAVOURITES (ДОДАТИ ДО ВИБРАНОГО) в меню «Плюс» (див. частину «Збереження способу приготування» в розділі «Додаткові функції»).

Колерування

Додавання функції гриля наприкінці процесу (час колерування буде додано наприкінці процесу приготування).

1. Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню «Плюс».
2. Натисніть GRATIN (КОЛЕРУВАННЯ), щоб відкрити функцію.
3. Можна встановити температуру й час, або запустити програму, безпосередньо натиснувши кнопку підтвердження.

Додаткові функції

Можна вибрати кілька додаткових функцій або програм.

1. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.



Тепер можна вибрати такі додаткові функції та програми:

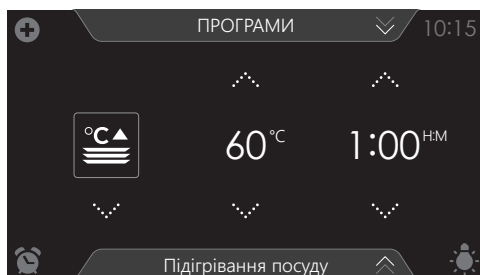
- Підігрівання:
 - Підігрівання посуду
 - Зберігання їжі теплою
- Програми:
 - Вибране
 - Автоматичні програми

Підігрівання

- Підігрівання посуду
 - Ця функція використовується, коли потрібно підігріти посуд (тарілки, чашки), щоб подані страви довше залишалися гарячими.
 - Вибравши цю функцію, ви можете вказати значення температури й тривалість підігрівання посуду.
- Зберігання їжі теплою
 - Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати потрібну температуру вже приготовлених страв.
 - Вибравши цю функцію, ви можете вказати значення температури й тривалість зберігання їжі теплою.

Вибір функцій підігрівання

1. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
2. Натисніть WARMING (ПІДІГРІВАННЯ), щоб відкрити меню функцій підігрівання.



3. Виберіть потрібну функцію підігрівання (підігрівання посуду або зберігання їжі теплою). За потреби налаштуйте параметри (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
4. Запустіть функцію, натиснувши кнопку підтвердження.

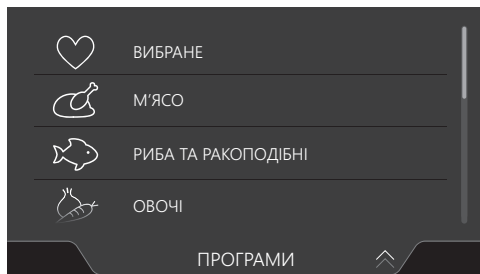


Програми:

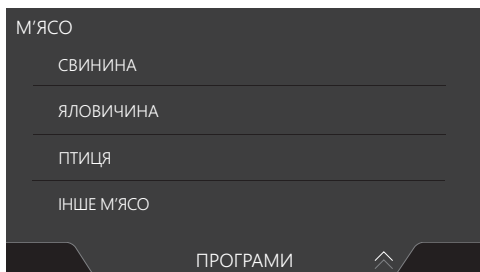
- Вибране
 - Можна вибрати власні збережені рецепти в категорії FAVOURITES (ВИБРАНЕ). Див. також частину «Збереження способу приготування».
- Автоматичні програми
 - Можна вибрати елемент Automatic programs (Автоматичні програми), щоб приготувати страву, вибрану зі списку попередньо запрограмованих страв. Програми розподілені на категорії: MEAT (М'ЯСО), VEGETABLES (ОВОЧІ) тощо.
 - Спочатку виберіть категорію, а тоді власне страву з доступного списку.

Вибір функцій програм

1. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
2. Натисніть PROGRAMS (ПРОГРАМИ), щоб відкрити меню програм



3. Торкніться елемента FAVOURITES (ВИБРАНЕ) або однієї з категорій автоматичних програм.
 - Виберіть одну зі збережених страв у розділі FAVOURITES (ВИБРАНЕ).
 - Виберіть страву з доступного списку автоматичних програм.



4. За потреби відрегулюйте інтенсивність і вагу.



Інтенсивність і вагу можна налаштувати не для всіх автоматичних програм.



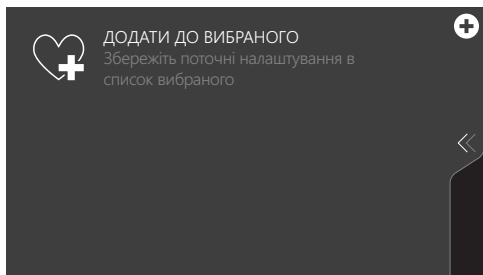
5. Розпочніть приготування вибраної страви, натиснувши кнопку підтвердження.



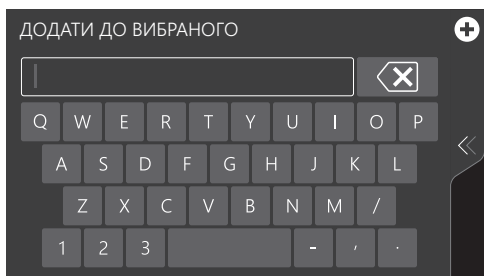
- Інформацію про вибрану страву див. на вкладці з інформацією. На цій вкладці можна прочитати інформацію про необхідне допоміжне приладдя й рівень полиці в духовій шафі. Крім того, тут є інформація щодо приготування деяких страв.
- Для деяких автоматичних програм можна налаштувати параметри вручну. Щоб налаштувати параметри, відкрийте меню «Плюс» і виберіть **MANUAL (УРУЧНУ)**.

Збереження способу приготування

Функцію / спосіб приготування активовано (духовку запущено).



1. Відкрийте меню «Плюс» і натисніть ADD TO FAVOURITES (ДОДАТИ ДО ВИБРАНОГО).



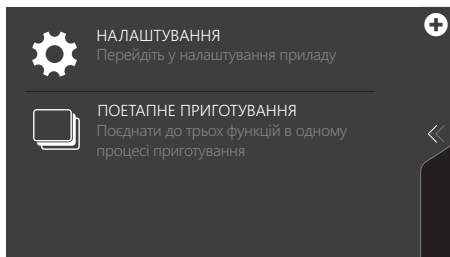
2. Введіть назву страви, що готується, за допомогою клавіатури. Якщо потрібно видалити літеру, торкніться значка стрілки з хрестом усередині.
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти спосіб приготування.



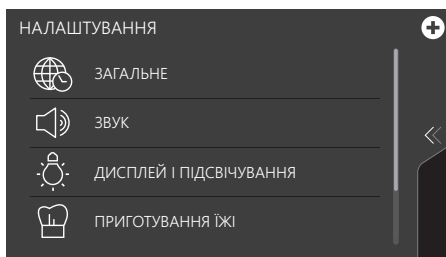
Автоматичні програми також можна зберегти в категорії FAVOURITES (ВИБРАНЕ).

Налаштування

1. Торкніться значка «плюс» на екрані запуску.



2. Торкніться елемента SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ).



У цьому меню можна вибрати такі параметри:

- Загальні
 - Звук
 - Дисплей і підсвічування
 - Приготування їжі
 - Система
3. Виберіть необхідну категорію та параметр, який потрібно налаштувати.
 - Виберіть потрібний елемент зі списку.
 - Налаштуйте значення, торкаючись стрілок над і під значенням або провівши по ньому.
 - Увімкніть або вимкніть параметр, торкнувшись ON (УВИМК.) чи OFF (ВИМК.).
 4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб підтвердити вибір.



ЗАГАЛЬНІ

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Мова (мова сенсорного дисплея)
- Час (поточний час)
- Відображення часу (12- або 24-годинний формат часу)
- Дата (поточна дата)
- Відображення дати (чи має дата відображатися на екрані очікування)

ЗВУК

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Основні звуки (гучність сигналів і сповіщень)
- Звук кнопок (гучність звуку кнопок)
- Звук запуску/вимкнення (гучність звуку запуску й вимкнення)

ДИСПЛЕЙ І ПІДСВІЧУВАННЯ

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Яскравість дисплея (5 рівнів яскравості)
- Освітлення духової шафи (час, протягом якого лампа світитиметься після ввімкнення)
- Переведення приладу в режим очікування (тривалість часу, після якого прилад перейде в режим очікування після останньої операції)
- Вимкнення приладу (тривалість перебування приладу в режимі очікування)
- Анімація під час запуску/вимкнення (фірмова анімація під час запуску й вимкнення приладу)
- Нічний режим (коли починається й завершується час, протягом якого яскравість дисплея буде зменшено)



Якщо для параметра APPLIANCE SWITCH OFF (ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ) вибрано значення Manual (Уручну), прилад не вимикається автоматично. Якщо прилад вимкнути вручну, цей параметр повернеться назад до заводських налаштувань. Це обов'язкова вимога згідно з регламентом максимального дозволеного споживання електроенергії.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Інтенсивність програми за замовчуванням (інтенсивність автоматичних програм)

СИСТЕМА

У цьому меню можна налаштувати таке:

- інформація про прилад (запит інформації про прилад);
- заводські налаштування (скидання до заводських налаштувань).

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 бризки 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.

Очищення парою

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

Застосування очищення парою

Використовуйте очищення парою, тільки коли духовка охолола. Коли піч гаряча, складно видалити бруд і жир.

Вийміть із приладу всі аксесуари.

1. Налийте 0,15 л води на дно духовки.
2. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
3. Натисніть CLEANING (ОЧИЩЕННЯ), щоб відкрити функцію очищення.
4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити очищення парою.



- *Не відкривайте дверцята під час виконання циклу очищення.*
- *Процес триває 30 хвилин.*
- *Через 30 хвилин залишки їжі на покритих емаллю стінках достатньо розмокнуть, після чого їх можна видалити вологою тканиною.*

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. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
4. Натисніть PYROLYSIS (ПІРОЛІЗ), щоб відкрити функцію піролітичного очищення.
5. Виберіть потрібний рівень інтенсивності очищення:
 - Низький (приблизно 3 години)
 - Середній (приблизно 3,5 години)
 - Високий (приблизно 4 години)



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

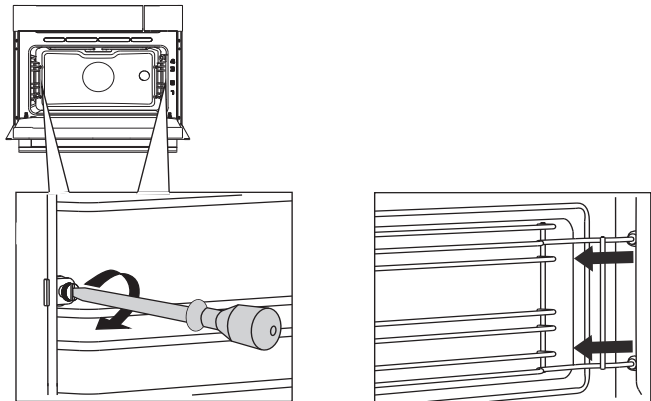


6. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити піролітичне очищення.
 - Через певний час дверцята духовки автоматично заблокуються задля вашої безпеки.
 - Під час очищення духової шафи може з'явитися неприємний запах.
 - Дверцята духовки можна буде відчинити, коли прилад охолоне (після завершення піролітичного 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.

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.



Заміна лампочки освітлення в духовці



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

Лампочки освітлення (2 шт.) (галогенові G9, 230 В, 25 Вт) є витратним матеріалом, тому гарантія на них не надається. Для заміни лампочки спочатку зніміть деко, решітку та напрямні.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).

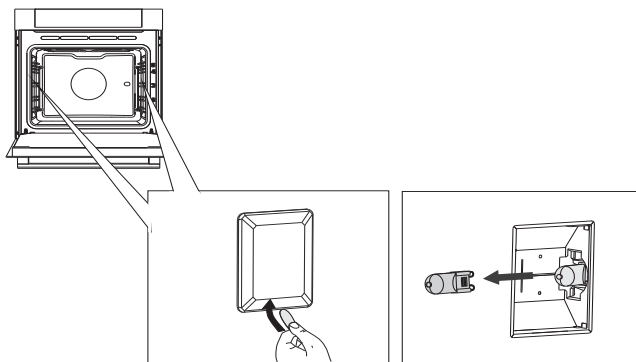


- **Від'єднайте прилад від джерела електроживлення, витягнувши його штепсель із розетки або відключивши вимикач у блоці запобіжників.**
- **Зверніть увагу на те, що лампочка може бути дуже гарячою! Під час заміни лампочки використовуйте захисні рукавиці.**

1. За допомогою пласкої викрутки від'єднайте кришку лампочки та зніміть її.

ПРИМІТКА. Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.

2. Зніміть лампочку та замініть її новою.

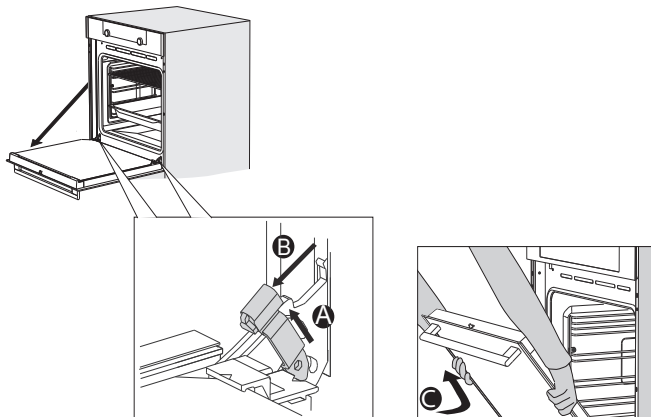


Зняття та встановлення дверцят духової шафи

Не чіпайте пальцями петлі дверцят духової шафи. Вони мають пружини, які можуть спричинити травмування, якщо відпружиняться. 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 (C). Петлі мають вийти з пазів у духовій шафі.



Встановлення дверцят духової шафи

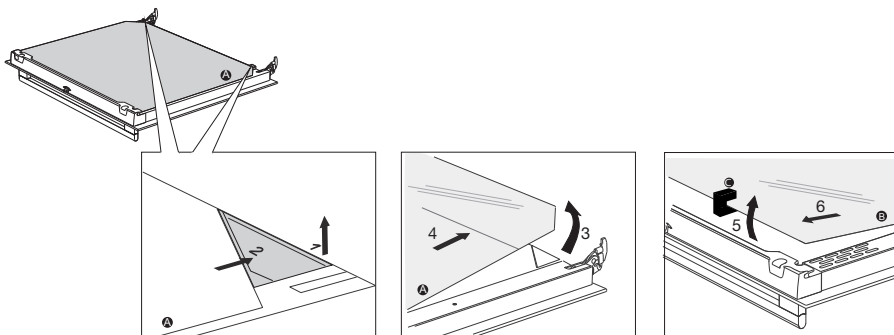
1. Тримайте дверцята під кутом приблизно 45° перед духовою шафою.
2. Вставте петлі в пази та переконайтеся, що вони розташовані правильно.
3. Повністю відкрийте дверцята.
4. Підніміть обидва кріплення петель і перемістіть їх у напрямку до духової шафи.
5. Обережно закрийте дверцята духової шафи та переконайтеся,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

Загальні відомості

У разі виникнення несправностей у роботі духової шафи ознайомтеся з оглядом помилок, який наведено нижче. Якщо проблема не зникає, зверніться до відділу з обслуговування клієнтів.

Їжа не готується

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

Їжа отримує надмірну або недостатню обробку.

- Перевірте, чи задано правильний час приготування.

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.

Перебій електропостачання може скинути налаштування дисплея.

- Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (витягніть штепсель із розетки або вимкніть вимикач), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
- Задайте час знову.

У духовій шафі утворюється конденсат.

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

Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духовки.

- Це нормальне явище. Вентилятор продовжуватиме працювати деякий час після вимкнення духовки.

Повітряний потік відчувається в області дверцят і зовнішньої поверхні приладу.

- Це нормальне явище.

З дверцят або вентиляційних отворів виходить пара.

- Це нормальне явище.

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

- Це нормальне явище.

Вимикач регулярно вимикається.

- Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.

На дисплеї відображається код помилки, ПОМИЛКА XX...

(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 здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом. У разі необхідності проведення технічного обслуговування від'єднайте прилад від мережі електроживлення, вийнявши штепсель із розетки, і зверніться до відділу обслуговування клієнтів компанії Asko.

Перед дзвінком підготуйте таку інформацію:

- номер моделі та серійний номер (зазначений на внутрішній стороні дверцят духовки);
- дані про гарантію;
- детальний опис проблеми.



Для тимчасового зберігання помістіть духову шафу в чисте й сухе місце, оскільки волога й пил можуть призвести до пошкодження приладу.

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 пакування (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**



865832

uk (08-23)