



Інструкції з експлуатації

ДУХОВА ШАФА

OCM8478G / BO4CM4T2-42
OCM8478GG / BO4CM4T2-42

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	11
Екран очікування	12

Перше використання

Перше використання	13
--------------------	----

Керуванн

Використання меню «Плюс»	15
Відкривання клавіатури	17

Використання

Функція духової шафи	19
Використання мікрохвиль	21
Функція мікрохвиль	23
Використання функцій «Extras» (Додаткові)	25
Таблиця функцій	29
Відкладений запуск	34
Поетапне приготування	36
Колерування	39
Додаткові функції	39
Налаштування	43

Чищенн

Чищення приладу	46
Очищення парою	46
Зняття та чищення напрямних	47
Заміна лампочки освітлення в духовці	48

Усунення несправностей

Загальні відомості	49
--------------------	----

Зауваження щодо захисту довкілля

Утилізація приладу та пакування	51
---------------------------------	----

Вступ

Вітаємо з вибором комбінованої мікрохвильової печі 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.

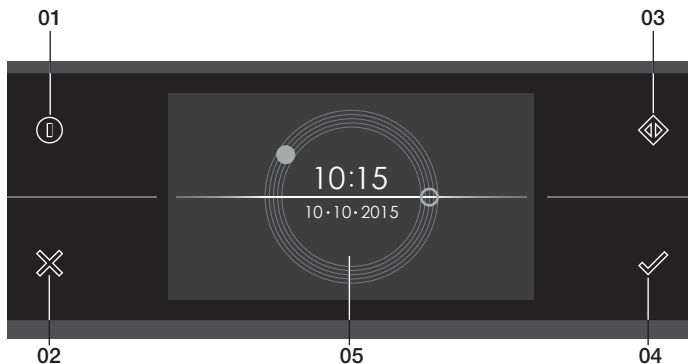


Перш ніж використовувати прилад, уважно прочитайте відповідні інструкції з техніки безпеки!

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

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

Панель керування

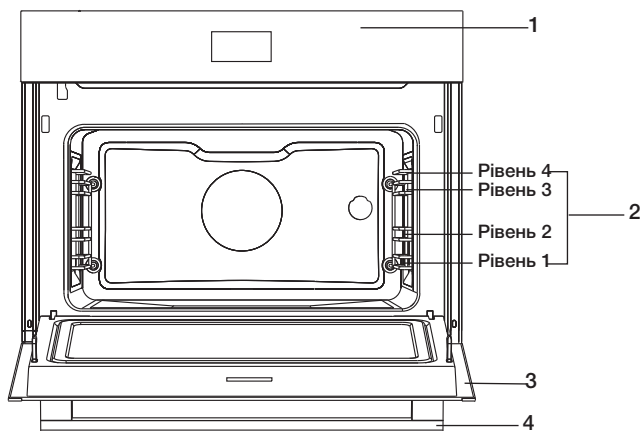


01. Кнопка ввімкнення/вимкнення; використовується для:
 - увімкнення приладу;
 - переходу в режим очікування;
 - вимкнення приладу. Утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення натиснутою, доки прилад не вимкнеться.
02. Кнопка X; використовується для:
 - переходу на крок назад у меню;
 - закриття вікна, що спливає, або вибору в ньому варіанта «Ні»;
 - закриття або скасування пунктів меню або функцій.
03. Швидкий початок роботи; використовується для:
 - переключення функції мікрохвиль безпосередньо (через «Пуск» або меню «Extras» (Додаткові) чи інші меню функцій). Якщо торкатися дисплея частіше, буде додано додатковий час. Потужність мікрохвиль і доданий час приготування можна регулювати в меню налаштувань.
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 духови шафа 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.
 - Закривайте дверцята приладу, тоді коли телескопічні напрямні повністю засунуті в духову шафу.

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 крюк. 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.

ДУХОВА ШАФА

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.

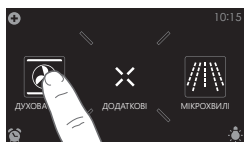
Вентилятор

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

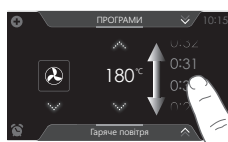
Сенсорний дисплей

- 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.

Мікрохвилі (06)

- Натисніть «MICROWAVE» (МІКРОХВИЛІ), щоб відкрити функцію мікрохвиль.

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»



Швидкий попередній розігрів (01)

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

Комбіновані (02)

- Натисніть «COMBI» (КОМБІНОВАНІ), щоб відкрити меню комбінованих функцій.

Очищення (03)

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

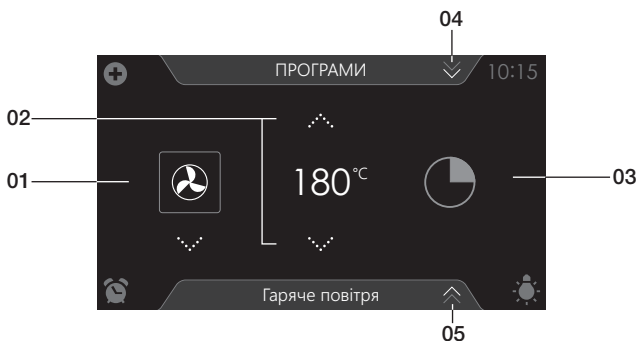
Підігрівання (04)

- Натисніть «WARMING» (ПІДІГРІВАННЯ), щоб відкрити меню функцій підігрівання. Тут можна знайти функції підігрівання посуду, розморожування 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»).

Встановлення температури/потужності (02)

- Натискайте стрілки над і під значенням температури/потужності або скористайтесь індикатором температури/потужності, щоб вибрати значення температури або потужності (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»).

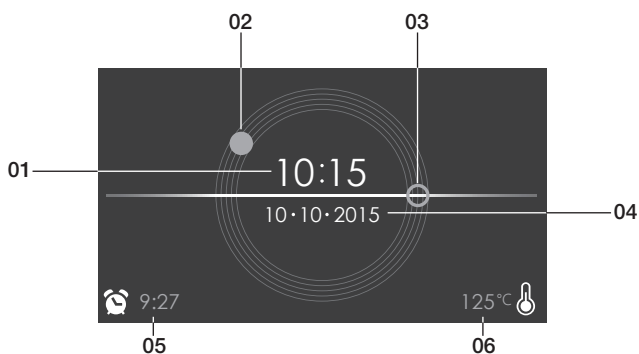
Програми (04)

- 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).

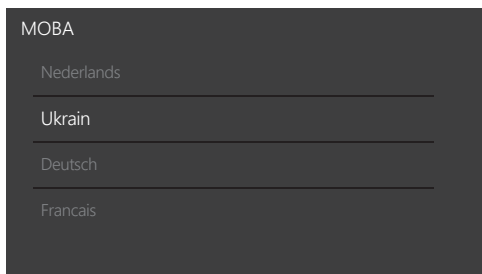
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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 дати

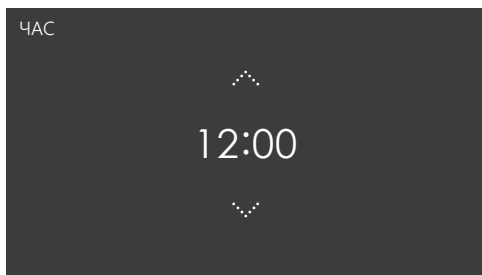


Виберіть мову, якою буде відображатися текст на дисплеї. За замовчуванням встановлено англійську мову.



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

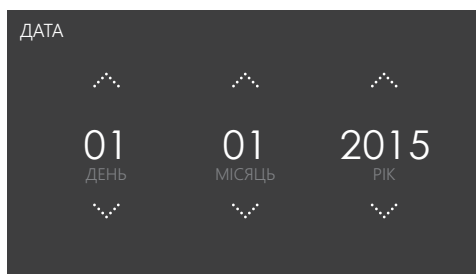
Налаштування часу





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

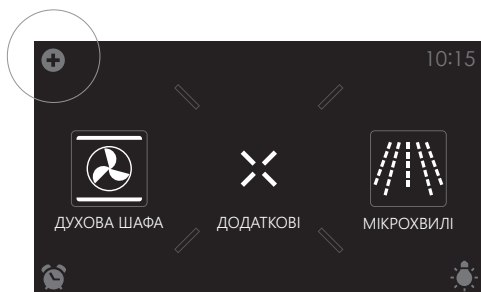


1. Щоб налаштувати день, місяць і рік, натискайте стрілки над і під відповідними індикаторами або проведіть по них.
2. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти налаштування дати. Тепер прилад готовий до роботи.

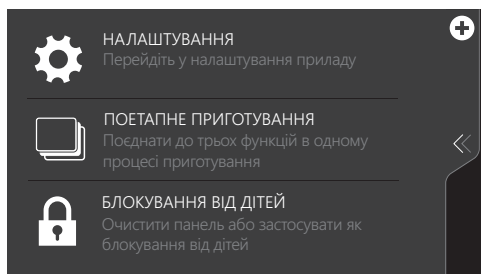


Мову, час і дату можна регулювати в меню налаштувань (див. розділ «Налаштування»). Меню налаштувань можна відкрити через екран запуску за допомогою меню «Плюс».

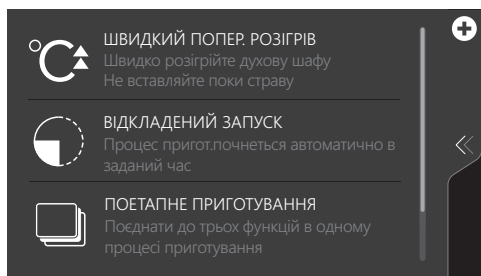
Використання меню «Плюс»



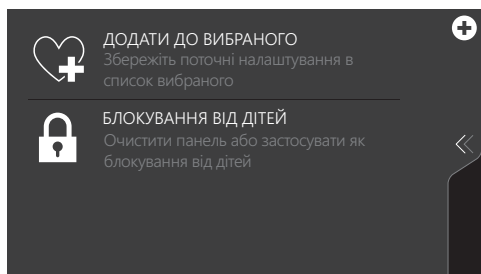
Меню «Плюс» містить численні функції та параметри. Доступні функції меню «Плюс» залежать від того, який екран активовано.



- 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»).
 - **Key Lock;** (Блокування клавіатури). Заблокуйте всі клавіші, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому увімкненню пристрою. Натисніть цю функцію й утримуйте, щоб увімкнути блокування клавіш.



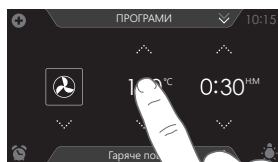
- На дисплеї духової шафи, мікрохвиль або налаштування комбінованих функцій у меню «Plus» (Плюс) можна знайти такі функції:
 - **Fast preheat;** (Швидкий попередній розігрів). Швидко попередньо розігрійте духовку до бажаного значення температури протягом процесу приготування (див. розділ «Швидкий попередній розігрів»). Лише на дисплеї налаштування функцій духової шафи.
 - **Delayed start;** (Відкладений запуск). Процес приготування розпочнеться автоматично згідно із заданим часом (недоступно для функції мікрохвиль).
 - **Stage cooking;** (Поетапне приготування). Поєднайте до трьох функцій в один процес приготування (див. розділ «Поетапне приготування»).
 - **Key Lock;** (Блокування клавіатури). Заблокуйте всі клавіші, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому увімкненню пристрою. Натисніть цю функцію й утримуйте, щоб увімкнути блокування клавіш.
 - **Gratin;** (Запікання). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час запікання буде додано наприкінці процесу приготування).



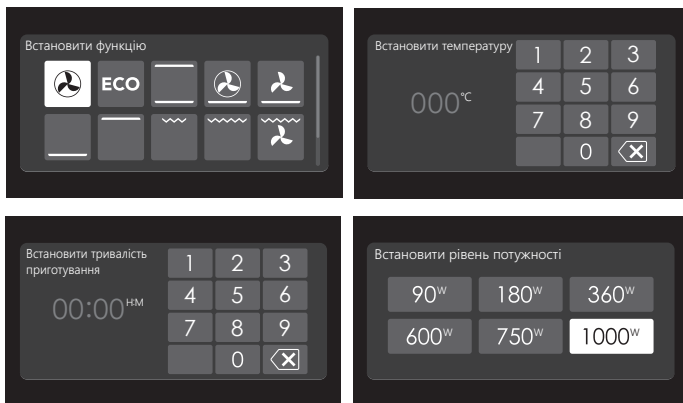
- Коли запущено функцію духової шафи, мікрохвиль або комбіновану функцію, у меню «Plus» (Плюс) можна знайти такі функції:
 - **Add to favourites;** (Додати до вибраного). Додайте параметри для приготування страви до списку вибраних (див. розділ «Додаткові функції»).
 - **Key Lock** (Блокування клавіатури). Заблокуйте всі клавіші, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому увімкненню пристрою. Натисніть цю функцію й утримуйте, щоб увімкнути блокування клавіш.
 - **Gratin;** (Запікання). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час запікання буде додано наприкінці процесу приготування).

Відкривання клавіатури

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



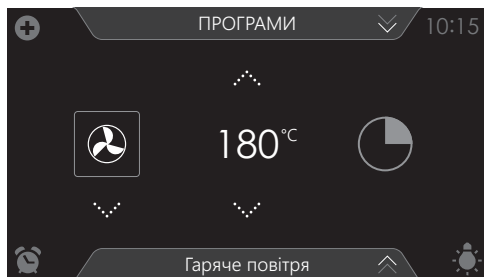
1. Натисніть по центру символу функції, значення температури, потужності або часу приготування (активовано). З'явиться клавіатура.



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 «Plus» (Плюс), як-от попередній розігрів, етапне приготування та відкладений запуск. Для цього натисніть символ плюса. Див. розділ «Використання меню «Plus» (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.

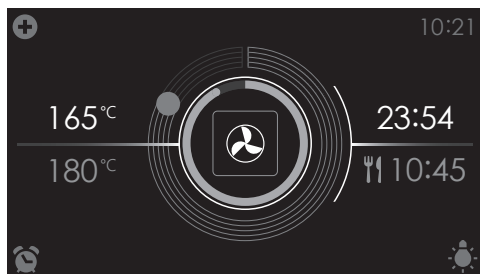
1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть OVEN (ДУХОВА ШАФА), щоб відкрити меню функцій духової шафи.
4. Виберіть функцію духової шафи (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування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

Мікрохвилі — це високочастотні електромагнітні хвилі. Енергія дає змогу готувати або розігрівати страви, не впливаючи на їх форму чи колір.

- Мікрохвилі використовуються для:
 - Функції мікрохвиль
 - Комбінованих функцій

Принцип готування

1. Мікрохвилі, які генерує мікрохвильова піч, рівномірно поширюються завдяки системі розподілу. Завдяки цьому страву готується рівномірно.
2. Їжа поглинає мікрохвилі на глибину приблизно 2,5 см. Після цього готування продовжується, оскільки тепло розподіляється в страві.
3. Тривалість приготування може бути різною та залежить від посуду, який використовується, і властивостей продуктів:
 - Кількість і щільність
 - Вміст вологи
 - Початкова температура (охладжувалася страву чи ні)

Важливо!

Страву готується зсередини за допомогою розподілу тепла. Процес приготування продовжується, навіть коли вийняти страву з духової шафи. Потрібно дотримуватися зазначеного в рецепті й цій книзі часу перебування страви в духовці, щоб забезпечити:

- рівномірне нагрівання по центру страви;
- однакову температуру в усіх частинах страви.

Рекомендації щодо посуду для використання з мікрохвилями
 Посуд, який ви використовуєте під час застосування мікрохвиль, не має їх блокувати. Метали, як-от нержавіюча сталь, алюміній і мідь, відбивають мікрохвилі. Тому не використовуйте металевий посуд. Безпечно можна використовувати посуд, придатний для застосування мікрохвиль. Детальніше про підходящий посуд див. у вказівках нижче та завжди використовуйте скляне деко на рівні 1, якщо застосовуєте функцію мікрохвиль.

Кухонний посуд	Придатність для використання з мікрохвилями	Примітки
Алюмінієва фольга	✓ X	Можна використовувати в невеликій кількості для запобігання надмірній обробці певних частин страви. Може виникати іскріння, якщо фольга перебуває надто близько до стінки духової шафи або її забагато.
Порцеляна, кераміка та глина	✓	Порцеляновий, зокрема кольору слонової кістки, керамічний, глиняний і полив'яний посуд зазвичай підходить, якщо не має металевого краю.
Одноразовий посуд із поліестеру або картону	✓	Заморожені продукти інколи постачаються в одноразовому посуді.
Упаковка їжі швидкого приготування	✓	Можна використовувати для розігрівання страв. Полістирол може плавитися в разі перегрівання.
<ul style="list-style-type: none"> • Чашки з полістиролу • Паперові пакети або газета • Перероблений папір або металеві краї 	<p>X</p> <p>X</p>	<p>Можуть зайнятися.</p> <p>Може виникнути іскріння.</p>
Посуд зі скла <ul style="list-style-type: none"> • Посуд для духової шафи • Крихкий скляний посуд • Скляні банки 	✓	Можна використовувати, якщо немає металевих країв. Можна використовувати для розігрівання страв або рідин. Таке скло може зламатись або розбитися через раптове нагрівання. Кришку потрібно зняти. Підходить лише для нагрівання.
Метал	X	Може виникнути іскріння або пожежа.

ВИКОРИСТАННЯ

Кухонний посуд	Придатність для використання з мікрохвилями	Примітки
Папір <ul style="list-style-type: none">• Тарілки, чашки, кухонні рушники• Перероблений папір	✓	Для короткотривалого приготування та нагрівання. Для поглинання зайвої вологи.
	✗	Може виникнути іскріння.
Пластик	✓	Особливий термостійкий пластик. Інші види пластику при високій температурі можуть деформуватись або змінювати колір. Не використовуйте меламіновий пластик. Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися їжі. Будьте обережні під час зняття плівки: може вивільнитися гаряча пара. Використовуйте лише матеріали, придатні для кип'ятіння та готування в духовій шафі. Не має бути герметичним. За потреби проколить виделкою.

✓ : Рекомендовано

✓✗ : Обережно

✗ : Небезпечно

Функція мікрохвиль



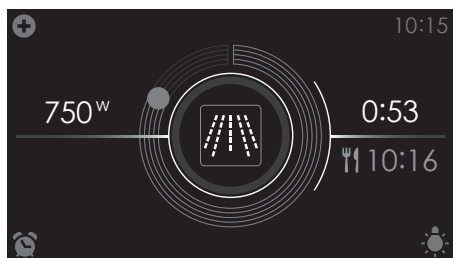
Не використовуйте металевий посуд або приладдя. Див. «Рекомендації щодо посуду для використання з мікрохвилями». Духову шафу не потрібно попередньо розігрівати.

Не використовуйте металевий посуд або приладдя. Див. «Рекомендації щодо посуду для використання з мікрохвилями». Духову шафу не потрібно попередньо розігрівати.

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть «MICROWAVE» (МІКРОХВИЛІ), щоб вибрати функцію мікрохвиль.



4. Виберіть рівень потужності (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
5. Виберіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
6. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження (04).



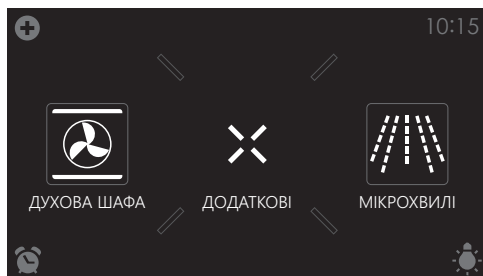
- Тепер на дисплеї відобразяться такі значення:
 - ▷ встановлений рівень потужності (750 Вт)
 - ▷ статус індикатора часу (зовнішнє коло)
 - ▷ час приготування (00:53)
 - ▷ час завершення (10:16)

Таблиця мікрохвиль

Рівень потужності	Використання
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Швидке нагрівання напоїв, води та страв, що містять багато рідини. • Приготування свіжих або заморожених овочів.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Приготування та нагрівання напоїв і страв.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Розтоплювання шоколаду. • Приготування риби та морепродуктів. • Нагрівання на двох рівнях. • Готування сухої квасолі при невисокій температурі. • Нагрівання або приготування делікатних страв із яйцями.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Приготування молочних продуктів або варення при невисокій температурі.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Швидке розморожування страв. • Розтоплювання масла або морозива.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Розморожування тортів із кремом.

Використання функцій «Extras» (Додаткові)

Відкрийте дисплей меню «Extras» (Додаткові), щоб вибрати налаштування комбінованої функції мікрохвиль або виконати швидкий попередній розігрів духової шафи. Можна також вибрати програму очищення, функції підігрівання або автоматичні програми.



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



Тепер можна вибрати такі функції:

- Швидкий попередній розігрів
- Комбіновані
 - Гаряче повітря + мікрохвилі
 - Гриль + конвекція + мікрохвилі
- Очищення (див. розділ «Очищення»)
- Підігрівання (див. розділ «Додаткові функції»):
 - Підігрівання посуду
 - Розморожування
 - Зберігання їжі теплою
- Програми (див. розділ «Додаткові функції»):
 - Вибране
 - Автоматичні програми



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 «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
3. Натисніть «FAST PREHEAT» (ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ), щоб відкрити функцію швидкого попереднього розігрівання.



4. Виберіть температуру (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
 5. 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 «Plus» (Плюс).
 - Коли буде досягнуто задане значення температури, з'явиться вікно та пролунає звуковий сигнал.
 - Час приготування почне відраховуватися вперед або назад після зачинення дверця.

Комбінований режим

- Можна вибрати 2 різні комбіновані функції.
 - Гаряче повітря + мікрохвилі
 - Гриль + конвекція + мікрохвилі
- Для кожної комбінованої функції можна задати значення температури, рівень потужності мікрохвиль і час приготування.
- Можна також активувати функції меню «Plus» (Плюс), як-от етапне приготування та відкладений запуск. Для цього натисніть символ плюса. Див. розділ «Використання меню «Plus» (Плюс)».

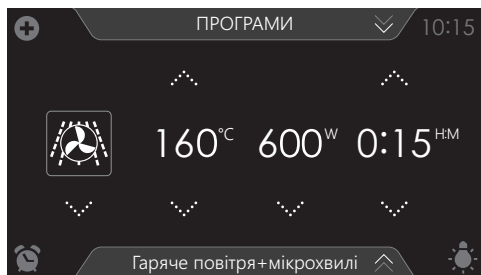
Використання комбінованої функції

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

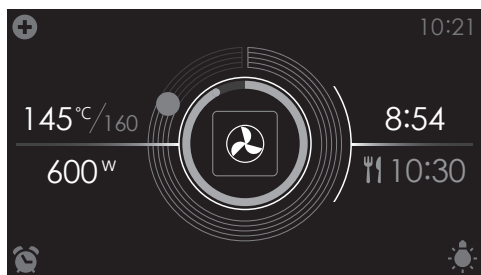
1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.

ВИКОРИСТАННЯ

2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
4. Натисніть «СОВІ» (КОМБІНОВАНИ), щоб відкрити меню комбінованих функцій.



5. Виберіть комбіновану функцію (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
6. Виберіть температуру (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
7. Виберіть рівень потужності (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
8. Виберіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
9. Виберіть додаткові параметри за допомогою меню «Plus» (Плюс).
10. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.



- Тепер на дисплеї відобразатимуться такі значення:
 - ▷ споточна температура (145 °C) / задана температура (160 °C)
 - ▷ вибраний рівень потужності (600 Вт)
 - ▷ статус індикатора часу (зовнішнє коло)
 - ▷ статус індикатора температури (внутрішнє коло)




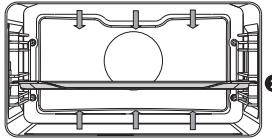

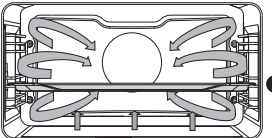

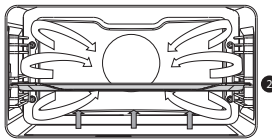
- ▷ час приготування (8:54)
- ▷ час завершення (10:30)
- Натисніть по центру дисплея під час приготування, щоб відкрити дисплей з усіма параметрами. Налаштуйте їх, якщо хочете.
- Коли час приготування страви скінчиться, пролунає звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, відчинивши дверцята духової шафи або натиснувши будь-яку клавішу.
- Вибрані параметри можна зберегти в розділі «Favourites» (Вибране). Відкрийте елемент «ADD TO FAVOURITES» (ДОДАТИ ДО ВИБРАНОГО) у меню «Plus» (Плюс) (див. частину «Збереження способу приготування» в розділі «Додаткові функції»).

Таблиця функцій


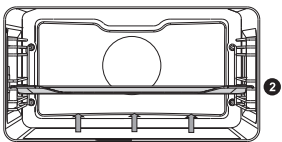

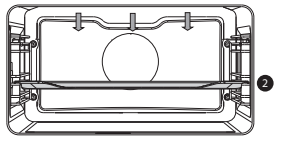

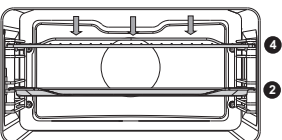
Під час вибору необхідної функції зверяйтеся з цією таблицею. Крім того, див. інструкції з приготування на упаковванні харчового продукту.

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 	


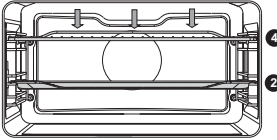

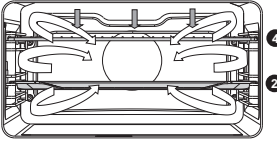

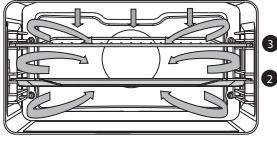
ВИКОРИСТАННЯ

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 	


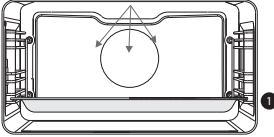

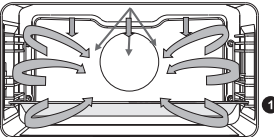

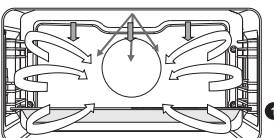


ВИКОРИСТАННЯ

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. 	




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 °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	
Функція мікрохвиль		
	<p>Мікрохвилі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця функція використовує мікрохвилі. Страви швидко й ефективно розморожуються, нагріваються або готуються. • Помістіть скляне деко на рівні 1. • Рекомендована потужність: 750 Вт 	
	<p>Гаряче повітря + мікрохвилі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Страва готується за допомогою поєднання мікрохвиль і гарячого повітря. Це скорочує час готування, а страви все одно отримують красиву коричневу хрустку скоринку. • Ця функція використовується для приготування м'яса, птиці й овочів. А також запіканок, тортів і хліба. • Помістіть скляне деко на рівні 1. • Рекомендована температура: 160 °C • Рекомендована потужність: 600 Вт 	
	<p>Гриль + конвекція + мікрохвилі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Страва готується за допомогою поєднання мікрохвиль і грилю з конвекцією. Це скорочує час готування, а страви все одно отримують красиву коричневу хрустку скоринку. • Цей параметр підходить для приготування невеликих або тонких шматків риби, м'яса чи птиці. • Помістіть скляне деко на рівні 1. • Рекомендована температура: 200 °C • Рекомендована потужність: 600 Вт 	
Додаткові функції		
	<p>Швидкий попередній розігрів</p> <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 	
	<p>Підігрівання посуду</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими. • Рекомендована температура: 60 °C 	

ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
	Розморожування <ul style="list-style-type: none">• Ця функція використовує мікрохвилі. Страви швидко й ефективно розморожуються.• Рекомендована потужність: 90 Вт	
	Зберігання їжі теплою <ul style="list-style-type: none">• Ця функція використовується для зберігання вже приготованих страв теплими.• Рекомендована температура: 60 °C	
	Очищення парою <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 духовка 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.	

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»».

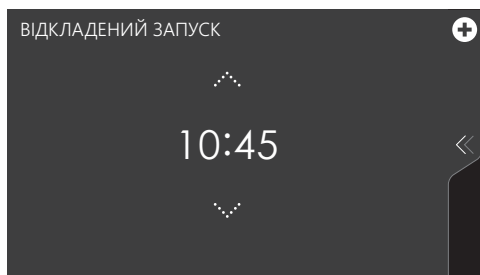
Встановлення часу відкладеного запуску

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.

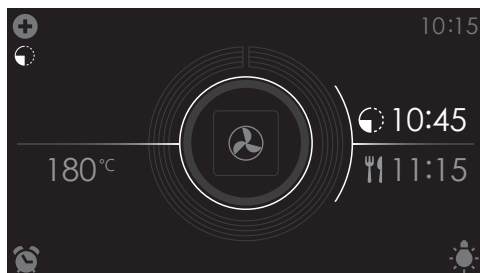
2. Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню «Плюс».
3. Натисніть DELAYED START (ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК), щоб відкрити функцію.



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.*

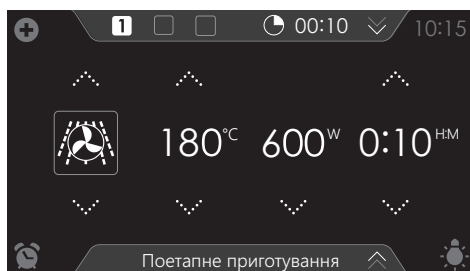


- Тепер на дисплеї відобразяться такі значення:
 - встановлена температура (180 °C);
 - час запуску (10:45);
 - час завершення (11:15) (показується, лише якщо встановлено час приготування).

Поетапне приготування

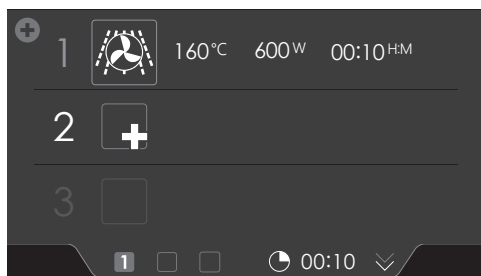
- Відкрийте розділ Stage cooking (Поетапне приготування) в меню «Плюс». Див. розділ «Використання меню «Плюс»».
- Ця функція дає змогу поєднати три різні функції в одному циклі приготування.
- Виберіть різні функції та параметри, щоб сформувати необхідний цикл приготування.

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.

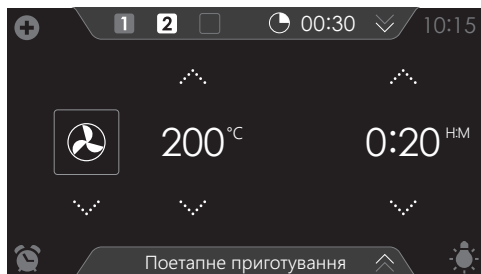


3. Виберіть функцію (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
4. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть рівень потужності (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
6. Виберіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
7. Підтвердіть налаштування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

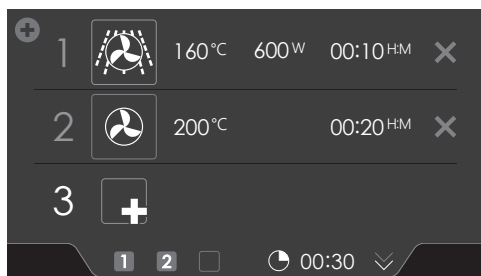




8. Натисніть «2», щоб відобразити налаштування етапу 2.
9. За потреби змініть значення етапу 2 за замовчуванням (функція, температура / рівень потужності й час готування) (див. пункти 3–6).



10. Підтвердьте налаштування етапу 2 за допомогою кнопки підтвердження.



11. За бажання натисніть «3», щоб відобразити налаштування етапу 3.
12. За потреби змініть значення етапу 3 за замовчуванням (функція, температура / рівень потужності й час готування) (див. пункти 3–6).



13. Підтвердьте налаштування етапу 3 за допомогою кнопки підтвердження.

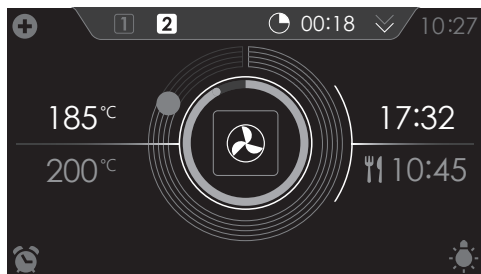


Щоб видалити етап, натисніть хрестик біля налаштувань. Етап можна видалити, тільки якщо він ще не розпочався.

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



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



- Тепер на дисплеї відобразатимуться 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)

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
 - Розморожування
 - Зберігання їжі тепло
- Програми:
 - Вибране
 - Автоматичні програми

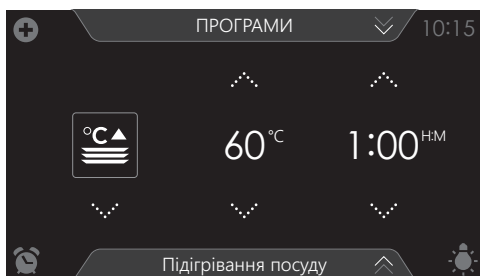
Підігрівання

- 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.

- Розморожування
 - Ця функція використовує мікрохвилі. Страви швидко й ефективно розморожуються. Використовуйте цю функцію для повільного розморожування заморожених страв (тортів, печива, коржиків, хліба, булочок і заморожених фруктів).
 - Вибравши цю функцію, ви можете вказати рівень потужності й тривалість розморожування.
 - Переверніть продукт, коли мине половина часу розморожування; перемішайте або роз'єднайте великі шматки, якщо вони примерзли один до одного.
- 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, розморожування або зберігання їжі теплою). За потреби налаштуйте параметри (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
4. Розпочніть функцію, натиснувши кнопку підтвердження.

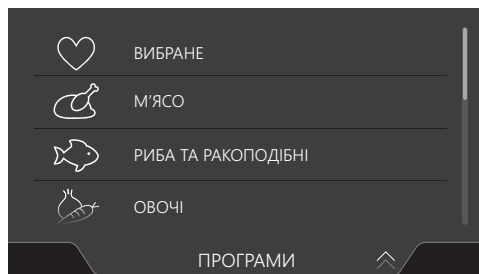


Програми:

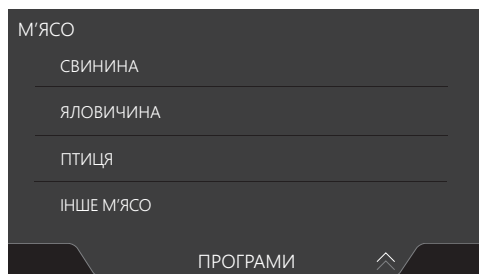
- **Вибране**
 - Можна вибрати власні збережені рецепти в розділі «FAVOURITES» (ВИБРАНЕ). Див. також частину «Збереження способу приготування».
- **Автоматичні програми**
 - Можна вибрати розділ «Automatic programs» (Автоматичні програми), щоб приготувати страву, вибрану зі списку попередньо запрограмованих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

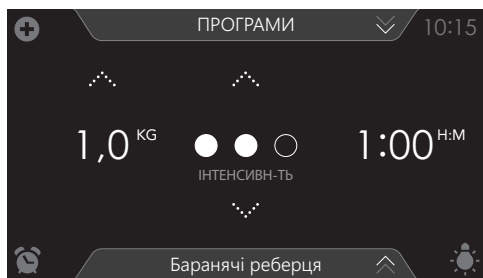
Вибір функцій програм

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.



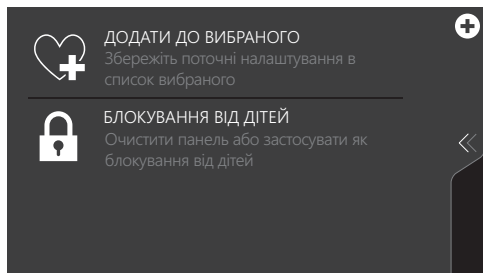
5. Розпочніть приготування вибраної страви, натиснувши кнопку підтвердження.



- 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)**.

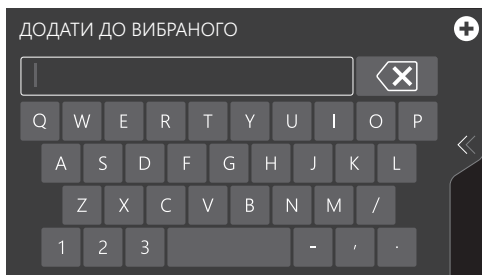
Збереження способу приготування

Функцію / спосіб приготування активовано (духовку запущено).



ВИКОРИСТАННЯ

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



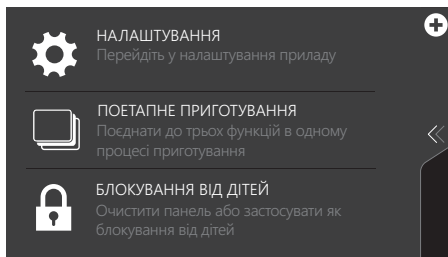
2. Введіть назву страви, що готується, за допомогою клавіатури. Якщо потрібно видалити літеру, торкніться значка стрілки з хрестом усередині.
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти спосіб приготування.



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

Налаштування

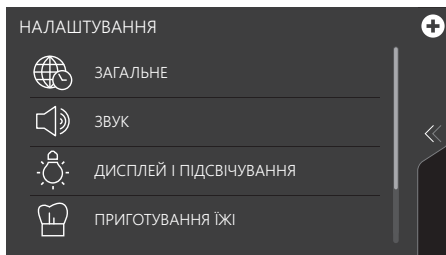
1. Торкніться значка «плюс» на екрані запуску.



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 (УВІМК.) 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 відображуватися 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 максимально дозволеного споживання електроенергії.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Швидкий початок роботи мікрохвиль (налаштуйте рівень потужності й час швидкого початку роботи)
- 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 повністю охолола. Коли піч гаряча, складно видалити бруд і жир.

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



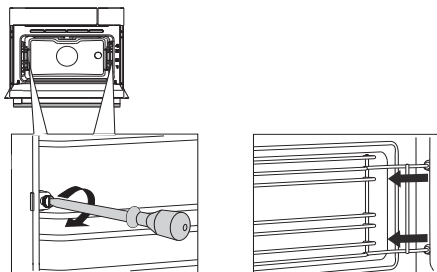


- Не відкривайте дверцята під час виконання циклу очищення.
- Процес триває 30 хвилин.
Через 30 хвилин залишки їжі на покритих емаллю стінках достатньо розмокнуть, після чого їх можна видалити вологою тканиною.

Зняття та чищення напрямних

Щоб очистити напрямні, використовуйте звичайні засоби для чищення.

- Викрутіть гвинт за допомогою викрутки.
- Витягніть напрямні з отворів у задній стінці духовки. Обережно закріпіть прокладки напрямних. Поверніть прокладки на місце після чищення. Це запобігає утворенню іскор під час використання.



Заміна лампочки освітлення в духовці

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.

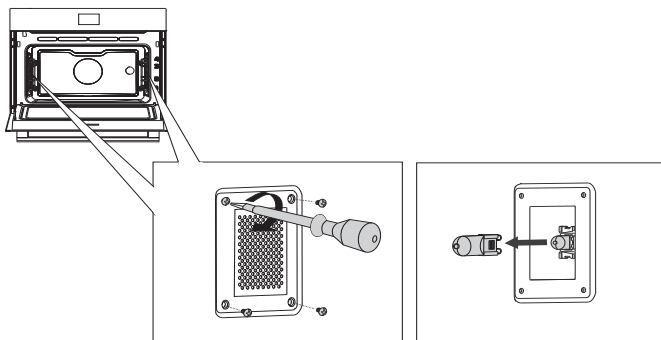


Лампочка в цьому побутовому приладі підходить для освітлення лише цього приладу. Вона не призначена для освітлення кімнат для побутових потреб.

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. Відкрутіть чотири гвинти на декоративній зовнішній панелі. Зніміть декоративну зовнішню панель і скло.
2. Зніміть несправну галогенну лампочку та замініть її новою. Щоб запобігти опікам, під час виймання лампочки використовуйте засоби захисту.
3. Не знімайте ущільнювач із декоративної зовнішньої панелі. Ущільнювач не має відставати від декоративної зовнішньої панелі. Ущільнювач має ідеально входити в заглиблення стінки духової шафи.



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.
- 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 лампочок надійно закріплені, а на напрямних є всі прокладки.

Перебій електропостачання може скинути дисплей.

- Витягніть штепсель із розетки та вставте його знову.
- 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 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**



865838

uk (03-22)